CLIPPING
DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 193 - Ano IV
06/08/2018 a 10/08/2018

Produtos exclusivos: a arte de conquistar o público com receitas feitas para ele

Responda rápido: você saberia dizer qual o gosto do seu púbiico, ou qual a receita se tornou a ''queridinha'' dos clientes em seu negócio? Caso não tenha muita certeza da resposta, vale a pena se aprofundar mais no gosto do seu público. Em uma boa conversa, regada por aquele cafezinho, é possível saber muito sobre as preferências de quem aprecia seus produtos. Vamos aprender?

LEIA MAIS

Conheça o time de destaques do Congrepan

A 31º edição do CONGREPAN (Congresso Brasileiro da Indústria de Panificação e Confeitaria) já é no próximo mês, e você ainda pode participar com equipe e toda família. O evento, que acontecerá dos dias 26 a 30, será uma oportunidade para quem não quer ficar de fora de uma nova era para os negócios do país.

LEIA MAIS

Starbucks agora tem padaria artesanal para seus clientes

LEIA MAIS

'Amada Massa': Clube de assinatura de pães ajuda a garantir renda e autonomia

Com base em um clube de pães, o projeto é uma prestação de serviço social. Pelo site do projeto, os interessados podem fazer a assinatura e receber um ou dois pães por semana, escolhendo onde querem retirá-los em sete pontos de coleta. Por enquanto, há opções em alguns bairros com perspectivas de expansão.

LEIA MAIS

2ª edição da Feira do Doce Mineiro é atração em Ipatinga, no Vale do Aço

LEIA MAIS

Curso gratuito de padaria artesanal está com vagas abertas em Osasco/SP

LEIA MAIS

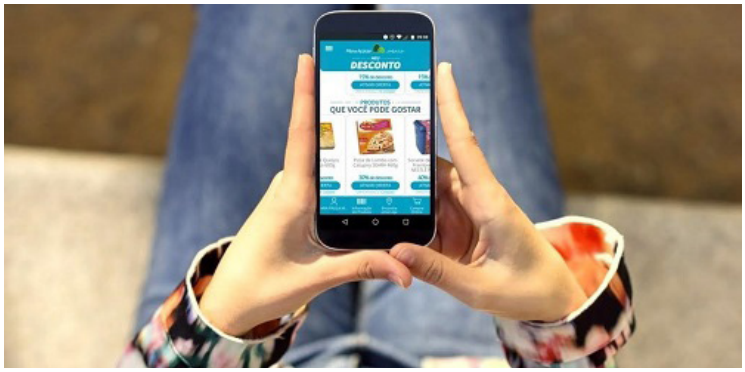
PRODUTOS E EMPRESAS

Sistemas de refrigeração: entenda a diferença entre câmara fria e ultracongelamento

Os alimentos congelados trouxeram segurança e praticidade ao dia a dia agitado das cozinhas industriais. A tecnologia dos sistemas de refrigeração vem conseguindo conservar cada vez mais o aroma e a textura dos alimentos, mantendo o sabor e a qualidade.

LEIA MAIS

Aplicativo informa os clientes sobre as fornadas quentinhas



LEIA MAIS

Temperaturas baixas aquecem as vendas nas padarias de Petrópolis/RJ

LEIA MAIS

Exportação do pão de queijo: países impõem 20 barreiras comerciais ao Brasil

LEIA MAIS

Preço do pão francês sofre aumento de 10% em Mato Grosso do Sul, diz sindicato

LEIA MAIS

Aumento nas padarias... e nos supermercados também

LEIA MAIS

Burger King decide lançar casquinha de Doce de Leite ainda este ano

LEIA MAIS

Com menor oferta de grãos de qualidade, a importação do trigo segue firme

A baixa disponibilidade de trigo de qualidade no mercado brasileiro tem elevado o ritmo das importações do cereal, mesmo com o dólar mais valorizado. Em julho, o volume de trigo em grão adquirido pelo Brasil foi o maior desde outubro de 2016.

LEIA MAIS

Biblioteca Pedagógica se reinventa e mistura pães e livros em Limeira

Quem pensa que biblioteca é apenas um lugar dedicado à leitura está enganado. A Biblioteca Pedagógica de Limeira resolveu inovar e abriu um curso gratuito de Padaria Artesanal. A iniciativa foi um sucesso e todas as 25 vagas foram preenchidas em dois dias.

LEIA MAIS

CONSUMO

Delicatessen aposta em mix diferenciado para conquistar clientes em Olinda

A delicatessen Nusa Deli surgiu da ideia de oferecer um local sofisticado e com um mix diferenciado de produtos em Olinda, já que era uma demanda comum entre os olindenses precisar sair da cidade para ir ao Recife abastecer as despensas com algo mais específico.

LEIA MAIS

Lacta lança novo sabor de Bis: conheça a versão black do doce

A Lacta lançou uma nova versão para um de seus clássicos. O Bis Black traz o biscoito bastante chocolatudo: waffle, cobertura e recheio de chocolate. A novidade chega às prateleiras com o valor de R$ 4,99. Atualmente, o Bis conta com versão tradicional, Laka e Oreo.

LEIA MAIS

ECONOMIA

Conheça um guia prático das normas de vigilância sanitária para panificadoras

A vigilância sanitária para panificadoras é uma fiscalização que visa a correta manipulação e armazenagem dos alimentos, assim como a devida conservação das lojas. Empresas que lidam com a alimentação devem ter uma preocupação constante com a limpeza e higiene, para evitar receber penalidades pela ANVISA.

LEIA MAIS

Café e pratos com ouro chegam ao Paraná

Você já imaginou ter uma joia no prato? Pequenas gotículas de ouro reluzentes na sobremesa? Receber um café digno de Maria Antonieta? Para surpreender os clientes, as irmãs Paula, 34, e Bruna Vieira, 28, fundadoras da rede de bistrôs Café du Centre, trazem para o Brasil sobremesas feitas com ouro. Isso mesmo! A sofisticada Linha L'or é elaborada com ouro 23k.

LEIA MAIS

Amor aos Pedaços amplia portfólio com pães de mel e biscoitos diferenciados

A rede de franquias Amor aos Pedaços amplia seu portfólio com o lançamento de novos biscoitos e pães de mel em novas embalagens. São quatro opções de pão de mel: Tradicional, 0% Açúcar, Doce de Leite e Brigadeiro, acondicionados em flowpacks.

LEIA MAIS

EMPREENDEDORISMO

“Ser demitida foi a melhor coisa que aconteceu”, conta empreendedora de sucesso

Empreender é uma arte para sobreviventes, pessoas que tiveram o curso da vida alterado, mas viram no novo cenário uma oportunidade para ir além. Embora possa parecer assustador no início, está é uma das maiores aventuras de um profissional.

LEIA MAIS

Chocolatier do Amazonas é selecionada para famosa feira gastronômica em SP

LEIA MAIS

A tendência das novas Patisseries chega ao Brasil

LEIA MAIS

Empresários dividem experiências com jovens empreendedores em Lajeado

LEIA MAIS

Vai abrir uma confeitaria? Hora de explorar novos sabores para encantar os clientes

LEIA MAIS

Empreendedorismo: saiba porque a comunicação é tão importante para os negócios

LEIA MAIS

Firjan cria centro de inovação e empreendedorismo a partir de cursos e laboratórios

LEIA MAIS

Pirulitos decorados para aumentar os lucros

O mercado está cada vez mais amplo, e os pirulitos podem estar presentes em diversas ocasiões, sendo uma nova tendência do mercado de comemorações. Pelo fato de ter um custo de produção pequeno, o investimento é pouco, e com uma alta lucratividade.

LEIA MAIS