

Sugestões para tornar o seu mix especial

Nenhum cliente gosta de loja vazia, ou que tenha sempre os mesmos produtos, não é? Todos nós gostamos de novidades e em uma padaria este é um fator que pode ser um diferencial de mercado. Trabalhar bem o mix pode fazer com que um negócio se destaque em relação à concorrência.

LEIA MAIS



Espaço *PRÁTICA*

Biscotti: variações tradicionais e criativas



LEIA MAIS

Padarias italianas de São Paulo atravessam gerações

Albanese, Carillo, Franciulli, Laurenti, Lorenti, Ponzio. Sobrenomes não deixam dúvida quanto à procedência italiana dos pioneiros de padarias tradicionais da cidade de São Paulo.



LEIA MAIS

PRODUTOS E EMPRESAS

Preço médio da refeição em restaurantes sobe 49% nos últimos cinco anos

LEIA MAIS

Com Wickbold, Bimbo vai ampliar fatia em mercado de R\$ 14,3 bilhões

LEIA MAIS

32º Congrepan 2025 a bordo do Navio MSC Seaview

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



Imagem: Divulgação / Ticket Edenred Brasil no site Giro News

Pão de Açúcar lança campanha com mote “Você Feliz É Tudo de Pão”

LEIA MAIS

A moda agora é folhar, de cookie a pão de queijo

LEIA MAIS

Fini anuncia entrada no mercado de Food Service

Imagem: site Grandes Nomes da Propaganda



LEIA MAIS

ECONOMIA

Por que economia cresce, mas percepção do brasileiro segue negativa?

LEIA MAIS

Endividamento das famílias recua pelo segundo mês consecutivo

LEIA MAIS



CONSUMO

Brasileiros escolhem restaurantes de olho na limpeza, sabor e 'preço justo', mostra pesquisa



LEIA MAIS

Confiança do consumidor se mantém em patamar neutro em agosto, diz ACSP



LEIA MAIS

EMPREENDEDORISMO, GESTÃO E INOVAÇÃO

**Marcas próprias:
como o varejo pode
se destacar**



Imagem:
site Super Varejo

LEIA MAIS

**Pizzaria viraliza após
dividir ganhos do Dia
do Trabalho entre
funcionários**



Imagem: Reprodução no site PEGN

LEIA MAIS

**Focaccia conquista
paladar de
cearenses e ganha
diferentes versões
em Fortaleza**

LEIA MAIS

**Mais de 60% dos
empregos criados
neste ano estão nos
pequenos negócios**

LEIA MAIS

Ambiente **nita**

**Por que o “Pão
Francês” tem a
coloração dourada?**



Imagem: site Nita

LEIA MAIS

CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 436 - Ano IX

METODOLOGIA
Propan

EXPEDIENTE

Instituto Tecnológico da Alimentação, Panificação e Confeitaria

Presidente: Márcio Rodrigues

Organização: Renato Faria

Contato: itpc@institutoitpc.org.br