



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO

Edição 92 - Ano II
08/08/2016 a 12/08/2016

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

Padeiros levam seus filões para vender em cafés

Os pães de fermentação natural dão pinta por aqui faz um tempo e paralelamente, pipocam bons cafés, com seus variados métodos de extração e saborosas fatias de pão torradas. Um dia, padeiros e baristas se encontraram – uns fornecem ingrediente e outros emprestam o espaço para vendas. Agora, surgem opções para tomar um pequeno café, encontrar seu padeiro favorito, conversar sobre farinhas e ir para casa com um filão debaixo do braço.

Saiba mais: <http://bit.ly/2b31eER>



O café da manhã das atletas nos Jogos do Rio



Saiba mais: <http://bit.ly/2bnH49N>

Guloseimas 'olímpicas' esquentam vendas comércio

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

Gestores e panificadores aperfeiçoam técnicas

Empresários prestigiaram o 2º Seminário Técnico de Inovação e Produtividade na Panificação e Confeitaria.

Saiba mais: <http://bit.ly/2bcCc70>

Matéria-prima de peso

Farinhas atendem diferentes tipos de consumidores e representam aposta promissora para diversas marcas.

Saiba mais: <http://bit.ly/2bd6Jlc>

Aumenta demanda por TI no Food Service

Saiba mais: <http://bit.ly/2aZau0n>

Sebrae-SP paga cursos para quem é MEI

Saiba mais: <http://bit.ly/2aKxN9J>

Verificação metrológica de balanças é tema de palestra

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

PRODUTOS E EMPRESAS

Setor de bolo artesanal bomba com Cake Boss

O mercado de bolos decorados artesanais deu um salto nos últimos cinco anos, impulsionado pela fama de programas de TV como o Cake Boss, do confeitiro Buddy Valastro. Desde então, a confeitaria tem atraído profissionais de outras áreas que desejam um trabalho mais artesanal e que permita dar vazão à criatividade.

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

Pão fresquinho para assar

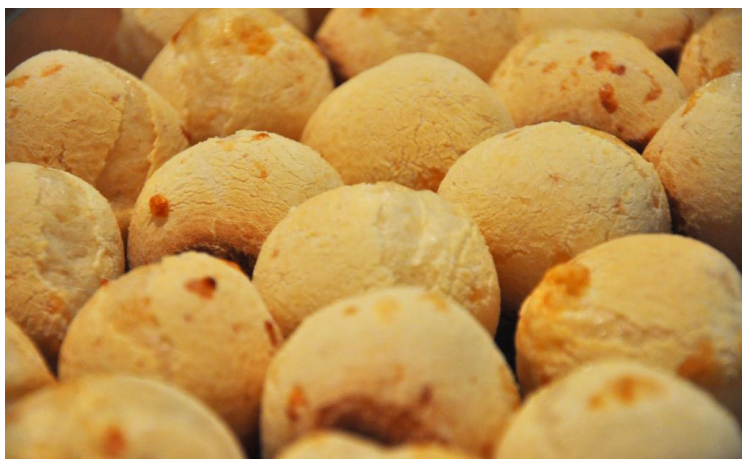
Pensando sempre na praticidade, sem descuidar da qualidade dos seus produtos a Doce Fado traz uma linha exclusiva de pães congelados para assar em casa.

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

Chefs se unem em produção de pães orgânicos

Saiba mais: <http://bit.ly/2aZ6jRD>

Empresas festejam dia do pão de queijo



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

Saiba mais: <http://bit.ly/2b412HO>

Em clima olímpico, empresas criam lanches

Saiba mais: <http://glo.bo/2aQH83g>

Saiba mais: <http://bit.ly/2b3de9n>



Empresas faturam ao levar 'festa' até o cliente

Com crescimento de 12,5% em um ano complicado para o varejo, como o de 2015, as entregas em domicílio têm sido alvo de uma série de investidores que veem no setor uma oportunidade para lucrar. O mercado de delivery começa a observar a entrada de players antes desconhecidos no setor, como a venda de pacotes para festas e churrascos, com a entrega de bebidas, salgadinhos e até peças preparadas de carnes.

Saiba mais: <http://bit.ly/2aQSSp4>

Negócios oferecem promoções especiais para dia dos pais



Saiba mais: <http://bit.ly/2aRV8IO>

Saiba mais: <http://bit.ly/2b8qlnM>

Costa e Fio lança linha de sanduicheiras a gás para o food service

Saiba mais: <http://bit.ly/2b8bht5>

CONSUMO

Venda de cachaça aumenta com piora da economia, diz estudo

Consumo da bebida chegou ao topo com maior pessimismo do brasileiro. Estudo também mostrou que a classe alta tem mais propensão a ir a bares.

Saiba mais: <http://glo.bo/2bnJ5pc>



Estoques de suco de laranja seguem para os níveis mais baixos da história

Caso a demanda seja mantida, reservas da bebida podem chegar em junho de 2017 com 2,06 mil toneladas, uma retração brusca de 99% ante as atuais 351,56 mil toneladas disponíveis no setor.

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

Cliente exigente paga mais pelo queijo canastra

Saiba mais: <http://bit.ly/2aR1hsQ>

Amendoim deve crescer 25% durante Olimpíadas

Saiba mais: <http://bit.ly/2boyT16>

ECONOMIA

Inflação faz itens do café da manhã pesar mais no bolso

O hábito cotidiano do café da manhã vem pesando no bolso diante dos sucessivos aumentos nos preços.

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

Saiba mais: <http://glo.bo/2b3mFWq>

Saiba mais: <http://bit.ly/2b49eYr>



Dia dos Pais movimentou comércio

Com a economia do país esboçando uma retomada, a ordem é aproveitar todas as oportunidades de negócios

Saiba mais: <http://bit.ly/2aNqP4f>

As maiores empresas do varejo brasileiro

Comparando com 2014, o faturamento total das empresas apresentou um crescimento de 5,2%.

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

EMPREENDEDORISMO

5 dicas para construir uma marca própria

Setor em expansão no Brasil, o atual cenário econômico acelera o desenvolvimento das marcas próprias, já que o consumidor busca cada vez mais alternativas para economizar no momento de compras. Recente pesquisa realizada pela Kantar Worldpanel constatou que 31,9 milhões de lares brasileiros consumiram produtos de marcas próprias de supermercados no último ano.

Saiba mais: <http://bit.ly/2aS5f03>



Como a Forno de Minas reconstruiu sua história

Empreendedor em série, Helder Mendonça, fundador da Forno de Minas, conseguiu transformar um negócio tradicional em uma história de 25 anos com direito a muitas reviravoltas e surpresas.

Saiba mais: <http://glo.bo/2b3kJ3G>



Rafaela Silva do judô ensina sobre empreender

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

6 lições para aprender com os atletas

Saiba mais: <http://bit.ly/2aNt5sb>



A Bauducco e o atendimento ao cliente

Provavelmente você já ouviu por aí a expressão "customer centricity". O tema é tão relevante que existem diversas teorias para atender bem o consumidor para transformá-lo em um verdadeiro fã da sua marca.

Saiba mais: <http://bit.ly/2aR5Ao0>



A Geração Y e sua influência no local de trabalho

Saiba mais: <http://bit.ly/2b3qcnP>

A confiança da Geração Y sobre o futuro da sua carreira

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