CLIPPING
DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 194 - Ano IV
13/08/2018 a 17/08/2018

Planeja abrir uma padaria? Seja franquia ou novo negócio, é sempre um desafio

Para entrar nesse mercado, a primeira coisa a se pensar é: como montar uma padaria e quais são as melhores opções? Criar uma padaria do zero, comprar uma franquia, ou continuar com o negócio independente de uma padaria já estabelecida? Ao começar do zero, o empreendedor deve observar alguns detalhes, como locais estratégicos e hábitos da comunidade.

LEIA MAIS

Um time de peso já confirmou presença no Congrepan 2018. E você?

Olha só o time de primeira confirmado para o dia 27 de setembro no 31º Congrepan: a programação começa cedinho, às 08:30, e segue durante todo o dia com palestras, oficinas, painel e momento setorial.

LEIA MAIS

Empresários da panificação e confeitaria de Brusque farão roteiro técnico na Alemanha

Integrantes do Núcleo de Panificadoras e Confeitarias da Associação Empresarial de Brusque (Acibr) partem para a maior feira do setor do mundo da panificação, a IBA, em Munique, na Alemanha. Na missão, estarão representantes importantes do setor de panificação e confeitaria de todo país

LEIA MAIS

Delícias sírias são nova aposta e ganham Belo Horizonte

Três sócios trouxeram os sabores de sua terra para o coração de BH. Localizada no Centro da capital, o empreendimento oferece sanduíches, salgados e doces árabes há sete meses. Os proprietários vivem na capital mineira faz três anos e, antes de abrirem a loja, cozinhavam pratos típicos em casa para serem comercializados nas ruas da cidade.

LEIA MAIS

Holiday Inn Parque Anhembi realiza 1º Burguer Festival até setembro

LEIA MAIS

Abertas as inscrições para a terceira edição do Clube dos Confeiteiros

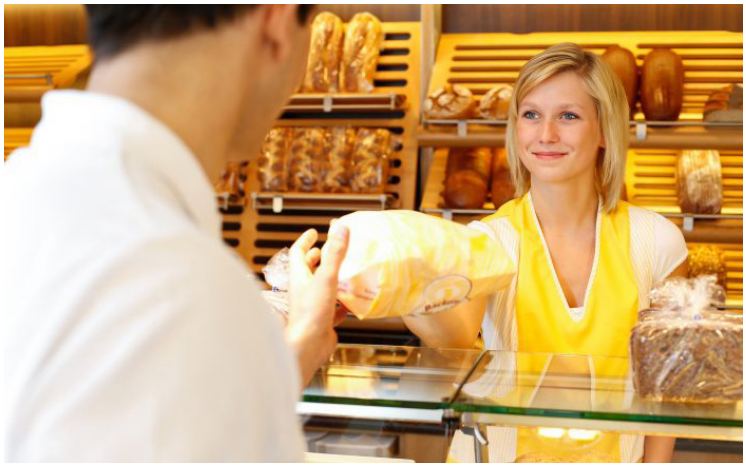
LEIA MAIS

PRODUTOS E EMPRESAS

Saiba como utilizar o marketing digital em padarias e confeitarias de sucesso

Começar a usar o marketing digital para padaria é mais simples do que parece. Contudo, para que a estratégia funcione de maneira eficiente, é preciso seguir alguns passos. Dentre eles estão o planejamento estratégico e o aprofundado conhecimento do público-alvo.

LEIA MAIS



Micropadaria com inspiração francesa abre abre nova loja

LEIA MAIS

Variação do quilo do pão francês nas padarias de Brusque chega a R$ 5,00

LEIA MAIS

Casa Grão abre as portas em Belo Horizonte com dedicação à panificação e à confeitaria

LEIA MAIS

Sebrae realiza Festival e promove gastronomia e novos negócios em Barra Grande

LEIA MAIS

Ateliê de tortas aumenta portfólio para atender às novas demandas do mercado

LEIA MAIS

KFC lança embalagens comestíveis na China e aposta em novas tendências

LEIA MAIS

E agora José? Você sabe como destacar sua pizzaria?

Já foi o tempo em que um bom pizzaiolo era aquele profissional que lançava um disco de massa para o alto, girando em seu próprio eixo e o recebia em suas mãos como um verdadeiro acrobata. Hoje é preciso estar atento às demandas do mercado e não ficar para trás. Vale a pena investir mais e criar um diferencial.

LEIA MAIS

Afinal, como calcular o preço da venda dos doces?

O primeiro passo para ter uma boa margem de lucro vendendo quitutes é tentar reduzir ao máximo o custo dos ingredientes. Isso não quer dizer usar ingredientes de qualidade duvidosa ou diminuir a qualidade do seu produto, viu? Uma dica é procurar lojas e supermercados especializados ou que vendam por atacado.

LEIA MAIS

CONSUMO

Confira o passo a passo do fluxo de caixa do seu negócio

O fluxo de caixa é um importante indicador da saúde financeira de uma empresa. Ter dinheiro à mão é fundamental, mas o fluxo de caixa indica uma capacidade contínua de gerar receita e investir no crescimento do estabelecimento. Manter um fluxo de caixa atualizado permite operar a empresa de forma estratégica.

LEIA MAIS

Confeiteira havaiana se destaca por macarons criativos

Além de deliciosos, a ideia é que os macarons fiquem também criativos e coloridos! Sem medo de misturar formatos, texturas e gostos para fabricar o doce perfeito. Os resultados são compartilhados em um perfil do Instagram, e a conta já possui mais de 120 mil seguidores sedentos pelas novidades

LEIA MAIS

ECONOMIA

Uma padaria diferente em Belo Horizonte

Desde 2016, a Seleve Momentos Saudáveis é a primeira padaria da capital mineira a vender produtos exclusivamente sem glúten e lácteos. As irmãs Ana Tereza, farmacêutica, e Fernanda, nutricionista, pertencem a uma família de comerciantes e, naturalmente, sempre acalentaram o sonho de abrir o próprio negócio. Depois que se formaram, elas resolveram não perder a chance para empreender.

LEIA MAIS

Doceria cuiabana tem delivery de bolos, docinhos e tortinhas até às 23h

A Doceria Ponta da Língua abriu as portas no final de abril. Moradora de Cuiabá há nove anos, ela trabalhava em um cargo do governo do estado, mas sentiu saudades da época em que fazia doces sob encomenda, e começou a criar os ovos durante suas férias.

LEIA MAIS

Chocolateria Brasileira abre loja em Osasco

A Chocolateria Brasileira, franquia de chocolates finos, inaugura abriu uma loja no Super Shopping Osasco. A inauguração faz parte do plano de expansão da marca, que pretende chegar a 15 unidades em operação no Brasil até o fim deste ano. Hoje, a rede conta com duas unidades próprias, uma em Alphaville/Barueri e outra em Itatiba, ambas em São Paulo.

LEIA MAIS

EMPREENDEDORISMO

Jovem de 19 anos faz sucesso na confeitaria nacional

Júnior Miranda entrou no ramo de bolos há quase 3 anos. Amante de trabalhos manuais, encontrou na confeitaria sua nova paixão, utilizando das técnicas com bico de confeitar. Em 2018, das duas maiores feiras nacionais da área, o confeiteiro estará ministrando aulas em várias cidades do país.

LEIA MAIS

Ela começou vendendo água na faculdade. Hoje, tem 4,5 milhões de clientes

LEIA MAIS

Espaço une startups e grandes empresas em SP

LEIA MAIS

Afinal, o que fez os empreendedores brasileiros quase desistirem do mercado?

LEIA MAIS

Aceleradoras de negócio dão apoio a empreendimentos na periferia

LEIA MAIS

Descubra seis perguntas e respostas mais frenquentes sobre empreendorismo digital

LEIA MAIS

Brasiliense Amália Sechis disputa prêmio nacional de empreendedorismo

LEIA MAIS

Negócio de família preserva sabores de Sorocaba

De 1957 até 1991 a padaria Real se dedicava exclusivamente a fazer pão. No ano seguinte, com a inauguração da Real Campolim, primeira padaria do Brasil a funcionar 24h, José Vicente de Souza (seo Zé) e o primogênito José Vicente de Souza Júnior, 53, o Zezinho, viram a necessidade de incluir um mix de produtos.

LEIA MAIS