



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO

Edição 84 - Ano II
06/06/2016 a 10/06/2016

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

Farinha de trigo vai subir 10% em junho

O aumento do preço do trigo observado em maio no mercado interno, está pressionando os custos da indústria. A correção nos preços da matéria-prima encarece os custos da panificação, já que a farinha tem peso de 30% na composição do custo final do paõzinho francês, por exemplo. Apesar da inflação do trigo, as padarias não devem repassar a alta, já que em plena crise, o consumidor anda arredio e reduzindo gastos.

Saiba mais: <http://bit.ly/25BUMvk>

Pão francês pode aumentar em torno de 5% neste mês

Saiba mais: <http://bit.ly/24ozy1g>

Biscoitos e massas ficam mais caros neste mês, em Manaus

Saiba mais: <http://bit.ly/25PuA3N>



Como chiparias mantêm valor de R\$ 1 na crise?

Em tempos de crise sobreviver com negócio próprio e com produtos a baixo custo para o consumidor tem exigido dos donos das chiparias de R\$ 1 o malabarismo entre aumentar o valor ou diminuir a qualidade do produto. Pesquisas de preço, redução de mão de obra, diminuição de gastos fixos como aluguel tem sido a saída para quem quer manter o sonho de ser dono do próprio comércio.

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

Curso Completo Metodologia Propan em Belo Horizonte

Saiba mais: <http://bit.ly/1VQUo9A>

GO recebe 4ª edição do Fórum da Indústria de Alimentos

Saiba mais: <http://bit.ly/24FQEYQ>

Curso gestão estratégica na Panificação em São Paulo

Saiba mais: <http://bit.ly/24FQMaN>

Curso Plano de Negócios em São Paulo

Saiba mais: <http://bit.ly/25RWJE0>

PRODUTOS E EMPRESAS**Jovens apostam nas redes sociais para vender marmitas saudáveis**

Há quem aproveite o mundo virtual para fazer negócios. Um mercado que tem ganhado espaço nas redes sociais é o de venda de marmitas. Páginas oferecendo cardápios de alimentação saudável e com a entrega fazendo parte do pacote estão crescendo.

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

**Padaria Brasileira realiza festival de coxinhas com sabores inusitados**

Saiba mais: <http://bit.ly/1Yf7ZaY>

Padaria no Itaim Bibi investe em doces elaborados com leites vegetais

Saiba mais: <http://bit.ly/24FXpK7>

Pullman e Plus Vita apresentam novidades

Saiba mais: <http://bit.ly/1syT9jM>

J.Macêdo reforça ações no varejo para o São João

Saiba mais: <http://bit.ly/21cNZVB>

Lactalis briga pela liderança em queijos no Brasil

Saiba mais: <http://bit.ly/28qnotA>

Laticínio investe em linha com whey protein

Saiba mais: <http://bit.ly/1U5bp0d>

Vigor lança combinação de manteiga com margarina

Saiba mais: <http://bit.ly/24FXHAK>

Doces com “pegada fit” é aposta da Cupfit

Saiba mais: <http://bit.ly/1thiBu0>

Zaeli espera crescer 15% em vendas com as festas juninas

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

Elma Chips lança pipoca pronta Cheetos

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

Starbucks e AB InBev vão explorar mercado de chá

Saiba mais: <http://bit.ly/1TZJqK7>

Ovomaltine e Diletto reeditam parceria

Saiba mais: <http://bit.ly/25PvzB2>

Walmart prevê alta de 25% nas vendas de caixas de bombons no Dia dos Namorados

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

CONSUMO

Retração da alimentação fora do lar mantém aquecida busca por delivery

O setor de restaurantes tem sofrido com a diminuição no fluxo de clientes, impulsionada pela queda da renda. Esse cenário negativo, no entanto, chegou com menos força em um de seus braços: as redes focadas em delivery. Apesar de sentirem menos os efeitos da crise, as empresas têm investido forte em alternativas de venda e nichos de atuação.

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



Pizza portuguesa é a preferida dos brasileiros

Pesquisa também revela que 43% das pessoas pedem a redonda entre 2 e 5 vezes por mês

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



Produção de refrigerantes em latinha tem queda de 10%

Saiba mais: <http://bit.ly/25SdiWL>

ECONOMIA

Intenção de compra do Dia dos Namorados quase cai pela metade

Saiba mais: <http://bit.ly/21ay2zk>

Promoções aquecem vendas no dia dos namorados

Saiba mais: <http://glo.bo/1Xdc7sL>

Com crise, quase metade dos brasileiros não vai presentear

Saiba mais: <http://bit.ly/24GkjAX>



EMPREENDEDORISMO

5 dicas para manter seu restaurante saudável na crise

O mercado de alimentação fora do lar, que contempla restaurantes, lanchonetes, padarias, pizzarias e bares, entre outros, segue crescendo, apesar do mau momento na economia. O setor, que faturou R\$ 60 bilhões em 2015, deve crescer 7,7% neste ano, de acordo com o Instituto Food Service Brasil (IFB).

Saiba mais: <http://glo.bo/25Q1LRf>



7 erros que comprometem a produtividade das empresas

A crise força as organizações a avaliarem seu desempenho e a produtividade é um indicador fundamental para avaliar a competitividade. A produtividade pode ser afetada por uma das falhas mais básicas e é preciso atenção a todos os detalhes.

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

Como desenvolver a próxima geração de líderes?

A verdade é que líderes não nascem líderes, eles precisam ser criados. Apesar de ninguém nascer líder, alguns demonstram predisposição, possuem ambição e fortes habilidades para se comunicar e exercer influência sobre os demais. Cabe às empresas identificar quem tem essa motivação e tendência a se tornar líder e desenvolvê-lo.

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



O que acontece quando um gestor não sabe liderar

O impacto que uma liderança causa na produtividade dos trabalhos realizados pela equipe é muito grande. Seja ele, um líder de primeira viagem ou um velho capitão com experiência na condução do barco como gestor.

Saiba mais: <http://abr.ai/1PHW5F7>

8 principais dúvidas sobre horas extras

Hora extra é um tema que sempre gera debate nas empresas, pois é um assunto de interesse direto de contratantes e contratados, já que reflete diretamente em custos e produtividade.

Saiba mais: <http://bit.ly/1UHRte7>

Como ser inovador e prever tendências de sucesso

Saiba mais: <http://bit.ly/22YVf93>

5 Etapas para aplicar a Inteligência na sua PME

Saiba mais: <http://bit.ly/28qARsg>