

Dez passos para a excelência no atendimento

Na vida todos desempenhamos diferentes papéis e mesmo um empresário de sucesso, acostumado a vender, vez por outra tem assumir o papel de consumidor e depender de outros para satisfazer suas demandas. Neste momento, todos queremos ser bem atendidos e caso sejamos voltamos para casa satisfeitos. Não tendo uma boa experiência, certamente vem o sentimento de decepção ou raiva. Sugerimos aqui dez passos importantes que podem melhorar a excelência no atendimento.

LEIA MAIS



Brunch vira tendência em BH apostando em tradição e criatividade

Uma invenção inglesa popularizada nos Estados Unidos na década de 30 vem ganhando cada vez mais o olhar dos brasileiros. O brunch, servido entre o café da manhã e o almoço, é denominado assim pela junção dos nomes de duas refeições em inglês: "breakfast" e "lunch".

LEIA MAIS



Espaço

PRÁTICA

O que é produtividade e porque ela é importante nos negócios?

LEIA MAIS



PRODUTOS E EMPRESAS

Preço do quilo do pão de sal tem variação de 83% e pode custar até R\$ 21.98 em BH

O preço do pão de sal e de outros itens do café da manhã apresentam altas variações em Belo Horizonte, conforme pesquisa do site Mercado Mineiro e aplicativo comOferta. O quilo do pão de sal ou francês pode custar de R\$11.98 até R\$21.98, o que representa uma variação de 83%. A pesquisa foi feita entre os dias 12 e 15 de setembro em supermercados e atacarejos da Região Metropolitana de BH.

[LEIA MAIS](#)



Imagem: Arquivo

Painel sobre nova geração na gestão dos negócios é destaque em Congresso Internacional da Indústria do Trigo

[LEIA MAIS](#)

Recuperação do foodservice ganha corpo, inflação diminui pressão e delivery mantém peso, segundo pesquisa da ANR, Galunion e ABIA

[LEIA MAIS](#)

Do retrovisor para o GPS

Para ter sucesso em um mundo cada vez mais instável e que se move em alta velocidade, porém, é preciso mudar: a nova atitude é como a de um GPS, entendendo onde está o cliente hoje para construir o futuro.

[LEIA MAIS](#)

Pão na Chapa é o novo sabor da linha Do Forno Wickbold

[LEIA MAIS](#)



Imagem: site Super Hiper

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 indicadores, estratégias e estudos sobre o mercado.

[SAIBA MAIS](#)

ECONOMIA

BC corta taxa de juros em 0,5 ponto e Selic cai para 12,75% ao ano

Imagem: site UOL Economia



Como o novo corte, a Selic chega ao menor patamar desde junho de 2022, quando também estava em 12,75%.

[LEIA MAIS](#)

Mercado está mais cético com a economia do que há dois meses, diz diretor da Quaest

Imagem: REUTERS/Adriano Machado no site CNN Brasil



[LEIA MAIS](#)

CONSUMO

Brasileiro não abre mão de pesquisar antes de comprar

E vale para todas as classes sociais, onde o índice de pesquisa de 64% é um pouco maior do que no resto da América Latina.

[LEIA MAIS](#)

Black Friday 2023: consumidor está mais maduro e disposto a gastar mais

[LEIA MAIS](#)

Imagem: Freepik



Imagem: Freepik



EMPREENDEDORISMO



Imagem: site ABIA

Estudo inédito sobre desperdício

Um estudo inédito mostrou que 70% das pessoas olham o prazo de validade na hora da compra, e que 74% dos entrevistados apontaram que armazenam o alimento adequadamente para aumentar a durabilidade - ou seja, buscam prolongar a vida dos alimentos como forma de reduzir o desperdício dentro de casa.

LEIA MAIS

Os smartphones estão virando maquininhas de cartão. O que muda para o setor?

LEIA MAIS



Imagem: site Simabesp

Qual a importância do cliente oculto para uma empresa?

Para avaliar os produtos e serviços de uma empresa, de forma imparcial, foi criado o cliente oculto. Trata-se de um especialista que se passa por consumidor para analisar questões pontuais do negócio, como precificação, variedade, equipe, atendimento, entre outros.

LEIA MAIS

Ambiente tóxico é o principal fator que leva a pedidos de demissão

O cenário pós-pandemia trouxe algumas mudanças no mercado de trabalho e, entre elas, os motivos que levam aos trabalhadores a pedirem demissão. Pesquisa ouviu profissionais empregados de todo o Brasil.

LEIA MAIS

CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 394 - Ano VIII



EXPEDIENTE:

Instituto Tecnológico da Alimentação, Panificação e Confeitaria (ITPC)

Presidente: Márcio Rodrigues

Organização: Renato Faria

Contato: itpc@institutoitpc.org.br