

Cliente oculto ajuda a criar uma rotina voltada para a satisfação do cliente

A pesquisa "cliente oculto", chamada também de "cliente fantasma" é uma das melhores formas de avaliar a qualidade do atendimento prestado dentro da sua loja. Uma pessoa contratada, desconhecida pelos funcionários da empresa, se faz passar por cliente e testa a eficiência, a paciência, a cordialidade e qualquer outro atributo que você achar interessante sobre seu atendimento. Os resultados podem ser surpreendentes!

LEIA MAIS



Setor de panificação em MG prevê bons resultados

O setor de panificação em Minas está otimista com o desempenho dos negócios em dezembro, estimulado pelas comemorações típicas de fim de ano, em especial do Natal, conforme o presidente da Amipão, Vinicius Dantas.

LEIA MAIS



Espaço *PRÁTICA*

Dedetização: porque ela é importante nos negócios da alimentação

LEIA MAIS



PRODUTOS E EMPRESAS

A poucos dias do Natal, buffets e padarias de BH têm alta demanda de encomendas

A poucos dias do Natal, quem planeja encomendar a ceia ou o jantar natalino, mas ainda não fez a reserva, precisa se apressar. É que alguns buffets e restaurantes já estão encerrando o recebimento dos pedidos, em razão da alta demanda. Segundo uma pesquisa da Fipe os tradicionais produtos natalinos subiram 8% em relação ao ano de 2022.



Imagem: Fred Magno / O Tempo

LEIA MAIS

Cultura do “eu mereço” faz aumentar o consumo de produtos indulgentes

Estudo realizado pela Horus Inteligência de Mercado mostrou que 50,7% do carrinho do cliente é composto por esse tipo de produto, enquanto 34,4% está na categoria saudável.

LEIA MAIS

Coxitone: Padaria de São Paulo faz sucesso vendendo panetone de coxinha

LEIA MAIS



Imagem: Reprodução Instagram no site Terra

Bauducco promove campanha natalina em diversas regiões do País

Para a estratégia foram inseridas decorações em shoppings, parques e supermercados. A marca se uniu ainda a creators para geração de conteúdo para as redes sociais.

LEIA MAIS

Combinação de café com lasanha agrada clientes de padaria em SP

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 indicadores, estratégias e estudos sobre o mercado.

SAIBA MAIS

ECONOMIA

Inflação de novembro fica em 0,28%, influenciada pela alta dos alimentos



Imagem: Helena Pontes/Agência IBGE Notícias

LEIA MAIS

Capitais perdem espaço e economia fica menos concentrada, aponta IBGE



Imagem: Marcello Casal Jr/ Agência Brasil / Arquivo

LEIA MAIS

CONSUMO

Como melhorar a experiência de pagamentos do consumidor

LEIA MAIS



Imagem: site E-commerce Brasil

Refeições compartilhadas representam 78% do consumo fora do lar

LEIA MAIS



Imagem: Unsplash

EMPREENDEDORISMO

Sebraetec: programa terá R\$ 400 mi para inovação nos pequenos negócios em 2024



O Sebrae deve investir, em 2024, cerca de R\$ 400 milhões para levar inovação e soluções tecnológicas que vão fortalecer a atividade de micro e pequenas empresas brasileiras. Em um cenário de neointustrialização, o portfólio de serviços do programa apresenta novidades como aplicação de Inteligência Artificial (IA), implementação de boas práticas ESG, acessibilidade no atendimento, entre outros.

LEIA MAIS

1ª padaria Lixo Zero do Brasil oferece menu afetivo e doses de sustentabilidade

LEIA MAIS

Minimercados nos bairros, a nova tendência das grandes redes

LEIA MAIS

Seis motivos que levam a fuga de talentos das empresas



LEIA MAIS

Panetone "tamanho família" com recheio de pistache e total de 6kg custa R\$ 1.400



LEIA MAIS

CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 406 - Ano VIII



EXPEDIENTE:

Instituto Tecnológico da Alimentação, Panificação e Confeitaria (ITPC)

Presidente: Márcio Rodrigues

Organização: Renato Faria

Contato: itpc@institutoitpc.org.br