



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 293 - Ano IV
24/08/2020 a 28/08/2020

Evento debate a necessidade de retomada da atividade econômica em maior velocidade no Brasil

Em Congresso da Abrasel, secretário Carlos Da Costa destaca a importância dos protocolos de retomada, criados em parceria com o Sebrae, para a reabertura segura de diversos setores. Veja na página 2.



Então é Natal? Pandemia acelerou produção, e panetones já aparecem nas prateleiras

Pois é, tradicional nas mesas dos brasileiros nas festas de fim de ano, o doce é facilmente encontrado nos meses de setembro e começo de outubro, mas neste ano, a pandemia acelerou a produção dos queridos pães e, em meados de agosto, muitos estabelecimentos já exibem caixas do doce para as vendas.

LEIA MAIS

Fipan será realizada em formato digital inédito

Promovida pelo Sampapão, sigla que agrega as Entidades de Panificação e Confeitaria de São Paulo, sendo atualmente a maior Entidade Patronal do mundo, a Fipan é a maior feira de panificação e confeitaria da América Latina e uma das principais destinada a operadores do food service. A feira de negócios tinha sido reagendada para acontecer de 24 a 27 de novembro.

LEIA MAIS



Como a pandemia está transformando a confeitaria

Ao longo deste período de quarentena, os profissionais perceberam algumas mudanças tanto na forma de atuação, como na demanda e oferta no mercado. Para que você reconheça essas transformações e se adeque ao mercado, fique atento!

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

Evento debate a retomada da atividade econômica em maior velocidade

Em Congresso da Abrasel, secretário Carlos Da Costa destaca a importância dos protocolos de retomada, criados em parceria com o Sebrae, para a reabertura segura de diversos setores. As ações do governo para a retomada do setor de bares e restaurantes no período pós-pandemia é a grande discussão.

[LEIA MAIS](#)



Autoatendimento na gastronomia: entenda o processo

A tecnologia está presente em diversos tipos de empreendimentos. Ela ajuda a empresa a se adequar a Indústria 4.0 e as diretrizes que garantirão a continuidade do negócio no futuro. Uma das principais tendências resultante dos avanços tecnológicos é o autoatendimento na gastronomia, um modelo que já se fixou no mercado. Padarias, restaurantes, lanchonetes e outros estabelecimentos deste segmento procuram constantemente táticas de atrair consumidores.

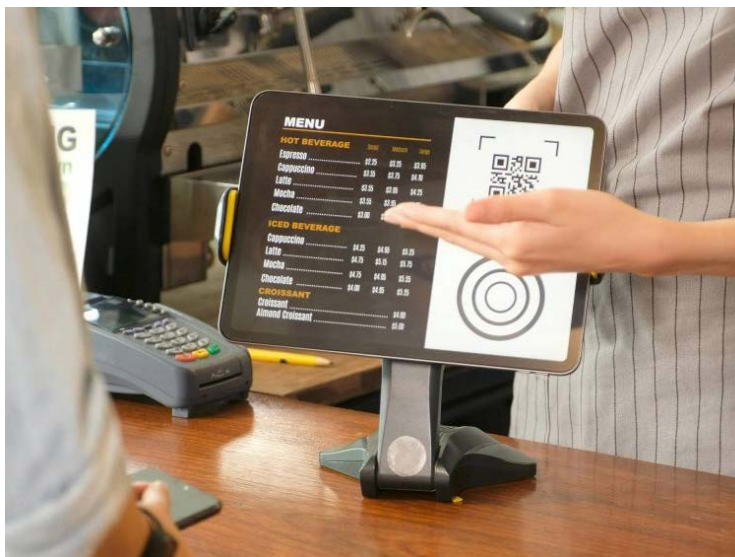
[LEIA MAIS](#)



Inspire-se nestas 6 ideias de layout para cozinha de restaurantes

Ao montar um restaurante, existem empreendedores que focam apenas nos resultados e na dinâmica das atividades, se esquecendo de outros detalhes responsáveis por aprimorar o seu funcionamento. Esse é o caso de um cardápio bem pensado, de um time de profissionais devidamente treinados e, inclusive, do layout da cozinha.

[LEIA MAIS](#)



Demanda por Crédito do Consumidor sobe 11% em julho

A Demanda por Crédito do Consumidor avançou 11,0% em julho na comparação com junho, já descontadas as influências sazonais, de acordo com dados nacionais da Boa Vista. No acumulado em 12 meses, a demanda por crédito desacelerou seu ritmo de queda e registrou variação de -6,2%.

[LEIA MAIS](#)

CONSUMO

Com alta de 47%, e-commerce alcança o melhor resultado dos últimos 20 anos

O e-commerce brasileiro cresceu no primeiro semestre em níveis não vistos nos últimos 20 anos. Segundo pesquisa feita em parceria com a Elo, o faturamento com as vendas online subiu 47% nos primeiros seis meses do ano, totalizando 38,8 bilhões de reais.

LEIA MAIS



O que fazer para atrair clientes? 5 truques infalíveis que você não sabia

O que fazer para atrair clientes para estabelecimentos do ramo alimentício como lanchonetes, bares, restaurantes, padarias e pizzarias? Existem alguns truques que, quando colocados em prática, podem aumentar consideravelmente o número de clientes.

LEIA MAIS

ECONOMIA

Burger King inaugura em São Paulo a primeira Ghost Kitchen da companhia

A Burguer King Brasil anunciou uma nova modalidade de serviço. Trata-se da primeira Ghost Kitchen da companhia no mundo, formato que funciona exclusivamente para entregas, modalidade que vem ganhando espaço principalmente devido às transformações impostas pela pandemia de Covid-19.

LEIA MAIS



Saiba como vender mais no setor alimentício durante a pandemia

Uma das dicas mais importantes é em relação à presença nas redes sociais. Especialmente porque, como as pessoas ainda estão voltando à rotina, a internet tem influenciado positivamente no faturamento de muitas empresas do setor alimentício.

LEIA MAIS

EMPREENDEDORISMO

O que fazer para aumentar os níveis de empregabilidade no varejo?

Uma coisa é certa. É hora de unir esforços e pensar o que cada um pode fazer para gerar empregos, seja pessoa física ou jurídica, e apoiar os milhões de desempregados para mudar esse cenário provocado pela pandemia de COVID-19.

[LEIA MAIS](#)

Você sabe quais são os erros mais comuns dos empreendedores?

Reorganizar os negócios foi a expressão de ordem para boa parte das micro e médias empresas brasileiras com o impacto gigante da pandemia do novo coronavírus na economia. Plano de negócios e perspectiva de futuro foram alterados do dia para a noite por causa das mudanças trazidas pela questão sanitária, mas em se tratando de gestão.

[LEIA MAIS](#)

Como medir produtividade dos funcionários em home office?

[LEIA MAIS](#)

Semana Brasil: campanha pretende reaquecer as vendas no comércio varejista

[LEIA MAIS](#)



Teresina terá flexibilização sobre o funcionamento das atividades econômicas

[LEIA MAIS](#)

5 principais erros de empreendedores ao abrir um negócio

[LEIA MAIS](#)

Como salvar bolo cru ou brigadeiro com grumos?

Para ajudar a consertar (ou ao menos melhorar o que for possível) derrapadas comuns, a chef confeitadeira do Evvai, Bianca Mirabili, e Diego Lozano, dono da Escola de Confeitaria Diego Lozano, dão suas dicas para doces como bolo e brigadeiro.

[LEIA MAIS](#)