



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA Edição 263- Ano IV
06/01/2020 a 10/01/2020

Crescimento econômico e retomada do crescimento em 2020: conheça as principais tendências para o mercado

Cada vez mais procuradas pelos clientes, essas diretrizes de produção foram responsáveis por grande parte dos lucros no ano que passou. Retorno do clássico e valorização do artesanal estão entre elas. Confira na página 02.



Mercado da alimentação em alta: setor é apontado como destaque de investimentos

O ano de 2020 trará novas perspectivas e expectativas, como a inflação controlada, queda dos juros e avanços em diversas áreas. O mercado da alimentação está muito em alta. Portanto, para quem já faz parte do Setor ou planeja investir, vale a pena aprofundar o conhecimento da área e encontrar um diferencial de mercado.

[LEIA MAIS](#)

Mercado da confeitaria está em alta: saiba como crescer com ele em 2020

Segundo dados da ABIP (Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria), o setor representa 25% do mercado nacional de panificação. O mercado de confeitaria no Brasil cresceu muito nos últimos anos, e isso não será diferente nos próximos.

[LEIA MAIS](#)



Vida além do atacarejo: GPA voltará a abrir lojas da marca Pão de Açúcar

"Nos últimos anos, investimos na expansão acelerada do Assaí e tivemos uma posição defensiva no multi-varejo, para ajustar o portfólio". A aposta agora é com produtos mais premium e foco em alimentos frescos, que trazem receitas e margens maiores.

[LEIA MAIS](#)

Assinatura Metodologia Propan: tenha o suporte certo para crescer muito mais em 2020

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**Fatores determinantes: veja como se antecipar as preferências do consumidor**

O brasileiro está mudando, cada vez mais, a forma com que se relaciona com a comida, e a gastronomia ganha cada vez mais espaço. Cada vez mais as pessoas tem tomado consciência das receitas do que consomem. Alimentos fermentados, retorno ao clássico, itens com dietas restritivas e outros vieram para ficar.

LEIA MAIS**O pão francês vai ficar mais caro a partir de janeiro?****LEIA MAIS****Congelamento de pães e sua absorção pelas panificadoras hoje**

O congelamento de pães não é nenhuma novidade no mercado. Ela existe desde 1996, mas ainda não foi completamente absorvida pelo segmento das panificadoras. Quem se adapta a essa realidade percebe a diminuição do tempo de produção, a otimização da equipe e o aumento dos lucros.

LEIA MAIS**Crescimento de 2,44% é previsão dos supermercadistas****LEIA MAIS****Goiânia registra maior alta em alimentação do país**

A variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de dezembro de 2019 para Goiânia foi de 1,40%, a maior alta do ano e a maior alta para o mês de dezembro desde 2002. Com isso, o ano de 2019 acumulou 4,37% de aumento na capital goiana. O IPCA afeta diretamente os investimentos.

LEIA MAIS

ARTIGOS TÉCNICOS

Insulmos, equipamentos e produtos para aumentar a lucratividade da padaria

Por: Prática

Já ouviu dizer que tem barato que sai caro? Pois é! Isso se aplica aos ingredientes que selecionamos para elaborar as receitas.

LEIA MAIS



A rainha das especiarias: porque a canela é tão marcante na confeitaria e na panificação

Por: Food Service

Com sabor inigualável e aroma marcante, canela pode ser usada em receitas culinárias doces e salgadas, assim como em tratamentos medicinais

LEIA MAIS



ECONOMIA

Panificação, hamburguerias e delivery: uma combinação de bons lucros no mercado hoje

Um dos setores que vêm crescendo cada vez mais é o das hamburguerias, que proporcionam uma refeição caseira e, muitas vezes, gourmetizada. Para atender a demanda, as panificadoras têm entregado encomendas cada vez maiores. Há também as padarias que optam por trabalhar com este item no cardápio. Vale a pena então apostar na demanda externa e interna!

LEIA MAIS



Finanças: Saiba tudo sobre os tipos de custos

Eles ainda são classificados como Diretos; Indiretos; Fixos; e Variáveis. Diferentemente da despesa, o custo é o gasto que uma empresa tem e que está diretamente relacionado a tudo aquilo que esta produz, ou seja, é o gasto necessário para produzir um produto ou prestar um serviço.

LEIA MAIS



EMPREENDEDORISMO

350 tendências de negócio para ganhar dinheiro em 2020: alimentação no topo!

Para que o empresário comece bem é preciso que ele busque o maior número de informações e dados possíveis, somente assim, conseguirá minimizar os riscos e garantir que seu negócio saia do papel de forma estruturada e com competitividade", explica o presidente do Sebrae, Carlos Melles.

[LEIA MAIS](#)

12 erros de gestão financeira para deixar de cometer

[LEIA MAIS](#)

Empreendedorismo em ação: sete dicas para turbinar seus negócios em 2020

[LEIA MAIS](#)

Como marcas tradicionais estão se reinventando para atrair novos clientes

[LEIA MAIS](#)

10 dicas de como escapar de armadilhas em franquias

[LEIA MAIS](#)

O bolo agora está no palito! Novidade tem atraído investidores e consumidores

[LEIA MAIS](#)

12 livros que você já deveria ter lido (e deve ler em 2020, se ainda não leu!)

[LEIA MAIS](#)

Dedicação total faz a diferença na hora de manter o negócio indo bem no varejo

Em abril de 2016, a chef confeitaria Inaiá Sant'Ana iniciava uma nova etapa da sua vida: abriu a própria confeitaria em Brasília, voltada para um público de celíacos (intolerância ao glúten) e de alérgicos à proteína do leite.

[LEIA MAIS](#)