



# CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 270 - Ano IV  
24/02/2020 a 28/02/2020

## Fermentação natural: bactérias cultivadas resgatam origens da panificação e fidelizam cartela de clientes

O salto em qualidade surpreende também no número de profissionais que decidiram empreender na área nos últimos anos. De 63,2 mil panificadoras do Brasil, 60 mil são micro e pequenas empresas. Confira na página 02.



## Setor de panificação cresceu quase 3% em 2019. Pão francês lidera o consumo

A Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP) relatou o crescimento através de um amplo estudo realizado a partir da coleta de informações do Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria (ITPC), que mantém um acompanhamento de indicadores em cerca de 330 empresas de 13 estados brasileiros, de diferentes portes e modelos de atuação.

**LEIA MAIS**

## Já estão abertas as vagas para o Curso Completo Metodologia Propan, com Márcio Rodrigues

Já trabalha atualmente e precisa organizar as áreas da sua empresa para gerar mais rentabilidade, otimizar a produção e organizar o administrativo financeiro? Deseja tornar-se um multiplicador da Metodologia Propan? Faça parte você também da nova Turma 26°!

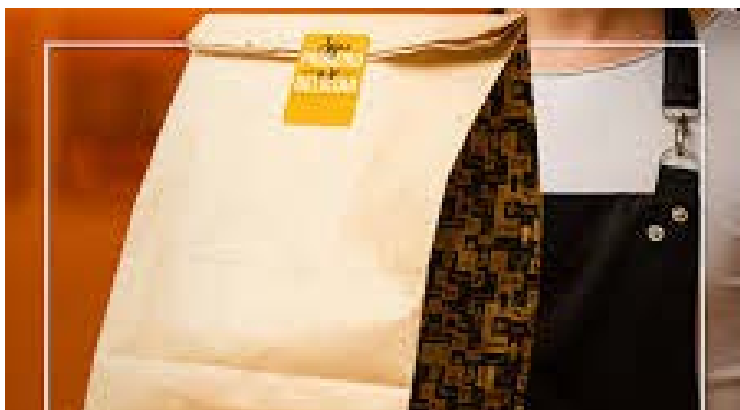
**LEIA MAIS**

**CURSO COMPLETO METODOLOGIA PROPAN**  
FORMAÇÃO DE MULTIPLICADORES E CONSULTORES  
COM MÁRCIO RODRIGUES

**CONTEÚDO** Bônus: acesso gratuito a cursos online EAD MR.

- Administrativo / financeiro
- Gestão de pessoas

**Investimento:**  
R\$3.685,00\* em 3 parcelas de R\$1.228,50



## Delivery de padaria: saiba porque investir nesse mercado e subir as vendas

Padaria com entrega em domicílio é mais que tendência: trata-se de uma adaptação inevitável em tempos de crise, principalmente com a multiplicação de aplicativos de entrega e consumidores cada vez menos disponíveis (e dispostos) às compras presenciais.

**LEIA MAIS**

## Assinatura Metodologia Propan: confira as novidades nesta semana: vídeo novo da área Administrativo Financeiro

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****Coronavírus: com dólar a R\$ 4,47, presidente prevê alta do pão**

"Estamos tendo problema do coronavírus, o mundo todo está sofrendo. O dólar está valorizado no mundo todo. No Brasil, está 4,44 [fechou o dia a R\$ 4,47] e isso vai influenciar em tudo que importamos, até no pão. Eu não interiro no BC [Banco Central]", disse o presidente, que prevê alta devido aos fatores externos.

**LEIA MAIS****Confeitaria se inspira nas artes para obras gastronômicas****LEIA MAIS****Padarias que conquistaram o mercado em Porto Alegre**

Pão é, indiscutivelmente, um alimento mundial. A história conta que a iguaria surgiu há 12 mil anos e, desde então, vem sendo reinventada com diferentes receitas e preparações. Com o intuito de trazer para o Rio Grande do Sul o jeito alemão de fazê-lo, os empreendedores Willian Aratani e Allana Konflanz, ambos com 29 anos, tomaram a frente da Brot Wein (rua Félix da Cunha, nº 715, em Porto Alegre).

**LEIA MAIS****Prefeitura e Sebrae lançam "Alimentação fora do lar"****LEIA MAIS****Fábrica fornece pão feito especialmente para os alunos da rede municipal de ensino**

São fornadas de pão saindo a todo instante, 24 horas por dia, de segunda-feira a domingo, com aquele cheirinho bom inconfundível. Todo esse ritmo incessante tem um motivo: servir os cerca de 650 mil alunos nas 1.540 escolas municipais espalhadas pela cidade.

**LEIA MAIS**

## ARTIGOS TÉCNICOS

## Moinho Cañuelas promove importante Concurso em São Paulo com final em março

**Por:** Moinho Cañuelas

Uma das grandes expoentes do Setor da Panificação e com atuação em diferentes países, a Moinho Cañuelas promove em março o Concurso que irá eleger a Melhor Padeira do Clube das Mestras do Sagrado Pão.

**LEIA MAIS**



*1º Concurso  
Melhor Padeira  
Club das Mestras  
do Sagrado Pão*

Grande Final 14/03 - sábado  
no SENAI - Barra Funda - SP

## Como acertar na iluminação da padaria e valorizar seus produtos para os clientes

**Por:** ABIP

Um projeto luminotécnico para locais de comercialização de alimentos deve ser primordial. Uma boa iluminação complementa a experiência do alimentos.

**LEIA MAIS**

## ECONOMIA

## Pão e café de origem se firmam como tendência e caem no gosto do consumidor

A busca do consumidor por produtos mais naturais, ou menos processados, e a sintonia da cadeia produtiva com esta tendência refletem diretamente no futuro da panificação e das cafeterias. O tema foi o foco do debate realizado esta semana no Sebrae/PR para empresários do setor. Há uma busca crescente por produtos de fermentação natural em todo país.

**LEIA MAIS**



## Franquia de padaria: leia antes de abrir a sua

Não é novidade que a gastronomia é uma área que apresenta bons resultados mesmo em época de crise econômica. Em vista disso, muitos empreendedores pensam na possibilidade de abrir uma franquia de padaria, uma vez que tanto a panificação quanto a confeitaria são ramos que estão em franca expansão.

**LEIA MAIS**

**EMPREENDEDORISMO**

## Ele comprou uma pizzeria do bairro e hoje fatura R\$ 48 milhões com franquias

O empreendedor Gabriel Concon, 38, se mudou da pequena cidade de Osvaldo Cruz (SP) para a capital paulista no início dos anos 2000, para cursar Administração. Mesmo antes de entrar na faculdade, ele não queria procurar por um emprego - desejava ter um negócio próprio, e foi o que fez!

**LEIA MAIS**

## O que são "cotas de franquias" e por que não é franquia



**LEIA MAIS**

## NotCo faz parceria com Burger King e lança hambúrguer vegetariano

**LEIA MAIS**

## 4 tendências que estão mudando a forma de lidar com os negócios

**LEIA MAIS**



## Mercado de marmitas cresceu mais de 130% em 5 anos



**LEIA MAIS**

## Empreender é escolher um problema pelo qual você é apaixonado em resolver

**LEIA MAIS**

## 6 atitudes importantes para estimular sua criatividade e mandar bem nos negócios

**LEIA MAIS**

## Padaria da Zona Sul produz mais de 40 mil pães por dia

Foi vendendo pães franceses numa carrocinha quando criança para ajudar nas contas da família que João Carlos Des'essarts, 60 anos, desenvolveu o apreço por padarias. Conhecido como "Gói" pelos amigos e autointitulado padeiro, João comanda a Nutripão, tradicional padaria da Zona Sul de Porto Alegre.

**LEIA MAIS**