



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 247- Ano IV
02/09/2019 a 06/09/2019

Sebrae anuncia: Black Friday no país será realizada de 9 a 15 de setembro e promete movimentar o varejo pelo Brasil

Data é chance para pequenos negócios fidelizarem os clientes, e o Sebrae dá cinco dicas para os empreendedores que desejam aumentar sua cartela para o ano todo. Mais na página 04



Panificadores e empresários estarão reunidos em Natal na Convenção da ABIP

Panificadores e empresários de todo o país se reúnem em Natal para a 74ª Convenção Nacional da Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP). Será de 11 a 15 de setembro e contará com programação no Hotel Serhs e na Casa da Indústria, sede da Federação das Indústrias do RN (FIERN).

LEIA MAIS

Conheça os desafios na hora de atender clientes estrangeiros no seu negócio

No setor de food service brasileiro, é cada vez mais importante se preparar para atender clientes estrangeiros. O que você está fazendo em relação a isso?

LEIA MAIS



Receita com trigo e centeio conquista curitibanos e leva prêmio de melhor pão

Com tempo de preparo em torno das 30 horas, a baguete, um clássico francês, levou o prêmio Bom Gourmet 2019 e tem feito sucesso na região.

LEIA MAIS



Assinatura Metodologia Propan: faça parte de um novo modelo de gestão ao seu alcance

A Metodologia Propan já capacitou mais de 12 mil empresas de alimentação em todo país! Em 2019, você conta com uma super novidade, a Assinatura exclusiva que conecta o seu negócio às estratégias de sucesso que alavancaram milhares de organizações! **LEIA MAIS**



PRODUTOS E EMPRESAS**Com aumento da matéria-prima, padarias de BH apostam na diversificação**

Pão doce, pão de sal, pão de forma. O pãozinho nosso de todo dia continua reinando no paladar dos brasileiros, mas a conta na padaria pode estar com sabor mais salgado. Uma pesquisa feita pelo site Mercado Mineiro mostra que o pão de forma está mais caro.

[LEIA MAIS](#)**Produtos orgânicos: uma forte pedida dos clientes**[LEIA MAIS](#)**Empresa 'saudável' da Coca-Cola, Verde Campo dobra de tamanho na crise**[LEIA MAIS](#)**Como vender mais no mês do cliente? Prepare-se e divulgue a campanha!**[LEIA MAIS](#)**Dezessete dicas essenciais para liderar eficazmente em seu negócio**[LEIA MAIS](#)**Pão francês tem variação de quase R\$ 8 em João Pessoa, aponta pesquisa**[LEIA MAIS](#)**Bob's compra maior franqueada da Pizza Hut no Brasil**[LEIA MAIS](#)**Inflação medida pelo IPCA desacelera a 0,11% com deflação em alimentos**

Os menores preços de alimentos e bebidas e de transportes foram os principais responsáveis pela desaceleração do IPCA em agosto. Responsável por um quarto das despesas das famílias, o grupo de Alimentação e Bebidas apresentou deflação de 0,35% em agosto.

[LEIA MAIS](#)

ARTIGOS TÉCNICOS

Planejamento Operacional na sua empresa: mensuração e planejamento dos processos

Por: ITPC

Ele reflete a situação real da empresa e o guia em sua tomada de decisões. Com seu acompanhamento é possível saber em que pé a empresa está.

[LEIA MAIS](#)



Empreendedor: três passos simples para precificar um produto

Por: Jornal Contábil

Uma das maiores dificuldades é precificar. Se o preço for alto ninguém vai comprar, mas se for lá para baixo, terá um prejuízo muito grande.

[LEIA MAIS](#)

ECONOMIA

Como fazer a exposição de produtos em sua padaria e vender mais hoje

Você pode ter a maior loja de bolos artesanais do país, pode ter pães de alta qualidade, pode até ter o melhor croissant da região: se não souber mostrar o quão incríveis são seus produtos, nada adiantará. A exposição de produtos é, aliás, um dos principais desafios do mercado de alimentos hoje em todo o mundo.

[LEIA MAIS](#)



Confeitaria no Liberdade faz sucesso com doces gigantes

Com bandeja e pegador em mãos, os clientes escolhem direto na vitrine guloseimas como a choux cream, que, no endereço, tem cerca de seis vezes o tamanho daquelas carolinas de padarias tradicionais. São treze centímetros de uma massa amanteigada, recheada de creme de baunilha.

[LEIA MAIS](#)

EMPREENDEDORISMO

Semana do Brasil pretende movimentar o varejo

O empreendedor deve estar atento ao atendimento, preparar uma comunicação diferenciada, negociar preços mais baixos com fornecedores, entre outros pontos. De olho nesse potencial, o Sebrae listou cinco dicas para o empreendedor aproveitar a data da melhor maneira possível. A ação une o poder público e a iniciativa privada e é uma oportunidade para as micro e pequenas empresas

[LEIA MAIS](#)

As dicas de Fábio Porchat para quem vai empreender

[LEIA MAIS](#)

Acessibilidade e inclusão social estão na pauta do seu trabalho?

[LEIA MAIS](#)

Desenvolvimento de negócio: empreendedor precisa gostar de gente

[LEIA MAIS](#)

Como dois brasileiros ajudaram uma rede a criar o sanduíche mais falado dos EUA

O projeto nasceu da mão de dois brasileiros: Felipe Athayde, presidente da Popeyes Americas, e Bruno Cardinali, chief marketing officer (CMO) para América do Norte.

[LEIA MAIS](#)

Foodservice: 10 dicas para ter uma mão-de-obra eficiente

[LEIA MAIS](#)

Tecnologia pode ajudar o RH a engajar mais e melhor em sua empresa hoje

[LEIA MAIS](#)

Precisamos descomplicar o empreendedorismo hoje e aprimorar a educação

[LEIA MAIS](#)