



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 228- Ano IV
22/04/2019 a 26/04/2019

Como as novas tendências no varejo e panificação estão impactando as padarias e redefinindo as diretrizes do mix

O mercado da alimentação está sofrendo intensas transformações, e você já pode observar grande parte delas entre os consumidores da sua própria padaria. Confira mais sobre este e outros temas na página 02.



Cases de Sucesso: Panificadora Super Pão, uma empresa com Selo Ouro em Barbacena

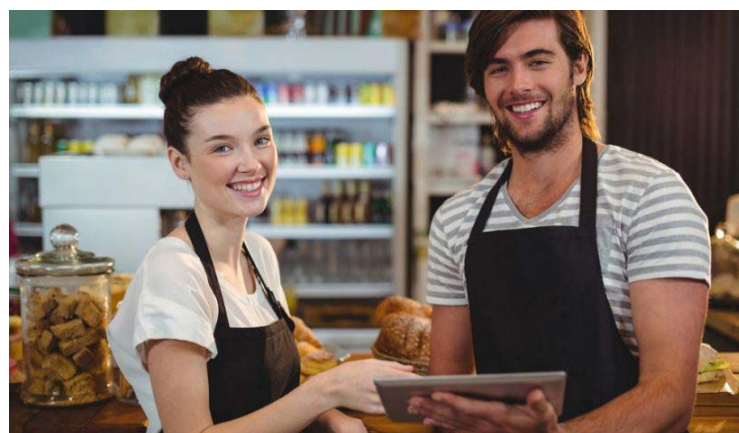
Em uma parceria realizada por meio do Sebrae, a empresa obteve capacitação e destacou-se no mercado da panificação. Assim como milhares de empresas com gestão familiar em todo o país, a Super Pão ilustra hoje o diferencial de mercado para uma grande vertente da panificação: a produção artesanal.

[LEIA MAIS](#)

Como montar um delivery na sua padaria hoje

Quem tem o costume de usar esse tipo de serviço pede uma pizza, sanduíches e pratos prontos. Mas já pensou se o consumidor puder ter à disposição um delivery da padaria em que ele costuma comprar o pão de sal de todas as manhãs? Essa é a saída que para conseguir mais clientes e — por que não? — aumentar os lucros.

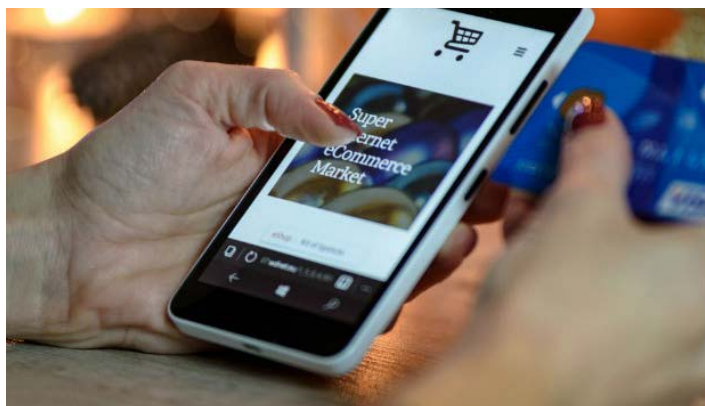
[LEIA MAIS](#)



7 etapas da aprovação das vendas no cartão para se conhecer no varejo

O Brasil possui uma particularidade que é o "parcelado sem juros" para as compras no cartão, que representa mais da metade, segundo a ABECS (Associação Brasileira das Empresas de Cartão de Crédito e Serviços).

[LEIA MAIS](#)



Agenda para maio: Moinho Cañuelas promove Caravana Propan em Salvador/BA

[LEIA MAIS](#)

Programe-se! Seminário Internacional Riconi Alimentos acontece em junho

[LEIA MAIS](#)

PRODUTOS E EMPRESAS

Tendências na panificação impactam as padarias

O mercado da alimentação está sofrendo intensas transformações, e grande parte delas entre os consumidores da sua própria padaria. Cresce a demanda por produtos saudáveis, orgânicos, sem glúten e sem lactose. Também há um aumento no número de pessoas que seguem uma dieta vegetarianana.

[LEIA MAIS](#)

6 segredos para o sucesso de docerias e confeitarias

[LEIA MAIS](#)

MEI ganha aplicativo com o objetivo de facilitar a gestão do negócio

[LEIA MAIS](#)

Sua empresa está preparada para se adequar à Lei de Proteção de Dados?

[LEIA MAIS](#)

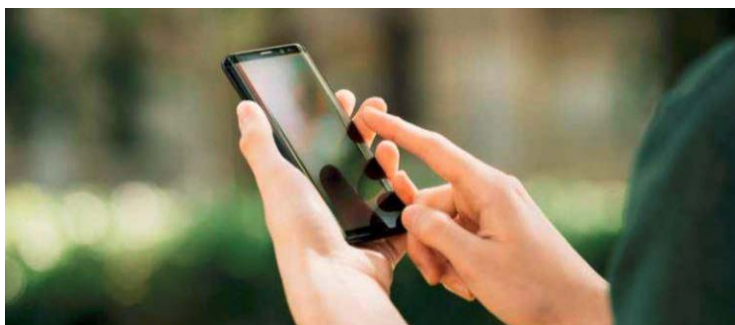
Reunião de pesquisa de trigo e tritcale abre inscrições para a 13ª edição

[LEIA MAIS](#)

Preço do quilo do pão francês tem variação de R\$ 8,41 nas panificadoras

[LEIA MAIS](#)

Abrasel e Sebrae preparam acervo especializado no Setor de Alimentação Fora do Lar

[LEIA MAIS](#)

Quanto seu cliente gasta no seu estabelecimento?

Antes de tudo, é importante saber calcular seu ticket médio, ele representa o quanto cada cliente gasta em média no seu negócio. Simplesmente deve somar tudo que seus clientes já gastaram com seu negócio (pode fazer essa conta por mês, caso sejam muitos clientes) e dividir pelo número total de consumidores.

[LEIA MAIS](#)

ARTIGOS TÉCNICOS

Saiba como manter o controle de qualidade em uma indústria de alimentos

Por: Prática

O controle de qualidade na indústria de alimentos é fundamental para garantir a segurança, principalmente sanitária, dos produtos fabricados.

LEIA MAIS



Tendências: padaria drive thru e padaria express

Por: Brasilgás

Entre todas as opções para montar uma padaria ou expandir seus negócios, uma das principais tendências é investir numa padaria drive thru ou numa padaria express.

LEIA MAIS



ECONOMIA

Arquitetura de padarias para cozinhas e salões

A boa arquitetura de padarias é um dos temas mais importantes para a melhoria da operação e da experiência do cliente. Sua cozinha precisa ser aproveitada ao máximo para facilitar a circulação de funcionários, tornando os fluxos mais rápidos e evitando acidentes de trabalho. Já o salão deve valorizar seus produtos de panificação e confeitaria, sendo convidativo e acolhedor e de forma a atrair o cliente.

LEIA MAIS



Gestão de restaurantes: 6 dicas essenciais para o sucesso!

Com um mercado cada vez mais concorrido, realizar uma boa gestão de restaurantes tem se tornado uma necessidade fundamental para o sucesso dos empreendimentos deste segmento – especialmente para aqueles que são novos e possuem baixo capital de giro. Manter processos otimizados e uma administração eficiente é importante para garantir a lucratividade.

LEIA MAIS



EMPREENDEDORISMO

Abrindo o próprio negócio, desvende os mitos

Ser dono de seu próprio negócio não é uma tarefa fácil como muitos pensam. É preciso ter determinação, disciplina, controle financeiro, muito planejamento e muitas horas de trabalho. Se você está pensando que vai trabalhar menos e terá mais dias de folga, esqueça! Pelo menos no início de seu negócio serão necessárias muitas horas de planejamento.

[LEIA MAIS](#)

Cream cheese e seus benefícios de utilização

[LEIA MAIS](#)

Vender bem é vender sempre: descubra porque atualizar os velhos modelos

[LEIA MAIS](#)

PagSeguro reduz a zero prazo de pagamento a lojistas em vendas no cartão

[LEIA MAIS](#)

Imposto de Renda 2019: guia rápido para os últimos 7 dias

O prazo para entregar a Declaração do Imposto de Renda 2019 (DIRPF) está quase chegando ao fim. Dia 30 de abril é a data-limite e muitas dúvidas surgem em torno do IRPF, sobre como e o que declarar, além das novidades para a declaração deste ano – que tem 2018 como o ano-calendário (antes chamado de ano-base).

[LEIA MAIS](#)

Cinco dicas para quem quer abrir uma franquia

[LEIA MAIS](#)

Varejo: E-mail ainda é o canal de contato preferido dos consumidores

[LEIA MAIS](#)

Softwares analisam expressão facial para medir sucesso das campanhas

[LEIA MAIS](#)