CLIPPING
DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
Edição 258- Ano IV
18/11/2019 a 22/11/2019

Pesquisas apontam Natal deste ano como o melhor desde 2013, com aumento do faturamento real em cerca de 4,8%

Estoques enxutos nas lojas e velocidade maior de produção são termômetro de que este Natal será o melhor para o varejo desde 2013. Com isso, o próximo ano começará com a atividade em ritmo acelerado. Mais na página 02

Crescimento da confeitaria se mostra como oportunidade para empresários

O segmento da confeitaria cresceu nos últimos anos, e isso não será diferente nos próximos. De acordo com o Wise Guy Reports, o mercado global de confeitarias e doces foi avaliado em mais de 1.9 bilhão de dólares em 2018 e chegará a 2.5 bilhões até o final de 2025. Tudo indica que o aquecimento das vendas vem aí!

LEIA MAIS

Pão artesanal em escala: entenda como funciona

A procura por produtos diferenciados aumenta a cada ano. É o que mostra o levantamento apresentado em 2018 pela Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP). Por isso, uma das saídas para os empresários é o investimento na produção de pão artesanal industrial.

LEIA MAIS

MG: Amis premia empresas com o Troféu Gente Nossa

A comemoração faz parte do Dia Nacional do Supermercado (DNS) e tem como objetivo promover a confraternização do setor junto a fornecedores e outros empresários do segmento.

LEIA MAIS

Assinatura Metodologia Propan: descubra hoje as melhores estratégias para o seu negócio

Quer ter acesso exclusivo a vídeo-aulas com Márcio Rodrigues contando tudo sobre os principais Indicadores do Setor, Estratégias de Negócio, Alavancagem de Vendas e os novos rumos do mercado? Não perca mais tempo, saia na frente da concorrência e seja você também um assinante Metodologia Propan LEIA MAIS

PRODUTOS E EMPRESAS

Varejo aposta em crédito e FGTS para ter o melhor Natal desde 2013

Empresários do setor esperam que o faturamento real aumente 4,8% em relação a 2018. Estoques mais enxutos nas lojas e velocidade maior de produção nas fábricas são o termômetro de que este Natal deverá ser o melhor para o varejo desde 2013. Com isso, o próximo começará com a atividade em ritmo mais acelerado.

LEIA MAIS

O Pâtisserie, a ciência exata da gastronomia

O tradicional café da tarde do brasileiro representa um grande mercado que, somente em 2017, movimentou pouco mais de R$ 90 bilhões. A informação é do Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria (ITPC), que também viu o número de confeiteiros dobrar entre 2016 e 2018. A especialização na área de Pâtisserie mistura técnica, prática e muita criatividade

LEIA MAIS

Estabelecimentos: São Paulo aprova veto a copo de plástico e causa polêmica

LEIA MAIS

Os pães rústicos e decorados: aproveitando a tendência

LEIA MAIS

Aplicativo oferece produtos que sobraram nas prateleiras de restaurantes e padarias

LEIA MAIS

Combustível em alta: pão francês pode subir até 10%

Após passar mais de 50 dias sem mexer nos preços de combustíveis, a Petrobrás anunciou o aumento da gasolina e do diesel nas refinarias em 2,77% e 1,18%, respectivamente. Para se ter uma ideia, o pãozinho francês pode subir de 5% a 10%, segundo projeção do Sindicato da Indústria do Trigo (Sinditrigo).

LEIA MAIS

ARTIGOS TÉCNICOS

Experiência, inovação e design: veja como é o maior Starbucks do mundo

Por: NOVAREJO

Torrefação local, grãos raros de reserva, passeios interativos, bebidas exclusivas. Conheça o que os cinco andares da nova Starbucks proporcionam.

LEIA MAIS

Qual a margem de lucro ideal para o mercado food service hoje no Brasil

Por: Prática

Todo empreendedor deve saber qual é a sua margem de lucro. Afinal, esse cálculo gera dados importantes para a análise da situação do estabelecimento.

LEIA MAIS

ECONOMIA

Com bolo Marta Rocha, confeitaria holandesa destaca tradição doceira em Curitiba

Quanto de história uma fatia de bolo pode contar? Algumas traduzem o frescor de uma tendência à primeira garfada. Outras revelam, na boca, as memórias de uma década. Ou seis, no caso do Marta Rocha da Confeitaria Holandesa, a sobremesa mais simbólica da tradicional casa de doces do Centro de Curitiba.

LEIA MAIS

Aplicativo propõe processo contra o desperdício de comida para varejistas

Estima-se que por ano, 15 milhões de toneladas de alimentos são jogados fora no Brasil. A ideia do novo aplicativo é que os varejistas possam oferecer produtos que estejam próximo a data de vencimento.

LEIA MAIS

EMPREENDEDORISMO

Antes de abrir padaria, empreendedor distribuía pão integral no litoral norte

João deixou São Paulo em 2004 e começou a produzir pães em Ubatuba. No litoral, ele inovou e criou padaria 100% integral. À beira-mar, decidiu começar o próprio negócio. Mas, nada de sorvete ou água de coco. Ele apostou na onda do pão integral e botou a cara no sol para conseguir conquistar clientes.

LEIA MAIS

Artigo: Paletes de madeira: solução ou problema?

LEIA MAIS

Seminário Pará Mais Simples debate a desburocratização

LEIA MAIS

10 passos para um boa tomada de decisões no mundo do empreendedorismo

LEIA MAIS

Como lidar com o conflito entre gerações no ambiente de trabalho

LEIA MAIS

Mulheres empreendedoras: 10 negócios de sucesso liderados por mulheres

LEIA MAIS

9 dicas para que o uso das redes sociais não afete sua vida profissional

LEIA MAIS

Pequenos negócios ganham apoio para ampliar comércio exterior

Durante participação do ENAEX 2019, presidente do Sebrae, Carlos Melles, destacou o papel do Sebrae no levantamento das dificuldades que as micro e pequenas empresas enfrentam para exportar.

LEIA MAIS