CLIPPING
DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 261- Ano IV
09/12/2019 a 13/12/2019

Temporada das vendas: cresce a procura por panetones artesanais e pratos prontos para a ceia de natal em 2019

Padarias já sentem o aumento da demanda por panetones e melhor custo-benefício, variedade e qualidade são atrativos para clientes ávidos pelo sabor único dos itens artesanais. Mais sobre o tema na página 02.

Na rotina das padocas, são os padeiros que movimentam a cidade todos os dias

Os padeiros são os grandes homenageados da Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria – ABIP em dezembro. "Os padeiros são a verdadeira força motriz da indústria de panificação e confeitaria. Estamos muito felizes de reconhecer e homenagear esses profissionais", afirma José Batista de Oliveira, presidente da ABIP.

LEIA MAIS

Rumo ao centenário: Empório Kaminski comemora abertura de nova unidade

O Estado do Paraná celebrou nesta semana a inauguração de mais uma unidade da Empório Kaminski, umas das principais representantes da panificação não só de sua região mas também de todo o país. Confira!

LEIA MAIS

Como o Madero fez frente às grandes redes de fast food

O fundador da marca, Junior Durski, conversou com Pequenas Empresas & Grandes Negócios sobre todo o aprendizado que teve no decorrer dos anos. Durski é um empreendedor que não tem medo de errar. Se ele tem uma intuição, segue e depois vai ajustando.

LEIA MAIS

Assinatura Metodologia Propan: descubra hoje as melhores estratégias para o seu negócio

Quer ter acesso exclusivo a vídeo-aulas com Márcio Rodrigues contando tudo sobre os principais Indicadores do Setor, Estratégias de Negócio, Alavancagem de Vendas e os novos rumos do mercado? Não perca mais tempo, saia na frente da concorrência e seja você também um assinante Metodologia Propan LEIA MAIS

PRODUTOS E EMPRESAS

Cresce a procura por panetones artesanais e pratos para a ceia de natal

Os clientes estão cada vez mais interessados em panetones não industrializados e pratos prontos para a ceia. Para o público hoje, além de ser mais gostoso, o panetone artesanal ainda faz bem para a saúde, já que não possui conservantes e é livre de corantes. É uma delícia obrigatória na mesa de natal.

LEIA MAIS

Pães veganos: como o cliente identifica em uma padaria

Muitos clientes já vão aos lugares procurando por um selo específico vegano, que lhes garante que aquele produto está seguro. Assim, podem fazer uma compra muito mais rápida, sem perder tempo lendo os rótulos. Ao desenvolver alimentos livres de alergênicos, é interessante que sua própria padaria crie um selo que diga as principais propriedades daquele pão.

LEIA MAIS

4 dicas para vender mais com as festas de fim de ano

LEIA MAIS

FecomercioSP: Varejo terá o melhor Natal desde 2008

LEIA MAIS

Verdemar é premiado entre os melhores do Marketing

A rede mineira de supermercados Verdemar foi, mais uma vez, agraciada com o Prêmio Marketing Contemporâneo, promovido pela Associação Brasileira de Marketing & Negócios (ABMN). Este é o segundo ano consecutivo que o Verdemar se inscreve para participação no concurso da ABMN.

LEIA MAIS

ARTIGOS TÉCNICOS

Como marcas tradicionais estão se reinventando para atrair novos clientes

Por: Prática

Manter uma boa produtividade na panificação é algo essencial para sustentar a lucratividade do negócio. Confira as dicas da Prática!

LEIA MAIS

Parece custo, mas é fonte de receita: quando investir em itens complementares

Por: Food Service

O azeite, por exemplo, foi um item que os donos de pizzaria tinham relutância em dar aos clientes, quando realçava o sabor e poderia estar no preço da experiência.

LEIA MAIS

ECONOMIA

Pão brasileiro: a opção que traz mandioca e pode custar bem menos segundo a Abimapi

Em 1995, Elcione apresentou um projeto de lei para a criação do "pão brasileiro", pão que seria produzido com farinha de trigo adicionada de farinha de mandioca refinada, de farinha de raspa de mandioca, ou de fécula de mandioca, adquiridos pelo poder público. O projeto de lei também buscava estabelecer regime tributário especial para a farinha, mas a Câmara arquivou o PL.

LEIA MAIS

Pudim: a sobremesa atemporal das padarias

Tradicional receita ganhou diferentes versões nos últimos anos, sendo produto destaque no mercado artesanal e industrial. Um levantamento feito pela Associação Brasileira de Nutrologia (Abran) aponta que, na hora de escolher a sobremesa, 69% dos brasileiros consultados preferem pudins, chocolates, gelatinas, entre outros.

LEIA MAIS

EMPREENDEDORISMO

Rede de restaurantes com 35 anos fatura R$ 80 milhões

Fernando de Lamare era apaixonado por culinária. Mas sua profissão até os 73 anos era em outro ramo: engenharia. Foi só quando se aposentou que o carioca, incentivado pelos amigos, decidiu investir no sonho de trabalhar com gastronomia. Seu primeiro empreendimento, uma rotisserie no Leblon, foi aberto em 1984. Trinta e cinco anos depois, seu filho Pedro de Lamare comanda a rede Gula Gula, já com 12 unidades.

LEIA MAIS

Paneteria é destaque com pães artesanais

LEIA MAIS

Paola Carosella explica como é a fermentação natural

LEIA MAIS

Quanto do sucesso do depende da franqueadora e quanto depende do franqueado?

LEIA MAIS

Por que o comportamento dos líderes precisa mudar para o novo varejo?

LEIA MAIS

Como virar o jogo para as vendas e fidelizar o cliente no mercado atual

LEIA MAIS

Empresas lideradas por pessoas inventoras são mais inovadoras no mercado

LEIA MAIS

Vendas do varejo crescem 2,4% em um mês com o melhor desempenho do país

Após a queda no comércio registrada na última avaliação, as vendas no varejo cresceram 2,4% no Amapá durante o mês de outubro, comparado a setembro. Foi o maior crescimento do país no período e também mantém o estado com o melhor desempenho.

LEIA MAIS