



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO

Edição 87 - Ano II
04/07/2016 a 08/07/2016

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

Sofisticação e singularidade

Setor de padarias tem feito grandes apostas para se modernizar sem deixar de lado as características que fizeram dele o sucesso que é hoje. Produtos e serviços inéditos, exclusivos, diferentes e atraentes fazem toda a diferença para uma padaria se destacar e fugir do tradicional pão de sal e pão de doce.

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



Padarias diversificam seus produtos e serviços

Ficou para trás o tempo em que se ia à padaria apenas para comprar pão. Não que o principal item do café da manhã tenha sido substituído ou perdido espaço na mesa. É que as padarias agora não só oferecem o pãozinho e o café, mas também o almoço, o jantar, os lanches e sucos para as reuniões, as bebidas e petiscos para o happy hour, entre vários outros itens de alimentação.

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

Metade dos empresários de alimentação aposta em novos serviços contra crise

Pesquisa realizada pelo Sebrae-SP com 400 empresários do segmento de Alimentação Fora do Lar aponta que 47% pretendem implementar novos serviços em 2016 para manter o negócio aberto. Essa é uma das estratégias para não entrar para as estatísticas como mais uma porta fechada.

Saiba mais: <http://bit.ly/29GJ5R7>

Pausa para o café



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

Projeto de Lei determina desoneração da folha de pagamento para Micro e Pequenas Empresas

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

Setor de panificação oferece oportunidades em Goiás

Saiba mais: <http://bit.ly/29rd2jj>

PRODUTOS E EMPRESAS

Varejo e indústria apostam em mix variado de bebidas alcoólicas

Uma das estratégias adotadas pelas fabricantes de bebidas alcoólicas em meio à recessão foi ampliar a oferta de produtos em supermercados, hipermercados e lojas de conveniência, aproveitando a tendência dos consumidores de consumir mais bebidas em casa e menos em bares e restaurantes.

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



Padaria de Floripa aposta na fermentação natural



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

Doce Fado lança linha de sanduíches exclusivos

Saiba mais: <http://bit.ly/29s4oqk>

Forno de Minas prevê faturar 30% a mais

Saiba mais: <http://bit.ly/29sJ9ll>

Marca de sucos amplia distribuição e ganha mercado

Saiba mais: <http://bit.ly/29AmG6J>

Casal abre boutique de pães saudáveis

Na loja, há uma variedade em pães, bolos e doces. Preparados com uma fermentação natural, todas as receitas são com 80% menos gordura e integrais. Os produtos são funcionais e ajudam principalmente quem está mantendo uma dieta em busca de emagrecimento ou ganho de massa magra.

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

Festival Mania de Morango na Padaria Brasileira

A versatilidade dessa fruta poderá ser conferida em diversos lançamentos de sobremesas, tortas e bolos.

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

Momo investirá R\$ 1 milhão até 2017

Saiba mais: <http://bit.ly/29njl7c>

Cafeteria aposta em blend e torrefação próprios

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

Sorvetes Jundiá lança linha light de 7 litros

Saiba mais: <http://bit.ly/29tkTP1>

CONSUMO

Produção de refrigerantes em junho cai 8,2% em relação a 2015

Nunca se vendeu tão pouco refrigerante no Brasil. Pelo menos desde janeiro de 2011, quando se iniciou a medição da produção pelo Sistema de Controle de Produção de Bebidas (Sicobe), da Receita Federal.

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

Refrigerante é sexto alimento mais consumido por adolescentes

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



iFood revela os hábitos do consumidor no delivery

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

Delivery por encomenda é aposta para restaurantes

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

ECONOMIA

Pingado está 50% mais caro e padarias absorvem reajuste

O simples café da manhã, de pão com manteiga e café com leite, sofreu reajuste de mais de 50% neste ano. Apesar de o percentual não ter sido repassado em sua totalidade aos fregueses, o faturamento das padarias teve redução de 30%

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



Aumento expressivo no preço do leite atingiu em cheio o bolso dos consumidores

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

Crise e concorrência levam a prejuízo com food truck em Belo Horizonte

Saiba mais: <http://bit.ly/29p7B9L>

Segmento Alimentação tem alta de 9,4% em 2015

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

Alimentos aceleram no atacado e têm queda no varejo

Saiba mais: <http://bit.ly/29xbOH0>

EMPREENDEDORISMO

Ela largou um emprego no Google para vender pão na internet

No ano de 2013, Beth tomou uma grande decisão – saiu do emprego e decidiu abrir um negócio no ramo de alimentação, que sempre foi uma paixão sua. Hoje, a padaria Beth Bakery faz sucesso com uma proposta inovadora: ela funciona como um clube de assinatura online, no qual é possível selecionar a quantidade e o tipo de pães que serão recebidos todas as semanas.

Saiba mais: <http://abr.ai/29gYEgp>



Especialista dá dicas para varejistas venderem mais

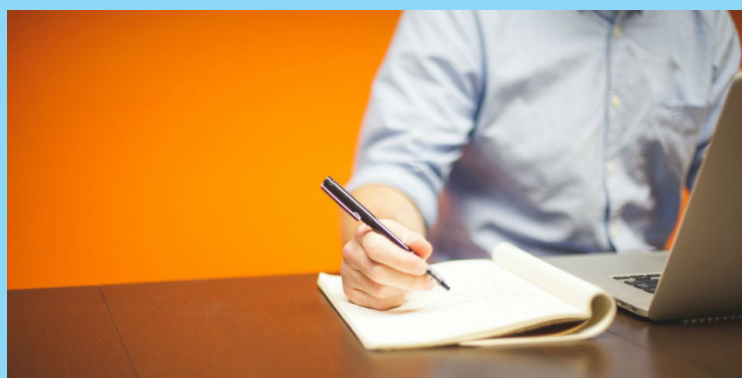
A última década moldou o perfil de um novo tipo de consumidor: pessoas em geral mais informadas, sempre conectadas e, o que é mais importante, que valorizam acima de tudo a experiência de compra quando vão a uma loja física. Desde novas tecnologias, passando pela ascensão dos e-commerces até situações como a crise econômica que o Brasil vive contribuíram para criar o novo shopper.

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

3 dicas para cortar custos sem perder eficiência

O saldo negativo é sinal de que as contas não estão fechando e é preciso cortar custos. Em momentos de retração da economia e incerteza, as empresas, principalmente as de menor porte, enfrentam grandes dificuldades em manter ou expandir as vendas.

Saiba mais: <http://bit.ly/29HaXF1>



7 maneiras de aperfeiçoar o relacionamento com o cliente

Diversas estratégias podem ser executadas visando melhorar o relacionamento da empresa com o cliente, gerando assim uma melhor sensação de compra e, na maioria dos casos, o retorno e fidelização do usuário.

Saiba mais: <http://bit.ly/29sivw3>

