



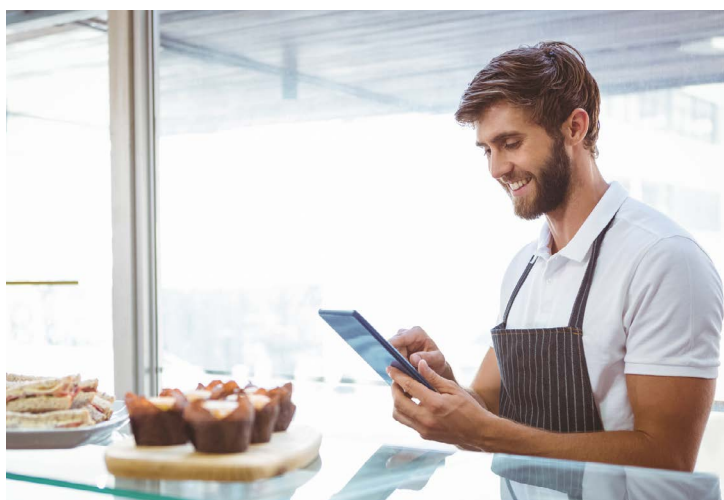
CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 275 - Ano IV
23/03/2020 a 27/03/2020

Depois do Coronavírus: 14 transformações positivas que ficarão para um varejo muito mais preparado e seguro

Como em tudo no mercado, haverá sempre pontos positivos decorrentes das ações emergenciais tomadas para superação de momentos desafiadores. Estruturação do delivery será um desses pontos. Veja na página 2.



Sebrae incentiva uso do ensino à distância durante isolamento do novo Coronavírus

Visando minimizar os impactos do novo Coronavírus com ações pontuais, o Sebrae analisa neste momento todos os setores e toma medidas necessárias para a superação deste momento. Além disso, há também o cuidado para que as empresas sigam capacitando os funcionários para os novos passos do mercado.

LEIA MAIS

Está pronto! Modelo “pegue e leve” é aposta para atrair seus clientes e manter as vendas

O delivery está em alta e, somado a ele, você pode investir também na rapidez dentro da sua loja! É hora de vender alimentos realmente preparados e embalados, facilitando a vida do cliente e mantendo também as boas práticas de higiene e conservação! Confira.

LEIA MAIS



Forte demanda por farinha e pão impulsiona contratos de trigo no mercado

Os contratos futuros de trigo estão a caminho do maior ganho mensal desde maio diante da maior demanda de consumidores por produtos básicos como farinha e pão.

LEIA MAIS



O conhecimento não para! Capacite-se com nosso EAD e ganhe 50% de desconto aplicando o código especial!

Para contribuir com esse momento desafiador de mercado, o EAD MR está com 50% de desconto na maioria dos Cursos On-line e ofertando também oportunidades gratuitas de capacitação. Para ativar o cupom de desconto, aplique o Código **18FHTRNVP6**. **SAIBA MAIS**

PRODUTOS E EMPRESAS**Covid-19: 14 transformações que serão um legado para o varejo e consumo no Brasil**

A mudança nas relações dos canais de venda e atendimento já são uma realidade para o país. Mas não para por aí, além dessas transformações há ainda outras importantes para o mercado e que estão ocorrendo em todo o mundo. É preciso manter-se atualizado!

LEIA MAIS**Preço do pão francês tem reajuste de 7,4% no MS****LEIA MAIS****Isolamento faz crescer delivery em padaria on-line de Maringá! Foi preciso ampliar.**

A demanda pelo pão fresquinho logo cedo, o tradicional café da manhã brasileiro, se tornou tão expressiva que a padaria on-line precisou ampliar seus serviços e o número de contratações para atender a enorme quantidade de novos clientes. Esse é dos exemplos pelo Brasil e mostram que é hora de estruturar seu negócio.

LEIA MAIS**Padarias e mercados precisam ter planos de contingência****LEIA MAIS****Como reforçar a higiene nos estabelecimentos de food service hoje e sempre**

Atualmente, tem se falado mais do que nunca em higienização, principalmente das mãos. Nas padarias essa preocupação já é rotina, mas agora demanda-se ainda mais atenção. Esse cuidado vai além das mãos e é voltado principalmente para a segurança alimentar.

LEIA MAIS

CONSUMO

Qual a importância das câmaras de fermentação para a produção de pães

A fermentação é essencial para a produção de pães, já que é ela que garante que o pão cresça com maciez, leveza e sabor. Mas você sabe como ela acontece? A fermentação ocorre por meio de leveduras, seres vivos que reagem e acordo com as temperaturas.

LEIA MAIS



As vendas da Páscoa estão chegando: prepare-se para manter o ritmo e faturar!

O principal período de vendas para a indústria do chocolate durante o ano, se transformou, em 2020, em um dos maiores desafios já encarados pelos setores. O Sebrae preparou um conjunto de sugestões para seguir em frente e garantir o rendimento.

LEIA MAIS



ECONOMIA

Sebrae: 6 dicas para os pequenos negócios que seguem atendendo ao público

Empresas que vendem itens básicos como alimentos, precisam manter os cuidados redobrados. Atendo às necessidades desses negócios que seguem em atuação, o Sebrae preparou 6 dicas para para os negócios que seguem no atendimento ao público. Dentre elas, estão: proteger sua equipe, reinventar seu negócio, inovar dentro das dificuldades e outras.

LEIA MAIS



Comércio do Rio reabre mais dois setores; feiras livres podem vender com restrições

A cidade do Rio reabriu mais dois setores do comércio nesta sexta-feira. Alguns estabelecimentos, que já estavam permitidos, também foram detalhados na Edição Extra. A prefeitura argumenta que não houve flexibilização para a abertura de outros comércios.

LEIA MAIS



EMPREENDEDORISMO

Para reverter perdas, brasileiros criam delivery gratuito para restaurantes

O delivery do bem já atende estabelecimentos de Santa Catarina, Rio de Janeiro e São Paulo. Criação foi de uma empresa que trabalha com program de fidelidade para restaurantes. A diferença da empresa para os aplicativos de entrega é que a logística fica por conta das empresas.

LEIA MAIS

GPA terá horário de atendimento exclusivo para idosos

LEIA MAIS

Nada de pânico! Cautela e prevenção são a receita para o momento desafiador

LEIA MAIS

Mudança à vista: Comportamento de compras: nada será como antes

LEIA MAIS



Governo autoriza fintechs a emitir cartão de crédito



LEIA MAIS

Carrefour e Covid-19: como a marca se posicionou e quais os pontos trabalhados

LEIA MAIS

Bares apostam na venda de voucher's durante período de isolamento

LEIA MAIS

Logistas de shopping's terão aluguel isento durante fechamento pelo Coronavírus

A Alshop (Associação Brasileira de Logistas de Shopping) obteve no início desta semana um resultado importante, fruto das negociações com proprietários de shopping'd e centros de compras.

LEIA MAIS