



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO

Edição 86 - Ano II
27/06/2016 a 01/07/2016

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

Rótulos deverão mostrar ingredientes alergênicos a partir de domingo

Segundo o regulamento, que abrange alimentos e bebidas, os rótulos deverão informar a existência de 17 alimentos: trigo (centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas); crustáceos; ovos; peixes; amendoim; soja; leite de todos os mamíferos; amêndoa; avelã; castanha de caju; castanha do Pará; macadâmia; nozes; pecã; pistaches; pinoli; castanhas, além de látex natural.

Saiba mais: <http://glo.bo/29ysXh5>

Padarias oferecem menus de inverno para aumentar clientela



Saiba mais: <http://bit.ly/29jNHg9>

Novas normas técnicas aumentam segurança no setor de panificação

Saiba mais: <http://glo.bo/29hECTq>

Queda na produção de leite pressiona os preços do café da manhã

Saiba mais: <http://bit.ly/29hkXEm>

O pão que você compra é realmente integral?

Saiba mais: <http://bit.ly/29brf5M>

Seminário de “pães especiais” em Juiz de Fora/MG

Saiba mais: <http://bit.ly/293c05X>

Estratégias gerenciais e operacionais na panificação

Saiba mais: <http://bit.ly/29ymP8z>

Workshop ensina produção de pães sem ingredientes de origem animal

Saiba mais: <http://bit.ly/29jOBJB>

SINDPAN Ceará realiza Festpan e seminário de capacitação

Saiba mais: <http://bit.ly/29cCkD6>

PRODUTOS E EMPRESAS

Sorveterias e casas de suco resistem ao frio com adaptações no cardápio

Com a chegada do inverno, alguns estabelecimentos correm para oferecer opções adequadas às baixas temperaturas. É o caso de sorveterias, restaurantes japoneses e casas de sucos e saladas. Nestes locais, a queda de receita pode chegar a 40% em relação ao início do ano, de acordo com estimativas dos próprios donos.

Saiba mais: <http://bit.ly/29i7Ba5>



As 17 marcas de alimentos favoritas da Geração Y

Embora não sejam necessariamente o melhor público-alvo para o varejo, por preferirem gastar com experiências, as marcas buscam maneiras de fisgar e fidelizar justamente esses jovens clientes. Eles corresponderão a 44% da população mundial economicamente ativa em 2025 – daqui menos de 10 anos.

Saiba mais: <http://bit.ly/29bmlJl>

Doce do Maní foga paladar pela memória

Saiba mais: <http://bit.ly/29hHcJ6>

Vilma investe em biscoitos

Saiba mais: <http://bit.ly/29hGJXJ>

Kellogg's anuncia restaurante que servirá apenas cereais

Saiba mais: <http://glo.bo/29yrsiD>

O futuro de um mercado mais concentrado de sucos e cervejas

Nos últimos meses, diversas empresas entraram no Brasil ou expandiram sua presença por meio de aquisições. A consolidação é positiva para o mercado, segundo analistas, pois pode aumentar a força de distribuição das marcas adquiridas e incentivar um aumento no consumo de sucos, setor ainda pouco explorado por aqui.

Saiba mais: <http://abr.ai/292wqr1>

Padaria móvel atende condomínios em São Paulo

Saiba mais: <http://bit.ly/29hn0Zr>

Pão de forma da Pullman foi inspirado em trem de luxo

Saiba mais: <http://bit.ly/29bu2ff>

Piraquê estima aporte de R\$ 20 milhões neste ano

Saiba mais: <http://bit.ly/298oZe5>

3 Corações lança cappuccino

Saiba mais: <http://bit.ly/29eK4Gw>

CONSUMO

Empreendedores abrem mercadinhos para atender demanda por conveniência

Empreendedores se espelham em grandes redes de supermercado para lançar versões enxutas voltadas ao consumidor que tem pressa

Saiba mais: <http://glo.bo/29modfA>



56% das pessoas pedem via delivery semanalmente

Saiba mais: <http://bit.ly/29hsxis>

Preço da comida dispara e faz o consumidor pesquisar mais

Saiba mais: <http://bit.ly/29hqA5P>

ECONOMIA

Setor de massas e biscoitos vende 5% a mais no 1º quadrimestre

As empresas fabricantes de massas e biscoitos cresceram 5% em faturamento nos quatro primeiros meses deste ano, na comparação com igual período de 2015. Os dados da Abimapi (que reúne empresas do setor) e da Nielsen não consideram a inflação do período, de 3,25% no acumulado do IPCA deste ano até abril.

Saiba mais: <http://bit.ly/29hx84o>



Preços muito acima da média para o tradicional café com leite

Saiba mais: <http://glo.bo/29hECTq>

14 mil estabelecimentos do setor de alimentos fecharam no início de 2016

Saiba mais: <http://bit.ly/298rLEa>

Chocolate fica mais caro

Saiba mais: <http://bit.ly/29yA9cU>

Preço do Leite UHT Subiu 28%

Saiba mais: <http://bit.ly/29btgmg>

Supermercados têm retração de 0,23% nas vendas até maio

Na comparação com maio de 2015 as vendas do setor registram alta de 7%.

Saiba mais: <http://bit.ly/29mlIzr>

Aumento de IPI impacta vendas de cachaça e vinho

Mudança na tributação impacta em toda a cadeia, desde produtores rurais, indústria e até no consumo.

Saiba mais: <http://bit.ly/29yD31t>

EMPREENDEDORISMO

Empresários aumentam a vigilância na recepção de mercadorias

O modelo de gestão, seja qual for o segmento empresarial, deve visar a criação de relações de confiança, que trarão benefícios para a organização. Em mercados em que a competitividade é alta, basta que as expectativas do consumidor não sejam atingidas para que ele tenha motivos para não confiar na empresa.

Saiba mais: <http://bit.ly/299g3Wa>



4 fatores que impulsionam o desperdício de alimentos no food service

O serviço realizado por uma equipe em Food Service é, muitas vezes, de alta intensidade e em ambientes de grande pressão. Há demandas para atender, manter a qualidade e cumprir os regulamentos do setor. Normalmente, 10% de todos os ingredientes comprados pelo estabelecimento vai para o lixo, fomentando o desperdício.

Saiba mais: <http://bit.ly/298odAD>



Automação é chave para negócios de alimentação sobreviverem à crise

Um em cada cinco empresários do setor de alimentação fora do lar sinalizou não ter condições de manter seu negócio durante os próximos 12 meses, segundo uma pesquisa feita pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. O pessimismo não é infundado. Postergar o fechamento das portas, no entanto, pode ser a chave para (re)encontrar a saúde do empreendimento.

Saiba mais: <http://glo.bo/29k6g42>



Como vender mais em tempos de crise?

Em relação ao atendimento, falhar na abordagem, não identificar a necessidade do cliente e não insistir no fechamento do negócio, são os três principais motivos que ocasionam perda de vendas.

Saiba mais: <http://bit.ly/298yAFP>

6 motivos para investir em planejamento durante a crise

Além se esforçar para fazer mais com menos, é primordial planejar para minimizar os riscos presentes nas várias áreas da gestão de projetos, já que, em um contexto de instabilidade, qualquer deslize pode ser decisivo.

Saiba mais: <http://bit.ly/29yMXjH>