



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 221- Ano IV
04/03/2019 a 08/03/2019

Qual a experiência de compra em sua empresa hoje? Entenda como o sucesso nas vendas depende de um bom atendimento

Criar fidelidade é essencial. Conheça os aspectos que podem ser decisivos para garantir um atendimento eficiente e a satisfação do seu cliente hoje. Confira mais sobre este e outros temas na página 02.



Cases de Sucesso: conheça a história da Premialy: ícone de primor e sustentabilidade

Com quase três décadas de atuação no Vale do Aço, a rede de padarias e lancherias conta com oito lojas e uma indústria de produtos alimentícios congelados que produz mais de 70 toneladas de alimentos por mês, movimentando a economia do setor.

[LEIA MAIS](#)

ABIP divulga a 73ª Convenção Rio 2019, que ocorre de 19 a 21 de março

A 73ª Convenção Nacional da Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria conta com uma programação completa para o Setor e tem como objetivo promover discussões sobre a panificação do Rio de Janeiro, de forma a deixar um legado para o Estado.

[LEIA MAIS](#)



Seis mil anos de pão e seu benefício para a humanidade

Conheça um retrato apurado, feito por Heinrich Eduard Jacob, de um dos principais alimentos da história da Humanidade – conheça passo a passo da evolução do pão e suas influências em uma rota que abrangeu todo o tempo desde os primeiros tempos.

[LEIA MAIS](#)



Gestão de Alta Performance na Panificação com Márcio Rodrigues em Porto Alegre

[LEIA MAIS](#)

Fipan 2019 já tem data marcada para acontecer: veja quando e programe-se!

[LEIA MAIS](#)

PRODUTOS E EMPRESAS**O sucesso nas vendas depende de bom atendimento**

Criar fidelidade é essencial. Conheça os aspectos decisivos para garantir um atendimento eficiente e a satisfação do cliente. Em um mundo globalizado, marcado pela forte concorrência e o livre mercado, as empresas recorrem à criatividade como forma de atrair os clientes. Para aquelas que atuam no varejo, um dos aspectos mais importantes é o atendimento.

LEIA MAIS**Porque investir em um mix vegano em sua padaria****LEIA MAIS****Novidade: Empresa de pagamentos Adyen cresce graças à plataforma integrada****LEIA MAIS****Como a má gestão de contratos pode prejudicar o andamento de sua empresa?****LEIA MAIS****Análise de mercado: conheça sua importância e saiba como utilizá-la de forma eficiente****LEIA MAIS****Sam's Club faz lançamento de primeira loja laboratório com novas tecnologias****LEIA MAIS****iFood começa testar entrega de refeições com drones****LEIA MAIS****Você sabe como escolher uma máquina de panificação? Veja como acertar**

No ramo de panificação e confeitaria, equipamentos e utensílios, bem como ingredientes e matéria-prima, são essenciais para garantir uma produção uniforme e de excelente qualidade. A falta de um equipamento adequado pode colocar tudo a perder.

LEIA MAIS

ARTIGOS TÉCNICOS

Pré-misturas: especialista da Moinho Cañuelas define vantagens da matéria-prima no setor

Por: Setor de Qualidade da Filial em São Paulo

Padronização, otimização do tempo médio de produção, concentração dos ingredientes e minimização das falhas são apontados como principais benefícios.

LEIA MAIS



Técnicas de persuasão em vendas: como aplicar?

Por: Paulo Teixeira do Valle Pereira

Vender bem significa dominar seu próprio negócio, entender fornecedores, concorrentes e consumidores. Um bom vendedor consegue identificar a necessidade do cliente e sabe que o sucesso depende de algumas técnicas de persuasão em vendas.

LEIA MAIS

ECONOMIA

Divulgue sua empresa nas redes sociais!

A divulgação nas redes sociais ou como chamamos "Social Selling" é uma ferramenta poderosíssima! Essa ferramenta ajuda a criar e manter uma relação mais próxima entre empresa e clientes. Quando há esse tipo de relacionamento a consequência, obviamente, é o aumento das vendas. Algumas dicas importantes para o crescimento das vendas resultam em: maior visibilidade e interação com o público.

LEIA MAIS



Como as estratégias de marketing impactam no aumento das vendas do seu negócio

Quando as vendas estão em baixa, a reação mais comum entre os empreendedores costuma ser culpar o mercado e a economia. Sim, em parte, eles têm razão. Quando as vendas vão mal, há sempre um fator externo influenciando nos resultados.

LEIA MAIS

EMPREENDEDORISMO

Loja especializada em pudim abre no Rio de Janeiro

Com furinho, sem furinho ou vegano? A sobremesa da família brasileira, ganhou uma loja só dela: a Pudim De-leite, no Leblon. Na loja, o doce é servido em generosas fatias ou em potinhos de 100g. São 17 sabores, como o clássico de leite, de Ovomaltine, limão-siciliano, amêndoas e fava de baunilha. A novidade agradou o público e promete chegar a outros estados.

[LEIA MAIS](#)

Chocolate rosa: uma novidade da confeitaria em Curitiba

[LEIA MAIS](#)

As dicas de Nathalia Arcuri para um negócio de sucesso

[LEIA MAIS](#)

Ele falhou quatro vezes antes de abrir uma empresa que fatura R\$ 12 milhões por ano

[LEIA MAIS](#)

Os hábitos de um empreendedor de sucesso na WEB: é possível chegar lá

[LEIA MAIS](#)

Conheça o segredo para um e-commerce bem sucedido internacionalmente

[LEIA MAIS](#)

Quatro empreendedores que criaram grandes empresas em momentos difíceis

[LEIA MAIS](#)

Mulheres compartilham dicas para novas empreendedoras do mercado

Ano após ano, as mulheres vêm ganhando mais notoriedade no empreendedorismo. Conforme levantamento do Sebrae, em parceria com a Global Entrepreneurship Monitor, no final de 2017.

[LEIA MAIS](#)