



# CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 282 - Ano IV  
18/05/2020 a 22/05/2020

## O que mudou nos hábitos alimentares dos brasileiros após a Covid-19: delivery, volume de vendas e novas demandas

É possível que alguns dos hábitos aqui citados possam passar por uma modificação definitiva, assim como também pode ser que estes hábitos voltem à normalidade após a pandemia. Veja na página 2.



## Entenda a importância da cozinha inclusiva nas panificadoras hoje no Brasil

A cozinha inclusiva é uma tendência extremamente importante para padarias e panificadoras que querem se destacar no setor alimentício. Entender o que é e como implementar esse conceito no seu negócio é, portanto, essencial para o sucesso do estabelecimento nos dias atuais. Os hábitos mudaram, seu negócio também!

**LEIA MAIS**

## Inscrições para o Curso On-line Completo Metodologia Propan já estão abertas!

Indicado para interessados, profissionais da Indústria de Panificação, Padarias, Confeitarias e Varejo Alimentar, o Curso é ideal para todos que buscam ferramentas e estratégias para o gerenciamento de crise e a retomada do comércio após a pandemia da Covid-19. As vagas são limitadas, aproveite!

**LEIA MAIS**



## As 20 marcas mais lembradas pelos brasileiros durante a pandemia

Embora a população esteja ainda muito preocupada (72%) com a Covid-19, pesquisa indica uma tendência de queda nesse sentimento, bem como na expectativa que a pandemia afete negativamente a economia.

**LEIA MAIS**

## O conhecimento não para! Capacite-se com a Assinatura da Metodologia Propan e esteja à frente no mercado

Para contribuir com esse momento desafiador, a Assinatura da Metodologia Propan traz conteúdo exclusivo com os indicadores, estratégias e estudos sobre o mercado. **SAIBA MAIS**

## PRODUTOS E EMPRESAS

## O que mudou nos hábitos alimentares dos clientes depois da COVID-19

É possível que alguns dos hábitos aqui citados possam passar por uma modificação definitiva, assim como também pode ser que estes hábitos voltem à normalidade após a pandemia. No entanto, podemos tirar ao menos duas conclusões a respeito do atual período e da mudança de hábito dos brasileiros.

**LEIA MAIS**



## Café adota cortinas de banheiro para proteger clientes na reabertura

O espaço fica na cidade de Worcester, no Reino Unido. Hoje, restaurantes e cafés locais podem apenas atender pedidos para retirada ou por delivery. Mas foi pensando na futura reabertura que Francini Osorio, dono do estabelecimento, decidiu tornar o espaço mais seguro. Ele admite que ter o café tomado por cortinas de chuveiro é "um pouco estranho", mas que sente falta dos clientes e vem tentando criar alternativas.

**LEIA MAIS**



## Preço do pão francês varia até 99% em padarias no MS

O preço do kilo do pão francês varia até 99% dos estabelecimentos campograndenses, revela pesquisa realizada pela CBN. O valor mais em conta encontrado foi de R\$8,99, já o mais caro registrado foi de R\$17,90. O preço médio de todos os 20 estabelecimentos pesquisados foi de R\$19,49. Segundo a Fecomercio, o pãozinho é tão importante na mesa dos brasileiros que ocupa uma parcela considerável dos gastos.

**LEIA MAIS**



## Vantagens do delivery de padaria para o momento e como implementá-lo

Nas atuais circunstâncias, padaria com entrega em domicílio é mais que tendência: trata-se de uma adaptação inevitável, principalmente com a multiplicação de aplicativos de entrega de comida e com a diminuição da presença dos clientes no estabelecimento.

**LEIA MAIS**



## CONSUMO

## Como o comércio deve reabrir no Brasil, segundo entidades varejistas

Associações preparam mudanças nas operações dos estabelecimentos para permitir volta mais rápida à normalidade. Enquanto isso, o Brasil observa outros países que tiveram diminuição na curva de contaminação abrirem suas lojas e restaurantes novamente.

[LEIA MAIS](#)



## Como a rede Graal reduziu custos e diminuiu o desperdício de alimentos com a Prática

Reduzir o desperdício é fundamental para a saúde dos negócios da área gastronômica. Os estabelecimentos não podem se manter financeiramente quando boa parte da produção de alimentos (não consumida pelos clientes) é descartada ao fim do expediente.

[LEIA MAIS](#)



## ECONOMIA

## Atraindo clientes para um bom café, veja dicas

Por meio de atitudes simples e pontuais, é possível agregar valor ao empreendimento e conquistar uma clientela fiel. Conheça 4 estratégias muito eficazes de como atrair clientes. Ficou interessado no assunto? Prossiga para saber mais! O café tradicional todo mundo consome, mas alguns mais sofisticados podem incentivar o consumidor a provar um tipo novo e, ainda, comprar algo de valor até mais alto do que ele tem costume.

[LEIA MAIS](#)



## Fornos Turbo: como eles podem ajudar em seu negócio

O mercado de food service vem crescendo a passos largos, muito por conta das inovações tecnológicas em equipamentos e do desenvolvimento de novas técnicas, o que desemboca em margens de lucro atrativas e maior capacidade de fidelização. Um exemplo do processo evolutivo é a comparação entre os fornos tradicionais e o mais moderno, conhecido como forno turbo.

[LEIA MAIS](#)



## EMPREENDEDORISMO

## Entenda a importância da embalagem como diferencial competitivo

Já se foi o tempo em que a importância da embalagem se restringia ao revestimento. Na era em que o marketing sensorial descobriu o poder do apelo visual na jornada de compra, mostrar-se irresistível é tão importante quanto ser efetivamente irresistível.

[LEIA MAIS](#)

## 5 dicas para sua empresa passar pela pandemia da Covid-19 com sucesso

Lembre-se que nesta fase o seu cliente encontrará aberto somente o seu estabelecimento e supermercados. Então, ofereça a seus clientes uma diversidade de roscas, pães, bolos, folhados, sucos naturais, entre outros. Neste momento, é essencial colocar produtos de limpeza e higiene disponível em seu estabelecimento a um preço justo!

[LEIA MAIS](#)

## Com o auxílio do Sebrae, número de operação de crédito assistido bate recorde

[LEIA MAIS](#)

## Varejo foca em profissionais de tecnologia para colaborar com o setor

[LEIA MAIS](#)



## Como as empresas podem sair do atual momento mais fortes no mercado

[LEIA MAIS](#)

## Os atendimentos na Receita Federal poderão ser realizados via chat

[LEIA MAIS](#)

## Sebrae dá dicas criativas para o MEI manter os negócios durante a pandemia

Para os microempreendedores (MEIs), suspender temporariamente os trabalhos não é tarefa tão simples. É preciso driblar a crise para seguir em frente e tirar boas lições para o novo varejo.

[LEIA MAIS](#)