

Realização:



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA Edição 300 - Ano IV
16/11/2020 a 20/11/2020

Apoio:



Edição Especial

O Clipping da Panificação e Confeitaria chega a sua 300ª Edição! Confira tudo sobre os preparativos para o fim do ano!

Nesta edição especial, veja as informações sobre a expectativa de vendas para o Setor, produtos, novidades sobre o varejo e dicas para aproveitar a Black Friday na próxima semana! Boas vendas!



Natal: Pequenos negócios devem se preparar para atender de forma presencial e online

Ao se preparar para as vendas, empresários devem avaliar a necessidade de composição de estoque, alinhado ao momento de comemorações. A expectativa é que a data continue sendo o maior período de vendas no ano. É preciso observar as tendências do varejo online e continuar com a adoção de medidas de segurança e higiene na hora do atendimento presencial.

LEIA MAIS

Setor de padarias tem boas expectativas para vendas no fim de ano e abre contratações

As informações são do presidente da Amipão, Vinícius Dantas, que aposta nas pequenas ceias para vendas positivas. "Acredito que teremos um Natal com mais vendas do que o ano anterior. As ceias despontam como trabalho diferenciado da panificação", analisa.

LEIA MAIS



O que muda com o PIX, o novo sistema de pagamentos do BC

PIX, o meio de pagamento lançado pelo Banco Central que vai aprimorar operações financeiras como TED e DOC teve sua estreia bastante prestigiada pelos brasileiros. Com esse sistema, as transferências acontecem em tempo real, não importando a hora e nem o dia.

LEIA MAIS



Conhecimento transforma! 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

Guia rápido para produção e venda de panetones

Dezembro está chegando e, com ele, as festas especiais de fim de ano. Produto popular, o panetone já está presente em vários estabelecimentos, mesmo com alguns meses de antecedência, com diferentes faixas de preços, sabores e apresentações. Quer participar das vantagens de oferecer esse produto ou aprimorar sua produção dessa maravilha do Natal? Então confira!

LEIA MAIS



Confiança do empresário do comércio sobe 4,1% em novembro, diz CNC

O Índice de Confiança do Empresário do Comércio (Icec) teve alta de 4,1% na passagem de outubro para novembro deste ano, segundo dados divulgados nesta quinta-feira (19) pela Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC). Apesar disso, a confiança recuou 11,9% na comparação com novembro do ano passado. As expectativas do empresário do comércio cresceram 1,3%.

LEIA MAIS



Como as empresas podem aproveitar a Black Friday mais digital da história?

A Black Friday deste ano vai ser mais do que especial – principalmente por causa da pandemia e do isolamento social. As expectativas para o comércio em um ano de tantos desafios econômicos trazidos pelo coronavírus são imensas e vão muito além da última sexta-feira do mês de novembro.

LEIA MAIS



Preço do quilo do pão francês varia até R\$ 9,65 em João Pessoa

Um levantamento feito pela Secretaria Municipal de Proteção e Defesa do Consumidor de João Pessoa (Procon-JP) encontrou uma diferença de R\$ 9,65 no preço do quilo do pão francês nas padarias da Capital, variando entre R\$ 7,25 (Pão da Vida – Mangabeira) e R\$ 16,90 (Bonfim – Tambaú), uma diferença de 133,10%. Veja a pesquisa completa.

LEIA MAIS

CONSUMO

Cozinha tecnológica: conheça mais sobre essa tendência com a Prática Klimaquip

Atualmente, a possibilidade de controle remoto e gerenciamento da cozinha aumenta gradualmente. Com cada vez mais tecnologia e equipamentos autônomos, a produtividade das empresas que optam por esse modelo de cozinha cresce significativamente.

[LEIA MAIS](#)



Serviço de delivery: tudo o que você precisa saber para implementar!

O delivery é uma forma prática em que o cliente tem de fazer a sua compra sem precisar sair de casa. Para muitas pessoas, ele faz parte do estilo de vida, sendo usado diariamente. Para o empreendedor é uma ótima oportunidade de aumentar o faturamento.

[LEIA MAIS](#)



ECONOMIA

Prato feito e restaurante perto de casa são preferidos dos trabalhadores na pandemia

O perfil de alimentação dos trabalhadores sofreu mudanças no período de pandemia, de acordo com levantamento realizado pela Ticket, marca de refeição e alimentação da Edenred Brasil. O levantamento registra as preferências dos 7 milhões de usuários de benefícios da Ticket. No cenário nacional geral, as cozinhas favoritas dos trabalhadores são as de comida brasileira.

[LEIA MAIS](#)



Tipos de panetone: apostar no clássico ou inovar?

Salgados, com whey protein, recheados ou com acompanhamentos. Faça um bom planejamento e divulgue todas as novidades com antecedência para atingir um grande público. Aposte na variedade de produtos e em boas estratégias de marketing para ter sucesso nas vendas! Para as padarias, é possível ainda vender o produto pronto para outras empresas do Setor.

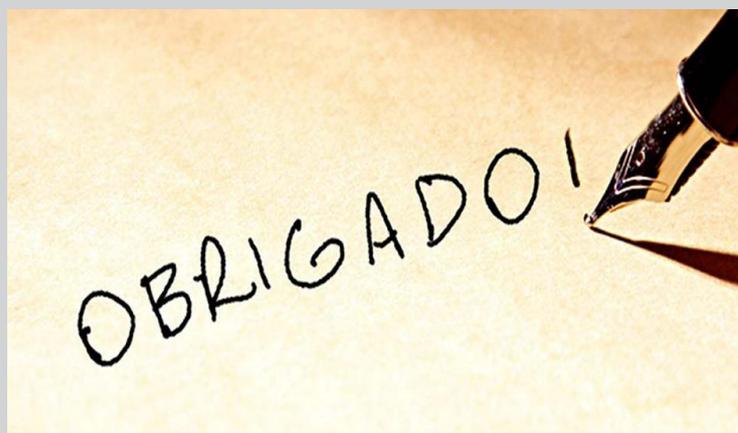
[LEIA MAIS](#)

EMPREENDEDORISMO**Deseja melhorar as publicações da sua padaria nas redes sociais? Veja como!**

As redes sociais já são muito mais do que meros sites de socialização. Essas plataformas e aplicativos se tornaram vitrines e um meio importante de fazer negócios. Por isso, melhorar publicações nas redes sociais é uma estratégia para aumentar o lucro e que pode aumentar a sua visibilidade no mercado e o engajamento do seu público.

LEIA MAIS**Veja Comer & Beber 2020: padaria artesanal é uma das melhores de São Paulo**

Uma mudança radical, do agito das passarelas para o artesanato do trigo. Izabela Tavares, que por dezoito anos brilhou como modelo, trocou uma rotina de flashes, desfiles e baixo consumo de glúten por um dia a dia polvilhado de farinha. Após morar em São Francisco, cidade americana conhecida por aprimorar as técnicas francesas de panificação, ela voltou ao Brasil.

LEIA MAIS**Tudo que você precisa para abrir um negócio de bolo infantil****LEIA MAIS****Empório Jardim é campeão na categoria pão de queijo pela Comer & Beber****LEIA MAIS****Novo consumidor da era dos relacionamentos e do digital: como conquistar!****LEIA MAIS****Com a mão na massa: padeiro faz pães com gostinho da França****LEIA MAIS**

Obrigado por chegar à 300ª Edição conosco, você faz parte desta conquista!