



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO

Edição 89 - Ano II
18/07/2016 a 22/07/2016

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

Contra o fanatismo antiglúten

As pragas da boa alimentação contemporânea são claramente cíclicas. Começaram com o glutamato nos anos 70, depois vieram as gorduras, o açúcar, o sal e, atualmente, o glúten. Passada a fúria, se descobre que não é tão ruim. Então por que, como consumidores conscientes que somos, não aprendemos com nossos próprios erros e continuamos com a necessidade de perseguir esses grandes inimigos inexistentes?

Saiba mais: <http://bit.ly/2aBd5uF>

Ministro discute norma de segurança no trabalho



Um dos alvos da reforma pretendida pela Confederação Nacional da Indústria (CNI), a Norma Regulamentadora (NR) 12, que trata de segurança no setor de máquinas e equipamentos, foi tema de encontro entre o ministro do Trabalho e representantes de trabalhadores

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

Conheça os tipos e benefícios dos biscoitos



Saiba mais: <http://bit.ly/2ae3pqR>

Em 2000, pão custava R\$ 0,05

Panfleto mostra preços de vários produtos há 16 anos

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

Empreendedores de Juazeiro buscam inovação

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

Fipan tem início na próxima semana

Saiba mais: <http://bit.ly/2aet2rR>

Evento apresenta tendências de confeitaria em São Paulo

Saiba mais: <http://bit.ly/2alVFpa>

Criatividade e inovação na panificação mineira

Saiba mais: <http://bit.ly/2aiNx6e>

Empresários de panificação têm capacitação gratuita

Saiba mais: <http://bit.ly/2afK8qk>

PRODUTOS E EMPRESAS**A padaria de R\$ 8 milhões**

Donos de uma tradicional padaria aberta no Limão 32 anos atrás, os filhos do fundador Antônio dos Santos levam sua marca para um novo local. Colada ao Hospital Albert Einstein, na Avenida Sumaré, a nova filial da padaria Lareira, que tem matriz no Limão, chama a atenção de quem passa de carro ou caminha naquele pedaço de Perdizes.

Saiba mais: <http://abr.ai/2aex4Aa>

Saiba mais: <http://abr.ai/2aeMepa>

**Empreendedor fatura R\$ 2,4 milhões com doces gigantes**

A Doce da Roça produz doces de até 100 quilos.

Saiba mais: <http://bit.ly/29KRM95>

Alimentação saudável oferece oportunidade

Saiba mais: <http://glo.bo/2a1SS2k>

**Vilma lança mistura para pão de queijo 5 kg para o setor de food service**

Saiba mais: <http://bit.ly/2a6IA2s>

Sodiê Doces inaugura loja no Ceará

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

Padaria avisa que tem pão quentinho saindo do forno

Sirene tocou. Pão saiu. É assim que uma padaria da pequena cidade de Bandeirantes avisa aos moradores que a assadeira acabou de sair do forno. Desde que Marco e Fernanda trocaram o interior de São Paulo por Mato Grosso do Sul, trouxeram a idela na bagagem. E como o município é pequeno e eles ficam bem na praça, no Centro, o som é ouvido por toda cidade.

Saiba mais: <http://bit.ly/2amiyJh>

Bolo Amazônico está sendo negociado para venda em Dubai

A empresa Sabores de Tradição, de Manaus, no Amazonas, está negociando a exportação de um bolo amazônico para Dubai, nos Emirados Árabes Unidos. As conversas estão acontecendo com um distribuidor da Inglaterra, que pretende colocar o produto no mercado inglês e também no emirado.

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

Wickbold e Seven Boys, juntas, querem ganhar novos consumidores

Saiba mais: <http://bit.ly/29ZzaY0>

Empresa de bolos apresenta modelo de microfranquia

Saiba mais: <http://bit.ly/29W4Biu>

CONSUMO

Na crise, brasileiro muda consumo e infla programas de fidelidade

As vendas no comércio caíram 9% no ano passado. O novo comportamento deu impulso também ao crescimento dos programas de fidelidade, em que o acúmulo de pontos dá direito à troca por outras mercadorias e outros serviços, como passagens aéreas.

Saiba mais: <http://abr.ai/2a0WvCA>



Os fatores essenciais que movem o mercado de bebidas

O cenário inflacionário e o maior custo de produção, tanto pela tributação das categorias de bebidas quanto pela alta do dólar, reflete diretamente no preço final dos produtos.

Saiba mais: <http://bit.ly/2aeBgjv>

Apenas 32% são consumidores conscientes

Saiba mais: <http://bit.ly/2a3kOk3>

Consumo de café no Brasil cresce em 2016

Saiba mais: <http://glo.bo/2a1Y9Ha>

ECONOMIA

Bares e restaurantes tentam segurar o repasse de preços

O Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) para a alimentação fora do lar subiu 4,41% de janeiro a junho deste ano.

Saiba mais: <http://bit.ly/2aeEhAg>



Dia dos Pais deve movimentar R\$ 5,6 bi

O total que declarou ter intenção de presentear os pais aumentou de 32% em 2015 para 36% em 2016.

Saiba mais: <http://glo.bo/2a11J1e>

Índice de desempenho do food service cresce

A receita dos principais operadores de foodservice subiu na comparação com o mesmo mês do ano passado.

Saiba mais: <http://bit.ly/2a6rQXZ>

EMPREENDEDORISMO

Como aumentar a produtividade da sua empresa?

Diante do crítico cenário enfrentado pela economia brasileira, fazer mais com menos é primordial para as empresas que pretendem sobreviver à crise. Contudo, essa não é uma tarefa fácil. Trata-se de um desafio ao qual as organizações são chamadas continuamente a vencer.

Saiba mais: <http://bit.ly/2ag0oI3>



5 passos para ter um bom relacionamento com seus clientes

Estabelecer uma proximidade é a melhor maneira de fidelizar seu cliente. Um bom relacionamento pode fazer com que sua empresa se diferencie das concorrentes. Isso acontece porque, quando uma equipe é capaz de tornar agradável o contato entre empresa e consumidor, as chances dele voltar a fazer negócio com a sua empresa se multiplicam.

Saiba mais: <http://bit.ly/2aj3Q2M>

4 formas de cortar gastos extras da sua empresa

Cada vez mais o negócio fica mais competitivo. Como proprietário de uma pequena empresa, você enfrenta a concorrência de todo o mundo – as inovações tecnológicas mostram que seu consumidor tem mais escolhas, e provavelmente há uma empresa lá fora, fazendo o que você faz por menos.

Saiba mais: <http://bit.ly/2a6bzDj>



Vicente Falconi: “Varejo se dedica pouco à gestão eficiente”

“A questão é que o varejo alimentar precisa trabalhar de maneira contínua. Quando a economia vai bem e a receita aumenta, esquece a eficiência e as despesas. Logo, quando o mercado encolhe, sofre mais. Já o varejista que nunca negligencia gastos e eficiência se mantém saudável e obtém melhores resultados”, destaca.

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