



# CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 232- Ano IV  
20/05/2019 a 24/05/2019

## Micropadarias artesanais se espalham pelas capitais do país e atraem os olhos e o gosto dos clientes

Geralmente com apenas uma portinha e poucos lugares para sentar, as micropadarias apostam em pães e bolos artesanais e nenhum aditivo químico. Saiba mais sobre elas e outros temas relacionados na página 02



## O Congrepan Online vem aí! Programe-se com conteúdos preparados pela ABIP

Na edição de hoje, saiba mais sobre a crescente necessidade de pensar fora da caixa quando o assunto é produção. As padarias têm se atualizado, incorporado novos serviços, qualidade, frescor e diferenciação em seus produtos. Por isso, a ABIP separou 3 dicas que guiarão o seu negócio rumo à modernização.

**LEIA MAIS**

## Cases de Sucesso: Panificadora Nossa Senhora de Fátima, uma gigante no Macapá

Atualmente com uma estrutura de quatro andares e elevador, a empresa conheceu a Metodologia Propan através do SEBRAE-AP e já planeja exportação internacional. Fundada em 2002, é hoje vencedora do Prêmio MPE Brasil pelo Sebrae em 2013.

**LEIA MAIS**



## O varejo atual exige qualificação e tecnologia

Hoje é preciso inovar, reinventar e estar atento às necessidades dos consumidores. O varejo passa por uma revolução e, neste cenário, é imprescindível que o varejista busque qualificação.

**LEIA MAIS**

## Mercado de açúcar alimenta o food service e gera renda

Aproximadamente 11 milhões de toneladas de açúcar por ano são produzidas no Brasil, das quais 60% são destinadas ao mercado industrial e 40% ao varejo, ou seja, consumo direto, segundo a Única.

**LEIA MAIS**

## Curso Completo Metodologia Propan 2019 já está com inscrições abertas para nova turma!

Pela primeira vez o Curso Completo Metodologia Propan com Márcio Rodrigues será realizado no Hotel Dayrell, um dos Centros de Convenções e Eventos da capital mineira. Confira todas as informações sobre as novidades deste ano. **LEIA MAIS**



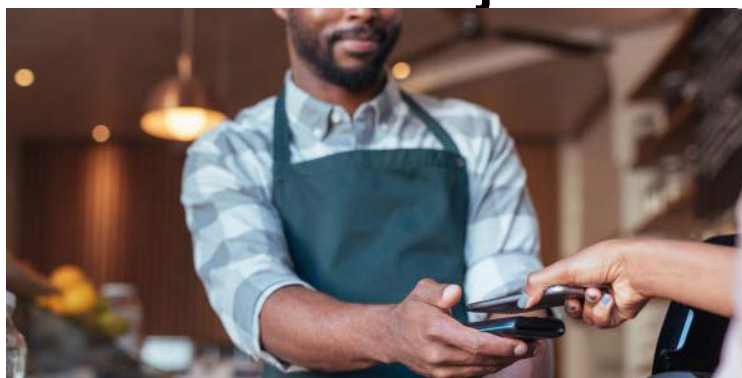
**PRODUTOS E EMPRESAS**

## Micropadarias artesanais se espalham pelo país

Geralmente com apenas uma portinha e poucos lugares para sentar, as micropadarias apostam em pães e bolos artesanais e nenhum aditivo químico. Além de atrair um público mais exigente, elas são responsáveis também por inserir aos grandes centros urbanos a tradição da panificação em suas origens.

[LEIA MAIS](#)

## 5 dicas incríveis para conquistar clientes no varejo

[LEIA MAIS](#)

## Hamburgueria do Corinthians abre as portas no interior paulista e faz sucesso

[LEIA MAIS](#)

## Nestlé lança calculadora que indica a porcentagem de açúcar nos produtos

[LEIA MAIS](#)

## 12 Novidades que o Pão de Açúcar está testando em sua loja ainda para este ano

[LEIA MAIS](#)

## Sistema de frente de caixa: conheça os motivos para investir nele

[LEIA MAIS](#)

## Confira dicas importantes para dominar o mercado digital

[LEIA MAIS](#)

## Cai de boca: tudo sobre pão de queijo com quem mais entende: os mineiros

Pão de queijo não é tudo igual e todo mundo sabe. Até mesmo os mineiros, que garantem ser os donos da receita, admitem diferenças de textura e sabor. Mas qual é a receita verdadeira que deu origem a essa grande paixão brasileira que se torna a cada internacional?

[LEIA MAIS](#)

## ARTIGOS TECNICOS

## O que é contaminação cruzada: 5 passos para evitá-la em sua produção hoje

**Por:** Nova Safra

Ela acontece geralmente quando um alimento cru — contaminado por bactérias, vírus ou parasitas — entra em contato com um alimento pronto para o consumo.

**LEIA MAIS**



## Veja como otimizar a gestão estratégica de compras

**Por:** RCKY

Empresários de sucesso planejam suas ações por meio de métodos que contam com bons retornos sobre o investimento, o chamado ROI.

**LEIA MAIS**



## ECONOMIA

## Segurança alimentar e sua importância na cozinha industrial

Embora correlacionados, segurança de alimentos e segurança alimentar não são sinônimos. Segurança de alimentos (do inglês "food safety") se refere à adoção de medidas para impedir contaminações físicas (insetos, pedras, madeiras), químicas (resíduos de produtos de limpeza) e biológicas (microrganismos) que coloquem a saúde do consumidor em risco.

**LEIA MAIS**



## Conheça 6 tipos de leite vegetal para oferecer em sua padaria

O consumo de leite de vaca vem diminuindo ao longo do tempo. Isso se deve a diversos motivos, que vão desde alergias e intolerâncias até a opção de não consumir produtos de origem animal. Com isso, os clientes da sua padaria buscam por alternativas nutritivas e gostosas para substituir esse tipo de alimento.

**LEIA MAIS**



**EMPREENDEDORISMO**

## Está com a opção self service? Aumente o mix!

O sistema de atendimento self-service diminui o desperdício de comida do cliente. Ele é bastante popular entre os consumidores, que pagam apenas pelo que consomem. Mas, num mercado tão competitivo, como ampliar o lucro? Atrair mais clientes está no coração dessa questão. Uma boa forma de trabalhar isso é com o aumento do mix de produtos oferecidos.

**LEIA MAIS**

## Agregou pizzas ao negócio? Diferencie seus produtos!



**LEIA MAIS**

## 4 lições de empreendedores de sucesso para quem deseja chegar lá!

**LEIA MAIS**

## Aliança lança mapa de organizações que apoiam microempreendedor no Brasil

**LEIA MAIS**

## O que é glow cake? Fique por dentro dessa nova tendência na confeitaria

O glitter continua em evidência e também virou tendência no mundo gastronômico, principalmente nos bolos artesanais. Conhecido como glow cake, essa sobremesa tem tudo para ser um sucesso.

**LEIA MAIS**



## Trabalha com itens fritos? Fique atento ao óleo!



**LEIA MAIS**

## Networking: como criar conexões que abrem portas e fecham novos negócios

**LEIA MAIS**

## Sebrae Paraíba e Governo do Estado lançam projeto com execução em julho

**LEIA MAIS**

