



# CLIPPING

## DA PANIFICAÇÃO

Edição 99 - Ano II  
26/09/2016 a 30/09/2016

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

## “Vem Pra Padaria” vai estimular vendas do setor

A Associação Brasileira da Indústria da Panificação e Confeitaria (Abip), em parceria com o Instituto de Tecnologia de Panificação e Confeitaria (ITPC) e o Sebrae nacional, acaba de lançar o movimento “Vem Pra Padaria”, que promete incrementar os negócios da panificação em todo o território brasileiro.

Saiba mais: <http://bit.ly/2cQG00m>

## Alimentos artesanais para ir além do simples pão francês

Padarias transformam o layout de suas lojas e investem em itens mais elaborados para concorrer com os produtos industrializados e ensacados.

Saiba mais: <http://bit.ly/2dF79IZ>

## Padarias inovam e apostam nos integrais e saudáveis

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



## Comércio inicia compras para o Natal

Saiba mais: <http://bit.ly/2dKkxb3>

## Panetones estão nas lojas, mas vendas devem ser lentas

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

## Otimismo volta aos bares e restaurantes

Saiba mais: <http://bit.ly/2dF9JZ1>

## Rótulos terão de alertar sobre variação nutricional

Saiba mais: <http://bit.ly/2ddJ6hW>

## SuperAgos supera meta e movimentada cerca de R\$ 30 milhões

Saiba mais: <http://bit.ly/2d1ciDz>

## Segunda edição da Feira SIRHA Rio acontece de 4 a 6 de outubro

Saiba mais: <http://bit.ly/2dKiW52>

## PRODUTOS E EMPRESAS

## Mineiro cria queijo trufado e bomba nas redes sociais

A ideia surgiu a partir de um curso para a produção de queijo frescal no interior de São Paulo. José Giglio, que tem recém-completos 50 anos, se interessou pelo processo e procurou um curso que o ensinasse a produzir a massa do frescal, aquele queijo simples que achamos em qualquer supermercado. Fez o curso. Aprendeu. Mas foi aí que ele decidiu incrementar a iguaria.

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



## A trajetória de sucesso da Rei do Mate

Considerada a maior casa de mate do país, a Rei do Mate foi fundada em 1978, pelo empresário Kalil Nasraui que oferecia a seus consumidores bebidas preparadas à base de sua receita de chá própria, que podia ser apreciada pura, com leite, limão, caju ou maracujá.

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

## Forno de Minas apresenta novo croissant para food service

O objetivo é oferecer aos pontos de venda nova versões dos produtos.

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

## Amor aos Pedacos apresenta novidades

A doceria Amor aos Pedacos separou algumas novidades para celebrar o Dia das Crianças.

Saiba mais: <http://bit.ly/2cH7n9V>

## Margarina com alho e cebola chega ao mercado

Nova linha de produtos da marca oferece mais praticidade, além de performance e sabor diferenciados

Saiba mais: <http://bit.ly/2d1Dgew>

## Áurea Alimentos apresenta novidades

A Áurea Alimentos revitalizou toda sua linha de molhos e condimentos.

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

## Ovomaltine relança sabor tipo suíço

Saiba mais: <http://bit.ly/2cH9avy>

## Vigor grego ganha versão gourmet

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

## Del Valle ganha versão 100% suco maçã

Saiba mais: <http://bit.ly/2cHaLS7>

## Superbom lança linha de néctares em lata

Saiba mais: <http://bit.ly/2ddqL4L>



## CONSUMO

## Mercado de vizinhança cresce devido a praticidade

Os principais fatores que acarretam o sucesso ao varejo estão na comodidade, praticidade, proximidade, promoções e serviços agregados como o atendimento personalizado e estratégia de venda.

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

## Cartão de loja tem ajudado varejo a atravessar a crise

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

## Para atrair clientela, fast foods investem em salada

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



## Pesquisa mostra comportamento de consumo

Saiba mais: <http://bit.ly/2dho2Dv>

## ECONOMIA

## Seu café da manhã está mais caro? A culpa é do clima

Nas principais regiões produtoras de café do país, o clima seco está afetando a produção de grãos do tipo arábica e robusta. Ao mesmo tempo, o excesso de chuvas nas áreas de plantio de cítricos prejudicou a produção de suco de laranja e a geada nas regiões produtoras de açúcar reduziu a produtividade dos canaviais.

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



## Franquias miram interior do país

Saiba mais: <http://bit.ly/2dqJ1FH>

## Pequenos negócios voltam a gerar empregos

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

## Vendas dos supermercados sobem

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

## Aumenta a falta de produtos nas gôndolas

Saiba mais: <http://bit.ly/2ddvyD6>

**EMPREENDEDORISMO****Investir em inovação pode ajudar food service a contornar a crise econômica**

Em um momento financeiro delicado, o primeiro impulso é o de reduzir despesas, mas essa medida pode impactar negativamente a qualidade do serviço prestado, resultando em uma perda ainda maior de clientes. As crises são também oportunidades de criar soluções, se reinventar e investir em formas de atrair o público, através de promoções ou renovando o cardápio, por exemplo.

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

**Logística é fundamental para uma operação rentável no food service**

Em uma empresa, a logística é responsável por buscar a sinergia entre os processos evitando ao máximo os desperdícios e representando ganhos financeiros maiores. Quando se fala em logística do setor de Food Service os cuidados devem ser ainda maiores.

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

**Como engajar a equipe na prevenção de perdas**

Saiba mais: <http://bit.ly/2dBILp1>

**Dicas para criar uma cultura organizacional no seu negócio**

Saiba mais: <http://glo.bo/2dxl3G5>

**Como engajar sua equipe de funcionários**

Saiba mais: <http://glo.bo/2dL7JRX>

**Sustentabilidade promove benefícios para empresas**

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

**Como acertar na estratégia de precificação de produtos**

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

**Simple Nacional e a armadilha para os pequenos**

Saiba mais: <http://bit.ly/2dfZY5r>

**Franquias investem para melhorar produtividade**

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