



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO

Edição 96 - Ano II
05/09/2016 a 09/09/2016

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

Com a crise, consumidores trocam bares e restaurantes por padarias

Com o orçamento limitado pela crise, os consumidores estão deixando os bares e preferindo as padarias. Os clientes gastaram cerca de 30% a menos nos bares, entre abril e junho, na comparação com o mesmo período do ano passado. Já nos estabelecimentos em que os preços são mais baixos, como as padarias e as lanchonetes, houve um aumento superior a 10%.

Saiba mais: <http://glo.bo/2cTw1sr>

Agricultores investem na panificação para diversificar a produção



Nos últimos seis anos, o Programa SC Rural, liderado pelo governo do estado em parceria com o Banco Mundial, apoiou 86 projetos voltados para implantação ou melhoria de unidades industriais de panificação em todo o estado, num investimento de aproximadamente R\$ 13 milhões.

Saiba mais: <http://bit.ly/2cDw6hF>

Sebraetec leva inovação para pequenos negócios

Saiba mais: <http://bit.ly/2cR8IAZ>

Preço do quilo do pão francês varia até 37% em Cuiabá, diz Procon

De acordo com o levantamento, que visa mostrar os índices de variação de preços dos produtos, possibilitando ao consumidor mais economia na hora de fazer as compras, foram encontrados valores para o quilo do pão francês entre R\$ 7,99 e R\$ 10,98, ou seja, com preço médio de R\$ 9,13/kg.

Saiba mais: <http://glo.bo/2c5HzJ0>

LATAM Retail Show: como foi o evento?



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

4º Seminário Técnico Inovação e Produtividade na Panificação

Saiba mais: <http://bit.ly/2cDvn03>

PRODUTOS E EMPRESAS

No auge do hype panino, Olivier Anquier abrirá padaria no centro de SP

O celeb-padeiro Olivier Anquier abriu a padaria Pain de France em 1995, em Higienópolis, mas, depois de dois anos, pulou fora do negócio. Hoje, São Paulo é outra. Levain, o levedo natural com que se faz pães mais saborosos e crocantes, deixou de ser desconhecido. Dessa vez, a nova padaria de Anquier vem no auge do hype panino.

Saiba mais: <http://bit.ly/2cz3Uzx>



Cuiabano inaugura padaria 'artesanal' com produtos de fermentação natural

Saiba mais: <http://bit.ly/2c428Rk>

Rede de padarias drive-thru investe em expansão

Saiba mais: <http://bit.ly/2ciUsM1>

Panfácil inaugura nova fábrica em Canoas

Saiba mais: <http://bit.ly/2c5KJgA>

Pão de Leite Ninho é a nova sensação

Saiba mais: <http://bit.ly/2cR4ODZ>

Queijo Canastra tem mais valor

Saiba mais: <http://bit.ly/2cf9vLR>

Amor Aos Pedacos entra no mercado de cafés especiais

Saiba mais: <http://bit.ly/2cm8HBJ>

Itambé dribla crise provocada por falsa suspeita de contaminação



Empresa tem venda de produto suspensa por suspeita falsa de contaminação, mas reage e consegue amenizar possível prejuízo.

Saiba mais: <http://bit.ly/2cHQRI4>

Padaria Lareira ganha unidade em Perdizes

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

Microfranquias ganha espaço em comunidades

Saiba mais: <http://bit.ly/2c9Yc53>

Triunfo amplia linha de biscoitos

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

CONSUMO

Informalidade nas refeições é tendência e pode reduzir custos

Para alguns restaurantes, a informalidade na hora das refeições pode reduzir custos e, até, atrair um número maior de clientes. A tendência que conquistou alguns estabelecimentos em São Paulo inclui comer sem talheres, pratos de papel e balcões compartilhados com outras pessoas.

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



Salame entre os mais pedidos

Diferentes tipos de salame fazem parte das refeições dos brasileiros e fazem demanda do food service se estabelecer bem

Saiba mais: <http://bit.ly/2cfzfb2>

Negócios faturam com produtos veganos

O consumo de produtos veganos tem crescido exponencialmente no Brasil. Empresas de alimentação e cosméticos são as principais atraídas por esse setor.

Saiba mais: <http://bit.ly/2c4i0ls>

O mercado de luxo não sofre com a crise

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

Crise econômica dificulta compra de opções saudáveis

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

Fabricantes de cerveja focam no consumo em casa

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

O que os millennials pensam sobre promoções?

Saiba mais: <http://bit.ly/2cDS8kq>

ECONOMIA

Preços alimentares chegam a nível mais alto em 15 meses

O índice de preços dos alimentos alcançou uma média de 165,5 pontos no oitavo mês do ano, 1,9% a mais que em julho e quase 7% em relação ao mesmo período de 2015. Esse aumento se viu impulsionado principalmente pelos preços do queijo e do óleo de palma, enquanto que os do trigo, do milho e do arroz caíram.

Saiba mais: <http://bit.ly/2caeN8v>



EMPREENDEDORISMO

Ao redor do biscoito Globo

O New York Times publicou uma reportagem criticando veemente o biscoito Globo durante o período em que ocorreram os Jogos Olímpicos. O jornalista responsável, David Segal, afirmou que o produto "não tinha gosto e representava a culinária do Rio de Janeiro". Após a matéria ser divulgada, muitos internautas reagiram com críticas ao texto e elogiaram o biscoito, salientando seus pontos positivos.

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



Os exemplos das Olimpíadas para o food service

As Olimpíadas brasileiras acabaram e nos deixaram muitos exemplos para nossa atuação profissional. Há muito a observar e a aprender e é fácil transpor os valores e as posturas dos vencedores das Olimpíadas para os negócios.

Saiba mais: <http://bit.ly/2cU5WJO>

Como fazer um plano de negócios prático?

Existe um longo caminho entre uma ideia e um negócio. E nesse caminho, é fundamental prever obstáculos, definir paradas e listar tudo o que é necessário para que a caminhada alcance o destino pretendido. No mundo do empreendedorismo, a ferramenta que utilizamos para definir o caminho que será trilhado é chamada de plano de negócios.

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



6 dicas para cortar custos na sua empresa

O mundo dos negócios é influenciado por variáveis internas e externas que podem impactar diretamente os resultados a serem alcançados, ou seja, a lucratividade. O cenário econômico que o Brasil está passando é uma conjuntura que precisa ser analisada, e o empreendedor deve preparar sua estrutura para garantir a sustentabilidade do negócio e a sobrevivência em momentos de recessão.

Saiba mais: <http://abr.ai/2cK0Jpe>

