CLIPPING
DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
Edição 251- Ano IV
30/09/2019 a 04/10/2019

Sebrae informa: Padaria do Amanhã reunirá panificadores com palestras e tendências do setor de 6 a 8 de novembro

Segundo o diretor comercial do Padeirão, o conceito principal da Padaria do Amanhã será "o foco no sabor e na apresentação dos produtos e o uso de fermentação natural. Mais sobre o tema na página 02

Novos hábitos de consumo e cenário internacional pautam futuro da indústria do trigo

Com mais de 70 mil padarias no Brasil, sendo 93% delas de pequeno e médio porte, o diretor executivo da ABIP (Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria), Giovani Mendonça, afirmou durante o Congresso Internacional da Indústria do Trigo importantes pontos da revolução do setor de panificação.

LEIA MAIS

Comércio animado para o fim do ano: contratações temporárias já começaram!

Com a proximidade de datas importantes como o Dia das Crianças, a Black Friday e o Natal, as contratações temporárias começam a partir deste mês, de acordo com o Sindivarejista.

LEIA MAIS

Vendas de panetone chegarão a movimentar R$ 735 milhões em 2019

Para este ano, a expectativa é que a categoria cresça 5% em faturamento em comparação a 2018, chegando a movimentar R$ 735 milhões no período sazonal (novembro a janeiro).

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 suceso que alavancaram milhares de organizações! LEIA MAIS

PRODUTOS E EMPRESAS

Padaria do Amanhã reunirá panificadores com palestras e tendências do setor

Segundo o diretor comercial do Padeirão, Frederik Bringel, a expectativa é de uma grande adesão do público de hotéis e padarias. O conceito principal da Padaria do Amanhã será "o foco no sabor e na apresentação dos produtos e o uso de fermentação natural".

LEIA MAIS

3º Festival Experimenta acontece no Sesc em outubro

LEIA MAIS

Há dez anos, sirene de mercado anuncia que tem pão fresquinho

LEIA MAIS

Panificadoras de Curitiba e região vão vender o pão francês sem impostos

LEIA MAIS

Black Friday 2019: números comprovam o crescimento e a adesão dos consumidores

LEIA MAIS

Carrefour passa a oferecer serviços bancários

LEIA MAIS

Público idoso é o que mais cresce em consumo no país, segundo pesquisa da Kantar

LEIA MAIS

Manual de identidade: qual o posicionamento de mercado da sua padaria?

O que é uma marca? O que é posicionamento de mercado, branding e quais são os bons frutos da gestão de marca? Compreender esses conceitos é crucial para cultivar a boa imagem, estabelecer sua clientela e obter a autenticidade necessária para ser reconhecido.

LEIA MAIS

ARTIGOS TÉCNICOS

Como garantir a higiene alimentar em seu estabelecimento comercial

Por: Prática

O cuidado com os produtos servidos no food service deve começar no transporte da matéria-prima e passar pela conservação adequada dos itens.

LEIA MAIS

Cardápio para eventos corporativos: uma nova renda para as padarias

Por: Sabor à Vida

O que servir, como colocar o menu na medida certa e qual a harmonização correta do prato? Se sua padaria trabalha com este serviço, confira!

LEIA MAIS

ECONOMIA

Governo de Minas obtém decisão que restabelece a cobrança da Taxa de Incêndio

O Estado de Minas Gerais obteve decisão que restabelece, provisoriamente, a cobrança da Taxa de Incêndio. A decisão foi proferida na Ação de Suspensão de Liminar nº 1.0000.19.060216-9/000, ajuizada pelo Estado de Minas Gerais, que determinou a suspensão dos efeitos de todas as decisões em todas as ações que versem sobre Taxa de Incêndio que tramitam no Estado.

LEIA MAIS

Circuito de padarias artesanais ganha mais uma representante em São Paulo

Nelas só se encontram pães robustos com casca espessa, interior elástico e cheio de alvéolos. Fermentos prontos? Nem pensar. A regra de ouro é usar o delicado fermento natural. As padarias artesanais se multiplicaram pelas grandes metrópoles nos últimos anos.

LEIA MAIS

EMPREENDEDORISMO

Feira do Empreendedor Sebrae 2019: o que você não pode perder no evento

Neste mês começa a Feira do Empreendedor 2019 Sebrae-SP. O evento acontece até terça (8/10) no Pavilhão do Anhembi, em São Paulo, com 500 expositores e 650 palestras, entre muitas outras atrações para quem deseja abrir ou expandir seu negócio.

LEIA MAIS

Dia da micro e pequena empesa pelo Sebrae

LEIA MAIS

5 dicas de abrir uma hamburgueria de sucesso

LEIA MAIS

Veja 4 avançadas técnicas para fazer mais, melhor e mais rápido na empresa

LEIA MAIS

A revolução no supermercado: confira as principais tendências do Setor

LEIA MAIS

Como superar os principais desafios das mulheres no empreendedorismo

LEIA MAIS

Prêmio Consumidor Moderno: inscrições estão abertas. Confira!

LEIA MAIS

Carreira: Famosos em várias frentes de mercado

Bares, restaurantes, bistrôs, lojas de alimentação e demais estabelecimentos, juntos com seus sócios famosos, como atores, modelos, chefs que aparecem na TV, entre outros, têm tido bastante destaque no segmento food service.

LEIA MAIS