

Junho tem o maior volume de vendas do ano, diz Receita. Crescimento das notas fiscais pela internet chegou a 73%

A Receita Federal identificou que as vendas registradas por meio de notas fiscais eletrônicas em todo País reagiram em junho e atingiram o maior patamar do ano, com uma média diária de R\$ 23,9 bilhões. Veja na página 2.



Curso On-line Gestão da Produção na Panificação está com inscrições abertas! Aproveite!

Indicado para interessados, profissionais da Indústria de Panificação, Padarias, Confeitarias e Varejo Alimentar, o Curso é ideal para todos que buscam ferramentas e estratégias para o gerenciamento da produção e a retomada do comércio após a pandemia da Covid-19. As vagas são limitadas. Garanta já a sua!

LEIA MAIS



O novo normal

Em processo de retomada das atividades em várias regiões do país, negócios de alimentação vivem desafios, estabelecem novas medidas e investem em inovação. A pandemia do novo coronavírus (Covid-19) e as medidas de isolamento social tomadas como forma de conter a propagação da doença impactaram diretamente a economia e negócios dos mais diferentes segmentos. O que é certo é que cerca de 20% das empresas do setor não deverão reabrir as portas, segundo pesquisa que ANR fez com associados em abril", diz.

LEIA MAIS



Pagamento instantâneo digital proposto pelo Banco Central já começa em 2020

O Brasil está prestes a entrar de forma decisiva no estágio em que os meios de pagamentos digitais se tornam relevantes e, num futuro próximo, tudo indica, predominantes.

LEIA MAIS

Conhecimento tranforma! Capacite-se com a Assinatura da Metodologia Propan e esteja à frente no mercado

Para contribuir com esse momento desafiador, a Assinatura da Metodologia Propan traz conteúdo exclusivo com os indicadores, estratégias e estudos sobre o mercado. **SAIBA MAIS**



PRODUTOS E EMPRESAS

Junho tem o maior volume de vendas do ano, diz Receita

Em junho, o crescimento das notas fiscais eletrônicas referentes a vendas pela internet chegou a 73% em relação ao mesmo mês do ano passado. A Receita Federal identificou que as vendas registradas por meio de notas fiscais eletrônicas em todo País reagiram em junho e atingiram o maior patamar do ano, com uma média diária de R\$ 23,9 bilhões.

LEIA MAIS



Aprendizados pós-pandemia: Porque a organização de estoque é tão importante

Manter o controle de estoque é fundamental para toda e qualquer empresa, para que você possa compreender melhor a sua importância, listamos os principais problemas gerados por um estoque desorganizado, confira. A falta de produtos em estoque é um dos principais problemas relacionados a uma gestão de estoque inexistente ou ineficiente.

LEIA MAIS





Os desafios constantes da alimentação hospitalar

O governador João Doria detalhou, nesta quarta-feira (27), os planos de reabertura para o estado de São Paulo. A retomada de atividades será gradual e vai variar de acordo com o setor e com a região. A previsão é que o plano seja implementado a partir do dia 1º de junho dependendo da situação atual dos municípios e da decisão e avaliação dos prefeitos.

LEIA MAIS



Reabertura: vendas crescem em média 35,2%

A reabertura de alguns segmentos do comércio desde o último dia 10, após o isolamento social de quase 100 dias na capital paulista, adotado para conter a propagação do novo coronavírus, já reflete positivamente nas vendas do setor. De acordo com a Associação Comercial de São Paulo (ACSP), há sinais de leve crescimento nas vendas, porém ainda longe de recuperar as perdas passadas e as expectativas.

LEIA MAIS

CONSUMO

Enxuto no cardápio, robusto nos lucros

Estabelecimentos que oferecem cardápios mais enxutos mostram que a escolha por esse tipo de abordagem tem se mostrado acertada. Cardápios mais enxutos ganham espaço em bares, restaurantes e estabelecimentos similares por oferecerem o básico aos seus clientes. Básico esse que não é sinônimo de simples, mas, sim, de objetivo, segmentado e prático.

LEIA MAIS





Venda de sanduíches: saiba porque implementar na sua padaria

Esse produto, que até a pouco tempo atrás era bem comercializado, hoje é raramente encontrado nas padarias. O padeiro já tem todas as matérias-primas em mãos: pães de diferentes tipos, frios e recheios utilizados em salgados, como frango, calabresa, entre outros.

LEIA MAIS

ECONOMIA

Afinal, como precificar cardápio? Confira com a Prática algumas diretrizes

Precificar cardápio é uma decisão crucial para qualquer restaurante. A ação envolve a consideração de muitos fatores, incluindo custo de alimentos, mão de obra, concorrência e o que seus clientes-alvo estão dispostos a pagar. Um bom cardápio, além de ser um diferencial perante a concorrência, também deve manter o negócio lucrativo. Descubra o que considerar ao definir o preço!

LEIA MAIS





"Peque e leve" para bares e restaurantes: Conheça mais sobre este conceito

Com o objetivo de evitar aglomerações e a propagação do vírus, diversas medidas foram tomadas pela autoridades não só agui no Brasil, mas em todo o mundo. Dentre elas, podemos citar o fechamento temporário de estabelecimentos comerciais e restaurantes.

LEIA MAIS

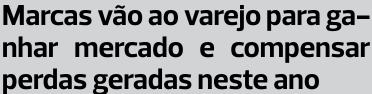


EMPREENDEDORISMO

Como o delivery pode aumentar a fidelização clientes?

Manter um restaurante em funcionamento durante o período de isolamento social recomendado tem sido um desafio gigante para o mercado. Afinal, as barreiras que o novo coronavírus criaram para os restaurantes e lanchonetes devem ser analisadas em todos os pontos em que seja possível.

LEIA MAIS



O chamado canal off trade foi uma das saídas encontradas por lanchonetes, restaurantes e cervejarias com uma estrutura mais desenvolvida para rentabilizar os estabelecimentos fechados pelas regras de distanciamento social. Mas também para incrementar as vendas das marcas que já atuavam nele. Nesse cenário, expandir os canais de venda é uma alternativa.

LEIA MAIS





Inovações para combater a COVID-19, do Pão de Açúcar à **Amazon**

LEIA MAIS

Shopping Centers: 4 iniciativas que permanecerão após a pandemia da Covid-19

LEIA MAIS



Comércio eletrônico pode dobrar participação no varejo em 2020

LEIA MAIS

Liderança feminina: mulheres à frente da inovação na indústria e no varejo

LEIA MAIS

Consumo do hambúrguer no Brasil chegou a aumentar 775% em uma década

"Acolhemos desde aquele que procura produtos de preço mais acessível até aqueles que buscam sanduíches nobres, de maior valor agregado", diz Adriano Freire, diretor de Suprimentos e Inovação da Rede Giraffas

LEIA MAIS