



# CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 252- Ano IV  
07/10/2019 a 11/10/2019

## Alerta Sebrae: empresas do food service no Brasil devem atentar-se para os novos hábitos do consumidor em 2020

A população está mais atenta à composição dos alimentos, porém, apesar das novas tendências, as pessoas ainda querem continuar comendo itens saborosos, o que representa um desafio. Mais sobre o tema na página 02



## 95% dos consumidores pretendem comprar na Black Friday, diz pesquisa

Uma Black Friday cada dia mais consolidada no mercado brasileiro. Conheça o perfil do consumidor de 2019. Entre os destaques da pesquisa está o fato de que 60% dos entrevistados dizem querer gastar mais que R\$ 1000,00 nas compras durante o evento de 2019 e 33% pretendem usar o 13º salário, ou parte dele, para isso.

**LEIA MAIS**

## Mais de 30 caravanas do Setor já confirmadas para a Superminas 2019

Panificadores e supermercadistas de todas as regiões de Minas Gerais estão mobilizados para participar da Superminas 2019, de 15 a 17 de outubro, no Expominas, em Belo Horizonte. Confira a programação!

**LEIA MAIS**



dia 16 PROGRA  
MAÇÃO

SEMINÁRIO AMIPÃO / FIEMG COM  
METODOLOGIA PROPAN

Auditório **Ouro 11H**

**MÁRCIO  
RODRIGUES**

CENTRAL DE PRODUÇÃO,  
REVISÃO DE MIX E GANHO  
DE EFICIÊNCIA

## Semana das Crianças! Demanda infantil motiva criação de negócios

Os pais estão cada vez mais atentos ao consumo das crianças. Alguns empreendedores observam esse comportamento e adaptam ou criam negócios para elas, como a padaria Pão Santo, em Porto Alegre.

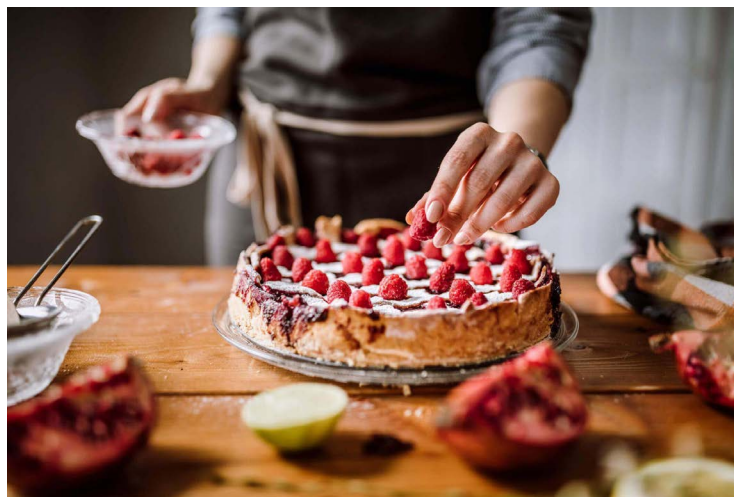
**LEIA MAIS**

## Assinatura Metodologia Propan: faça parte de um novo modelo de gestão ao seu alcance

A Metodologia Propan já capacitou mais de 12 mil empresas de alimentação em todo país! Em 2019, você conta com uma super novidade, a Assinatura exclusiva que conecta o seu negócio às estratégias de sucesso que alavancaram milhares de organizações! **LEIA MAIS**

**PRODUTOS E EMPRESAS****ABIP Informa: confeitarias gourmet's se tornam aposta de novos empreendedores**

No Brasil, dados divulgados pela Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP) em 2018 mostram que a maior parte dos negócios do ramo são micro e pequenas empresas, o que aponta o potencial do segmento para quem está investindo.

**LEIA MAIS****Após testes, Pão de Açúcar lança novo conceito de loja****LEIA MAIS****Vendas do varejo sobem de julho para agosto, diz Pesquisa Mensal do Comércio****LEIA MAIS****Conheça as varejistas mais amadas pelos brasileiros e veja os destaques do Setor****LEIA MAIS****Empresas se preparam para lançar novidades durante a Superminas 2019****LEIA MAIS****Como ter sucesso no controle de estoque em pequenas lojas****LEIA MAIS****As melhores padarias de Curitiba pela Veja Comer & Beber****LEIA MAIS****Fique atento! Essas tendências de alimentação vão revolucionar o mercado!**

Transparência, conveniência, saúde, prazer e sustentabilidade. Os novos pilares do food service no Brasil pedem urgência na forma de condução dos negócios por parte das empresas. Estar de acordo com a saudabilidade sem perder o sabor pode ser um desafio.

**LEIA MAIS**

## ARTIGOS TÉCNICOS

## Experiência do Cliente em padaria: saiba como aprimorar a sua marca hoje

**Por:** Prática

Por que você deve se preocupar com a experiência do cliente? As pessoas podem encontrar os seus mesmos produtos em outro lugar. Destaque-se!

**LEIA MAIS**



## Confeitaria Congelada: 5 dicas para armazenar os produtos corretamente

**Por:** Prática

O primeiro ponto importante é contar com um local apropriado para seu armazenamento, pois esse tipo de alimento demanda cuidados diferenciados.

**LEIA MAIS**



## ECONOMIA

## Brasileiros levam insumos nacionais ao Campeonato Mundial do Pão

O Brasil vai participar pela quinta vez do Campeonato Mundial do Pão, sediado em Nantes, na França. Serão 16 países, que deverão apresentar pães de diferentes tipos, feitos com insumos de cada nação. As equipes serão avaliadas por um júri técnico especializado, e serão classificadas em diversificação de receitas, apresentação, sabor e regularidade no formato dos pães.

**LEIA MAIS**



## Produtos de padaria: veja itens que não podem faltar

Nem precisamos dizer: os artesanais estão em alta. Tanto bolos quanto pães já são bastante procurados, pois o foco do consumidor está na experiência. Cada vez mais, as pessoas se preocupam com a origem dos alimentos e querem saber a procedência dos ingredientes. A padaria que entende isso está um passo à frente.

**LEIA MAIS**



**EMPREENDEDORISMO**

## Franquia de Bolos: conheça 18 marcas que se deram bem neste segmento

Bolo tem cheiro, sabor de infância e é sinônimo de festa, reunião de amigos, família e bons momentos. Com a escolha certa do ponto de vendas e um planejamento adequado, ter uma loja de bolos pode ser bastante rentável. Veja algumas marcas estruturadas hoje.

[LEIA MAIS](#)

## Afinal, como calcular o salário do empreendedor?

[LEIA MAIS](#)

## Como fidelizar a carteira de clientes da contabilidade?

[LEIA MAIS](#)

## Sebrae orienta: praticando a economia criativa em pequenos negócios

[LEIA MAIS](#)

## Empreendedor, não se distraia: o foco tem que ser no negócio!

[LEIA MAIS](#)

## Quais níveis da empresa devem conduzir reuniões de resultado mensais?

[LEIA MAIS](#)

## Presidente do Sebrae participa da abertura da Feira do Empreendedor em SP

[LEIA MAIS](#)

## Fabricantes de panetone estão otimistas para a temporada das vendas no Brasil

Para este ano, a expectativa é que a categoria cresça 5% em faturamento em comparação a 2018, chegando a movimentar R\$ 735 milhões no período sazonal (novembro a janeiro).

[LEIA MAIS](#)