



# CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 294 - Ano IV  
07/09/2020 a 11/09/2020

## Setor alimentício: quais os impactos e previsões para o futuro com a reabertura do comércio e normalização

Situações emergenciais podem acontecer a qualquer momento. Por isso, os empresários precisam estar atentos às tendências e se adaptar às necessidades do mundo moderno. Veja na página 2.



### Padarias de MG esperam queda de preços para evitarem repasse ao consumidor

A informação é do presidente da Associação Mineira da Indústria da Panificação (Amipão), Vinicius Dantas. "Experimentamos uma alta nesse princípio de mês de setembro absurda. Aguardamos na expectativa de que alguma medida governamental possa melhorar esse preço, trazendo próximo ao patamar que tínhamos ao final de agosto", destaca.

**LEIA MAIS**

### Curso Formação de Líderes e Gestão de Pessoas, última semana para inscrições!

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 uma liderança assertiva e com resultados em todas as áreas do negócio. As vagas são limitadas. Ainda dá tempo!

**LEIA MAIS**



### Confira: embalagens sustentáveis para alimentos em padarias, por que usá-las?

No caso das padarias é totalmente possível agregar valores e proporcionar experiências diferenciadas aos clientes, além de, claro, contribuir para a preservação do meio ambiente.

**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

## Setor alimentício na pandemia: quais os impactos e previsões para o futuro

Sem dúvidas, uma das áreas mais impactadas economicamente por conta das restrições impostas pela pandemia do Coronavírus foi o setor alimentício. Bares, restaurantes, cafeterias e praças de alimentação de shopping centers, por exemplo, tiveram que se adaptar à nova realidade.

**LEIA MAIS**



## Garantia de cliente satisfeito: 5 formas de saber se o seu negócio está agradando

O cliente satisfeito é um dos pontos mais importantes para o sucesso de qualquer negócio, principalmente nos mercados competitivos de hoje onde qualquer deslize por parte da empresa e do atendimento prestado por ela pode significar o seu fracasso. O público está cada dia mais exigente em suas relações de consumo com as empresas, cabendo portanto aos gestores tomar todos os cuidados necessários.

**LEIA MAIS**



## Depois do arroz, leite sobe 21% e padarias sofrem com os repasses

Algumas panificadoras de Ribeirão Preto já aumentaram em 10% o valor do tradicional cafezinho, acompanhado do pão com manteiga. Depois do aumento do arroz nas prateleiras, chegou a vez do leite assustar os consumidores de Ribeirão Preto e apresentar preços até 21% mais caros que os de 60 dias atrás. O café e o trigo também sofreram ajustes nada agradáveis.

**LEIA MAIS**



## Brasil importa 9% menos trigo em julho ante julho de 2019

O Brasil importou 509,1 mil toneladas de trigo em julho, com desembolso de US\$ 114,18 milhões (preços FOB), de acordo com dados do Agrostat – sistema de estatísticas de comércio exterior do agronegócio brasileiro. Essa é a maior parte do volume adquirido no mês pela indústria moageira nacional.

**LEIA MAIS**

## CONSUMO

## Saiba como investir na capacitação de pessoas na panificação e obter resultados

Você já cogitou investir na formação de mão de obra para a sua padaria? Atualmente, o Brasil carece de profissionais qualificados na área da panificação, uma vez que a nova geração tem pouco interesse nesse setor.

**LEIA MAIS**



## Alimentação fora de casa: quatro dicas para empreender nesse segmento

De fato, são inúmeras as vantagens de investir nesse segmento, pois de acordo com os dados levantados pela Associação Brasileira da Indústria de Alimentos, a ABIA, o setor de alimentos correspondeu a 67% do saldo geral da balança comercial brasileira em 2019,

**LEIA MAIS**



## ECONOMIA

## Levantamento do Sebrae confirma a necessidade da ampliação do acesso a crédito

Levantamento do Sebrae, realizado a partir de dados do Banco Central, mostra que apesar das medidas adotadas pelo governo para ampliar o acesso a crédito no país, houve uma redução no número de operações realizadas por empresas de todos os portes. Durante o 2º trimestre de 2020 (considerado o período mais crítico), essa queda foi de 12% (em relação ao 1º trimestre de 2020).

**LEIA MAIS**



## Amipão comemora dia do cliente com sorteio e capacitação para gestores

No Brasil, o dia do cliente, data que busca estreitar as relações entre consumidor e comércio, acontece todos os anos em 15 de setembro. Para celebrar a data, o Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação (Amipão) vai realizar um sorteio no instagram.

**LEIA MAIS**



## EMPREENDEDORISMO

## Durante pandemia, preço da muçarela quase dobra nas padarias de BH

Em meio às altas do arroz e do óleo de soja, a muçarela e derivados do leite são outros produtos que estão chegando mais caros à mesa dos belo-horizontinos. Em seis meses, o preço da muçarela aumentou cerca de 87% nas padarias da capital mineira, segundo pesquisa do Mercado Mineiro e do aplicativo Com Oferta.

[LEIA MAIS](#)

## Mudança de rotina empurra brasileiro para o empreendedorismo

Empreender está entre os principais desejos dos brasileiros. A estimativa é que 7 em cada 10 pessoas queiram ter o próprio negócio e a pandemia acelerou a realização desse sonho para muitos trabalhadores que perderam suas ocupações. O que separa as pessoas que reagem bem daquelas que ficam travadas no problema começa na percepção sobre os fatos.

[LEIA MAIS](#)

## Padarias investem em gestão humanizada para ampliar resultados

[LEIA MAIS](#)

## Falar sobre empreendedorismo faz com que pessoas cometam menos erros

[LEIA MAIS](#)



## 10 ótimos livros de receitas para melhorar as habilidades culinárias

[LEIA MAIS](#)

## Os principais tipos de empreendedorismo no Brasil e suas ramificações

[LEIA MAIS](#)

## No iFood, esse delivery foi campeão na pandemia – e ele surpreende

Entre março e junho, um tipo de estabelecimento teve grande crescimento dentro da plataforma. Engana-se quem pensa que o incremento se deu em algum tipo específico de restaurante.

[LEIA MAIS](#)