



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 295 - Ano IV
21/09/2020 a 25/09/2020

Vendas no varejo: comércio online cresceu em 6 meses o mesmo que em 6 anos e gasto médio aumentou

Além dos aplicativos, uma das alavancas desse desempenho foram os marketplaces, que permitiram que empresas pequenas conseguissem ingressar no varejo online sem ter uma plataforma própria. Veja na página 2.



Saindo do forno: padarias investem em diferentes formas de atendimento

Com as medidas de isolamento social adotadas como forma de combate ao Covid-19, as padarias precisaram se adaptar. Empresas do ramo investiram em diferentes formas de produção, atendimento e entrega, sem deixar de lado a criatividade, visando não perder a característica de proximidade que as fazem ser parte do dia a dia do brasileiro.

LEIA MAIS

Varejo tradicional recupera índices registrados antes do isolamento

O varejo físico, que enfrentou pico de contração de mais de 80% na última semana de março e chegou a seis semanas seguidas em queda ou estagnação, voltou a crescer. Com uma média de crescimento de 8% por semana, a aceleração ganhou força no início de junho, quando muitos países adotaram medidas para reabrir.

LEIA MAIS



10 produtos para intolerantes à lactose para vender hoje na sua padaria

Existem dois tipos de itens sem lactose. O primeiro é feito com leite adicionado de lactase. Essa enzima digere a lactose. O segundo são receitas que têm o leite ou os derivados substituídos por outro ingrediente.

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**Vendas no varejo: comércio online cresceu em 6 meses o mesmo que em 6 anos**

Além dos aplicativos, uma das alavancas desse desempenho foram os marketplaces, que permitiram que empresas pequenas conseguissem ingressar no varejo online sem ter uma plataforma própria. Houve uma migração de vendas físicas para o mundo virtual que fica nítida no valor do gasto médio.

LEIA MAIS**Pesquisa aponta aumento de 87% no preço de produtos em padarias de BH**

Os preços dos alimentos em padarias de Belo Horizonte e Região Metropolitana aumentaram em até 87% nos últimos seis meses – entre março e setembro –, é o que aponta o site de pesquisa de preços Mercado Mineiro. Os produtos com leite foram os responsáveis pelos maiores saltos no preço. A maior variação encontrada está no preço do quilo do pão doce que, pode custar entre R\$ 9,99 até R\$ 28,48.

LEIA MAIS**A vez da diversificação, empresas aumentam portfólio**

Houve uma migração em massa dos estabelecimentos que não tinham delivery, uma vez que essa se tornou a única opção de vendas. Além disso, novos concorrentes surgiram através das pessoas que buscaram um incremento da renda produzindo em casa e vendendo através das plataformas de entregas. Para diversificar, é importante compreender se irá atender os clientes habituais ou se o objetivo é atrair novos clientes.

LEIA MAIS**Dólar e dependência externa de trigo mantêm preço do pão nas alturas**

Expectativa é que aumento da produção nacional ajude a reduzir custos. Por trás do preço do pão francês, que pode chegar a R\$ 18,90 nas padarias de Belo Horizonte, está o trigo. Com a desvalorização do real frente ao dólar e a dependência brasileira de trigo importado, a tendência é que o produto continue elevado.

LEIA MAIS

CONSUMO

Curva ABC na panificação: saiba a importância de conhecer seus produtos

Originária do século XIX, a ideia pode ser aplicada em diferentes setores de uma organização, como na parte de vendas e na gestão de matéria-prima. Logo, é uma valiosa ferramenta.

LEIA MAIS



Forno elétrico ou a gás: qual se adequa melhor ao seu negócio na panificação

Esse é um dilema muito comum entre os donos de padarias e demais estabelecimentos. Isso porque, a qualidade – e a aparência – de muitos alimentos dependem exclusivamente do equipamento que será utilizado.

LEIA MAIS



ECONOMIA

Empresas com maior risco de aglomeração sofrem mais na retomada dos negócios

Para 37,7% dos lojistas que participaram da pesquisa, o estoque de seus estabelecimentos está acima do normal. É um percentual parecido com o registrado no mês passado (37,8%), porém bem acima do patamar de 25% repetido em fevereiro e março, antes do maior choque da pandemia. Um ano atrás, 26,3% das lojas tinha estoques considerados excessivos.

LEIA MAIS



Experiência do cliente: O que os aplicativos têm a ensinar?

Se os apps já eram uma febre por aqui, a pandemia do novo coronavírus deu ainda mais notoriedade para o uso dessas ferramentas, que ajudam a solucionar diversas questões do dia a dia – de pagamento de contas a pedidos de comida. Milhões de pessoas no Brasil estão tendo, pela primeira vez, contato com aplicativos.

LEIA MAIS



EMPREENDEDORISMO

Como empreender sem surpresas: confira 5 erros cometidos hoje

Como empreender sem surpresas? Esse é o assunto principal a ser abordado nesse artigo, onde listamos os 5 principais erros cometidos por empreendedores de primeira viagem. Os erros que você encontrará são mais comuns do que você imagina e interferem diretamente no sucesso dos negócios.

[LEIA MAIS](#)

Startup que abastece mercados e restaurantes lidera ranking brasileiro do LinkedIn

A startup Menu ocupa o primeiro lugar de um ranking nacional elaborado pelo LinkedIn. A lista "Top Startups 2020" destaca as dez empresas que demonstraram resiliência durante a crise gerada pela pandemia de Covid-19 e que, por isso, continuaram a atrair investimentos, funcionários e atenção. A Menu é a única startup do ranking focada em atender empreendedores.

[LEIA MAIS](#)

Vagas no comércio eletrônico crescem até 162% durante a pandemia

[LEIA MAIS](#)

Quarentena gastronômica: as comidas mais pedidas via delivery em Brasília

[LEIA MAIS](#)



Pão com azeite une sabor e benefícios ao corpo; os detalhes da tradição italiana

[LEIA MAIS](#)

Mais do que sobreviver: crescer no mercado e oferecer mais ao cliente

[LEIA MAIS](#)

Certificação Kosher: atender a comunidade judaica exige preparo

O Brasil tem a maior comunidade judaica da América Latina e a 11ª no mundo. Trata-se de uma alimentação que segue as regras descritas no Torá, que é o livro sagrado dos judeus. A palavra Kosher, traduzida para o português, significa adequado ou bom.

[LEIA MAIS](#)

