



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 286 - Ano IV
22/06/2020 a 26/06/2020

Economia: Varejo de alimentos deve atravessar crise e seguir com margens saudáveis no mercado do Brasil, diz BTG

Banco avalia que os próximos meses do varejo brasileiro serão bons para essas empresas por conta do aumento da demanda vista durante a pandemia. Confira este assunto na página 2.



Preços nas padarias estão estáveis mesmo com pandemia, aponta pesquisa

A variação no preço de um mesmo produto em diferentes padarias da capital pode chegar até a 216%. Os dados são da pesquisa realizada pelo site Mercado Mineiro e o aplicativo Com oferta entre 17 e 18 de junho. "A comodidade de estar perto de casa não é suficiente. O consumidor não pode se dar ao luxo de comprar sem conferir os preços", diz coordenador da pesquisa.

LEIA MAIS

Saiba quais são os produtos mais vendidos na pandemia

Em uma pesquisa realizada pelo Opinion Box entre os dias 25 e 27 de março com o objetivo de entender os impactos do novo coronavírus nos hábitos de compra e consumo, foi possível observar mudanças significativas relacionadas a alimentação das famílias e também em relação aos produtos mais vendidos. 43% dos entrevistados afirmam que estão comendo mais do que antes.

LEIA MAIS



E-Commerce dobra participação no varejo em 2020

Por conta do crescimento acelerado das vendas no e-commerce combinado com a redução das vendas do varejo físico, a participação do comércio eletrônico no varejo total em 2020 pode dobrar em termos percentuais, chegando próximo, ou superando, os 10%.

LEIA MAIS



Conhecimento tranforma! 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

Varejo de alimentos deve atravessar crise e seguir com margens saudáveis, diz BTG

Banco avalia que os próximos meses serão bons para essas empresas por conta do aumento da demanda visto durante a pandemia. As atuais perspectivas de inflação de alimentos devem ajudar a sustentar margens saudáveis nos próximos meses, apesar de um possível agravamento do cenário econômico.

LEIA MAIS



Redes sociais para restaurantes: Saiba como investir e alcançar bons resultados

Você sabia que o uso das redes sociais para restaurantes pode atrair muitos clientes e assim expandir significativamente os seus negócios? As redes sociais fazem grande sucesso no mundo inteiro e em especial no Brasil, um dos países, onde mais se utiliza as redes sociais. Pensando no poder das redes sociais para alavancar negócios, vale a pena usar a ferramenta.

LEIA MAIS



Como ter um delivery eficaz

Se antes o delivery era uma tendência, depois da pandemia se tornou uma necessidade. Entregar produtos e serviços na casa do consumidor é hoje fundamental para garantir a sobrevivência dos negócios. "É preciso criar canais de venda neste momento via delivery. Entender de fato a necessidade do cliente em busca de mantê-lo muito próximo da marca", afirma Luiz Felipe Navarro, consultor de negócios do Sebrae-SP. "Sem dúvida, este é um momento crucial para as empresas se reinventarem", completa.

LEIA MAIS



Experiência da voz: o que os consumidores querem?

A tecnologia de voz segue transformando a jornada dos clientes e colaborando para que as empresas consigam oferecer um atendimento personalizado. A abordagem nada mais é que a análise de dados dos consumidores, que pode ser feita tanto com fontes reativas – ligações de clientes para o SAC, aberturas de chamados em sites e relatórios de vendas –, como por fontes ativas.

LEIA MAIS

CONSUMO

Como ter um delivery eficaz: entregar é fundamental, mas é preciso adequar produtos

Se antes o delivery era uma tendência, depois da pandemia se tornou uma necessidade. Entregar produtos e serviços na casa do consumidor é hoje fundamental para garantir a sobrevivência dos negócios. "É preciso criar canais de venda neste momento via delivery.

LEIA MAIS



Espiral de congelamento: esclarecemos 7 dúvidas sobre o equipamento

Focada nos sistemas de refrigeração industrial, tal ferramenta consegue proporcionar inúmeros benefícios. As vantagens vão desde mais praticidade no decorrer das atividades, até uma boa garantia de que os ingredientes serão conservados da maneira adequada.

LEIA MAIS

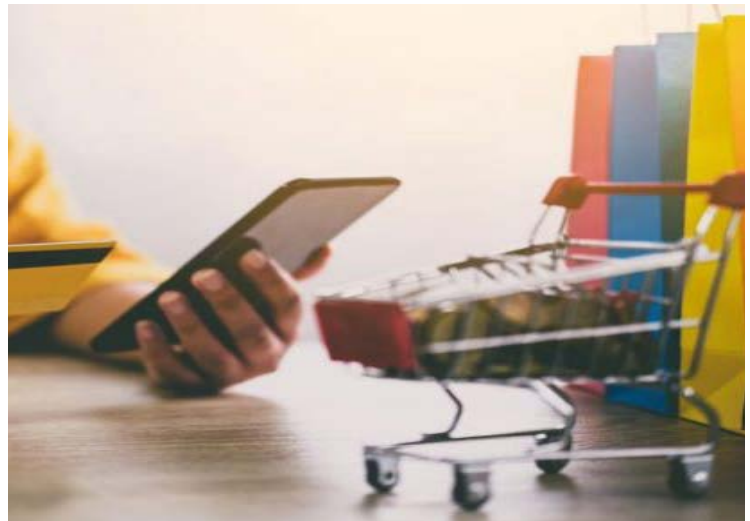


ECONOMIA

E-Commerce brasileiro cresce 75% em maio, segundo Mastercard

No Brasil, de acordo com o Mastercard SpendingPulse, índice que rastreia as vendas gerais de varejo em todos os tipos de pagamento, incluindo dinheiro e cheque, as vendas pelo e-commerce* cresceram 75% em maio e a média de crescimento dos últimos três meses (março, abril e maio) foi de mais de 48%, acima do registrado no primeiro trimestre: 14%.

LEIA MAIS



Prioridades no food service

Nos últimos tempos, os termos essencial e necessário tiveram seus conceitos ressignificados. Dentro das listas de permissões daquilo que podemos e não podemos fazer na quarentena se encontra também o humor e estado mental de quem está a meses em casa. Já no seu food service, todos aqueles ingredientes que estão começando a vencer pela falta de saída de produtos que a pandemia causou deve ser analisada.

LEIA MAIS

EMPREENDEDORISMO

Restaurante que não tem mesa, nem balcão? Veja isso

É um tipo de negócio voltado para o delivery, ou seja, não recebe os clientes em suas dependências. Com o nome de cloud kitchen (em tradução livre, cozinha nas nuvens), esse modelo de restaurante virou febre no mundo todo e vem ganhando cada vez mais espaço aqui no Brasil. Ao que parece, as cloud kitchens surgiram na Índia, um dos países mais populosos de todo o mundo.

[LEIA MAIS](#)

Governo aprova lei que permite doação de refeições não vendidas

O presidente Jair Bolsonaro sancionou a Lei nº 14.016/2020 que autoriza a doação de alimentos e refeições não comercializados por parte de supermercados, restaurantes e outros estabelecimentos. A medida foi aprovada no início do mês pelo Congresso e publicada no Diário Oficial da União.

[LEIA MAIS](#)

Feedback online: o novo desafio para os gestores na atualidade

[LEIA MAIS](#)

Hortolândia quer se tornar polo do pão de queijo, incluindo o selo de qualidade

[LEIA MAIS](#)



Empreendedorismo no atual cenário: o que pode ser feito para impulsionar os negócios?

[LEIA MAIS](#)

Como ficam as franquias no pós pandemia? Saiba como o Setor prosseguirá

[LEIA MAIS](#)

No Irã, os homens assam um pão chamado "bênção"

Nas padarias de Teerã, os homens preparam o que os iranianos chamam de "barakat" (bênção) da mesa, um pão tradicional que é comido a qualquer hora do dia. Para localizar uma padaria na capital, basta olhar para as longas filas de espera que se formam na entrada, na calçada, ou simplesmente seguir o cheiro de pão fresco.

[LEIA MAIS](#)