CLIPPING
DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
Edição 172 - Ano IV
12/03/2018 a 16/03/2018

Nutrição com um toque bem brasileiro

Cada vez mais querida na gastronomia, a castanha combina sabor com um alto valor nutritivo e está presente em diversos produtos da panificação e da confeitaria. Sendo uma ótima opção para quem deseja explorar os sabores nativos, ela enriquece as dietas em diferentes contextos não só no país, mas em todo o mundo. Conheça seus principais beneficios e descubra que, muito além do sabor, a castanha é um importante aliado para uma vida mais saudável.

LEIA MAIS

Padaria: o eterno sinônimo de um bom négocio

Em pesquisa recente, as padarias foram apontadas como uma das seis melhores ideias de negócios populares para empreender no Brasil. Descubra por que esse mercado tão tradicional nunca sai de moda e saiba quais são os primeiros passos para abrir sua empresa, com base em estudos realizados pelo Sebrae.

LEIA MAIS

Conflito entre gerações: o que fazer quando uma nova visão desafia o crivo das tradições

LEIA MAIS

Alimentação fora do lar crescerá 5% em 2018. Sua empresa já está preparada para essa demanda?

LEIA MAIS

Primeiro museu de doces será inaugurado ainda no primeiro semestre deste ano

LEIA MAIS

Caravana Propan 2018 chega a Patos de Minas

LEIA MAIS

Vem aí o Congrepan 2018. A 31º Edição do evento está simplesmente imperdível!

LEIA MAIS

PRODUTOS E EMPRESAS

Releitura de um clássico das quitandas de Minas Gerais

Uma das marcas registradas do Estado ganhou uma nova versão. Desta vez, o tradicional pão de queijo foi recriado a partir de uma receita vegana. Sem levar queijo, o novo produto recebe o nome de "pão de beijo" e tem em sua composição a abobrinha. Que tal?

LEIA MAIS

Startup renova padarias com serviços e tecnologia

LEIA MAIS

Pense em um aplicativo capaz de oferecer diversos serviços e até mesmo avisar quando o pão está quentinho, saindo do forno. Pensou? Saiba que essa realidade não está tão distante. Pelo menos não para uma startup que tem revolucionado o mercado. Os sócios, que tiveram a ideia quando ainda estavam na faculdade, investiram R$ 260 mil de capital e faturam com a cobrança de uma mensalidade das padarias, com o valor a partir de R$ 399.

Saiba como fidelizar e mapear o consumo do seu cliente

LEIA MAIS

Afinal, quanto de açúcar colocar na receita dos biscoitos?

LEIA MAIS

Que venham os aliados! Carrefour já analisa operar em sistema de franquias no Brasil.

LEIA MAIS

Quando o marketing e o comercial se encontram na empresa

LEIA MAIS

A importância de uma adequada gestão de custos e preços. Hora de enxugar o orçamento.

LEIA MAIS

Cupcakes: pequenos bolos com sabor e lucro gigantes

LEIA MAIS

Tudo com churros: cafeteria lança menu especial com versões doces e salgadas para todos os gostos

Nove itens no cardápio levam churros em diferentes formatos. O doce, que é o mais popular do México, homenageia ainda o seriado Chaves.

LEIA MAIS

CONSUMO

Inspiração americana para bolos e pães mais leves

Também conhecido como leitelho no Brasil, o buttermilk é um dos principais ingredientes de várias receitas de origem norte-americana, como a panqueca. Ele também é utilizado para fazer bolos e pães, já que ajuda a dar maior leveza à massa.

LEIA MAIS

Foto: bayareaforsale.com

O que o setor varejista no Brasil pode aprender com lojas conceituadas dos EUA?

Cozinha dentro da loja, solução de compras, reputação, autonomia dos colaboradores, respeito, parcerias com pequenos produtores, cooperação e democracia são exemplos americanos que colocam à prova antigos modelos de negócio pelo mundo.

LEIA MAIS

ECONOMIA

Cultura: como é a refeição na hora do almoço em diferentes países

É possível aprender muito sobre a cultura de trabalho de um país ao observar como as pessoas almoçam. Mas como será o intervalo para o almoço ao redor do mundo? Diferentes sabores e costumes revelam hábitos bem distintos no período das refeições. Em determinadas regiões, o principal ingrediente é a praticidade, o que leva muitas empresas a investirem nesse item.

LEIA MAIS

De olho no relacionamento: o cliente está no comando

Pesquisas mostram que 73% das pessoas utilizam sites que comparam os preços dos produtos antes de irem às compras de fato. O consumidor está no comando, muito mais do que já esteve. Com a chegada das novas tecnologias e meios de comunicação, o cliente tornou-se muito mais rigoroso, informado e reivindicativo. Prepare-se para um novo mercado.

LEIA MAIS

A tecnologia é a nova aliada da contabilidade

Empreender no Brasil não é um processo tão simples como pode parecer para alguns. Não basta somente ter uma ideia inovadora. É preciso ter disposição de sobra para, inclusive, enfrentar toda a burocracia que existe no Brasil, principalmente quando falamos em tributação e leis fiscais. Não é mais suficiente que o empreendedor foque apenas no seu mercado.

LEIA MAIS

EMPREENDEDORISMO

Quando a arte da panificação surge de um sonho.

Foi em um sonho que Cilane Rocha descobriu seu dom. Com um filho de quatro meses e o marido desempregado, ela sonhou com uma mesa cheia de pães, e sua mãe lhe dizendo que eram para ela, começou então a fazer fatias húngaras para vender. Hoje, vinte anos depois, formada em gastronomia, ela se especializou em culinária saudável e oferece cursos a domicílio.

LEIA MAIS

Empreendedorismo: descubra como desenhar um modelo de negócio de forma mais segura

LEIA MAIS

Mulheres têm maiores taxas de empreendorismo

LEIA MAIS

Unidade móvel de panificação e confeitaria do Senai

No período de 12 de março a 11 de abril de 2018, a unidade móvel do Senai estará funcionando no Complexo Ayrton Senna, em Ribeirão Pires.

LEIA MAIS

Confeiteira e padeiro investem em venda de quitutes veganos

LEIA MAIS

Starbucks vende operação no Brasil após negociações com empresa de investimentos

LEIA MAIS

Descubra 5 dicas para atingir a prosperidade financeira

LEIA MAIS

Dupla abre confeitaria com doces decorados com flores naturais e frutas vermelhas

Entre os mais encomendados estão o Bolo de Palha italiano e o Naked Cake. Ideais para chás de bebê, noivados ou aniversários, os bolos podem servir entre 15 e 45 pessoas, dependendo do tamanho escolhido.

LEIA MAIS