

Convênio entre Sebrae e Abip destina R\$ 5,9 mi para setor de padarias e confeitarias

Parceria foi firmada durante a 80ª Convenção Nacional da Abip, em Joinville (SC). Entre os principais objetivos estão: reduzir em 5% o consumo de energia; aumentar em 30% o nível de qualidade do pão francês; promover o ganho de 7% na produtividade das empresas participantes; e tornar 80% dos negócios atendidos aptos do ponto de vista documental.

LEIA MAIS



Imagem: Divulgação - site Agência Sebrae de Notícias

Espaço *Prática*

O impacto dos gatilhos mentais nas vendas e fidelização



LEIA MAIS

Pão francês de Juazeiro é eleito o melhor da Bahia em 2024

Padaria Verde Rio supera mais de 700 concorrentes de todo o estado.



LEIA MAIS

PRODUTOS E EMPRESAS

**Combos para
delivery:
oportunidade de
elevar as vendas**

LEIA MAIS

**Trigo no RS atrai
compradores com
preços até 25%
mais baixos**

LEIA MAIS

**Orquídea Alimentos
apresenta
novidades em
biscoitos e massas**

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

**Prática lança nova
laminadora para
mercado da
panificação**

LEIA MAIS

**Mundo Verde
apresenta panetones
saudáveis para
o Natal**

Imagem: site Grandes Nomes da Propaganda



LEIA MAIS

**Focaccia, pão que
virou moda
gastronômica, tem
origem no período
Neolítico**

LEIA MAIS

ECONOMIA

Caged registra criação de 132,7 mil postos de trabalho em outubro

LEIA MAIS

Haddad anuncia pacote fiscal e economia de R\$ 70 bi em 2 anos

LEIA MAIS



Imagem: Agência Brasília



Imagem: Washington Costa/MF

CONSUMO

Compras em supermercados e restaurantes têm alta de até 23% com cartão benefícios

Imagem: Reprodução Alelo no site Giro News



LEIA MAIS

“Bets” têm relação direta com endividamento e inadimplência



Imagem: site Super Hiper

LEIA MAIS

EMPREENDEDORISMO, GESTÃO E INOVAÇÃO

O cliente no centro, de verdade

LEIA MAIS

Veja a relação das padarias premiadas no concurso Baker Top, da revista Padaria 2000

LEIA MAIS

Qual a primeira marca que vem à sua cabeça?

LEIA MAIS

Como preparar sua loja para atender a Geração Alpha?



Imagem: site Super Varejo

LEIA MAIS

Empreendedorismo e sobrecarga: como mulheres podem evitar cansaço mental enquanto crescem em seus negócios?

LEIA MAIS

Ambiente **nita**

A ordem dos ingredientes no processo de panificação



Imagem: site Nita

LEIA MAIS

CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 449 - Ano IX

METODOLOGIA
Propan

EXPEDIENTE

Instituto Tecnológico da Alimentação, Panificação e Confeitaria

Presidente: Márcio Rodrigues

Organização: Renato Faria

Contato: itpc@institutoitpc.org.br