CLIPPING
DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
Edição 296 - Ano IV
05/10/2020 a 09/10/2020

# Indústria mineira retoma nível de produção pré-pandemia. Estado já atingiu nível de atividade superior ao de fevereiro.

No oitavo mês deste exercício, a produção em Minas Gerais superou em 2,6% o apurado no segundo mês deste ano. Os dados são da Pesquisa Industrial Mensal (PIN). Veja na página 2.

## Como o conceito 6 M'S pode auxiliar na panificação.

Hoje, os mais diversos setores do mercado utilizam princípios básicos de gestão para garantir que tudo que é necessário esteja em perfeito alinhamento. No caso das padarias, existem os Seis M's da Panificação para avaliar possíveis melhorias para os processos produtivos de uma forma ampla, pensando em qualidade e produtividade, nos investimentos, nos retornos, no que os clientes demandam, entre outros pontos.

LEIA MAIS

## Curso Controladoria e Gestão de Resultados com Márcio Rodrigues, inscrições abertas!

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 uma liderança assertiva e com resultados em todas as áreas do negócio. As vagas são limitadas. Ainda dá tempo!

LEIA MAIS

## Confeitarias antecipam suas 'fornadas' para atrair clientela

Faltando três meses para a chegada do Natal, já é possível encontrar panetones. Neste momento, pegando a onda da antecipação dos produtos, é que as confeiteiras, especializadas em chocolates têm investido em materiais e matéria-prima para a fabricação.

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

## Indústria mineira retoma nível de produção pré-pandemia

A indústria mineira retomou o patamar de produção pré-pandemia em agosto. Assim como Amazonas, Pará, Ceará, Goiás e Pernambuco, o Estado já atingiu nível de atividade industrial superior ao apresentado em fevereiro, antes da chegada da pandemia de Covid-19 no País e da paralisação da economia em função das medidas de distanciamento social.

LEIA MAIS

## Pandemia acelera tendências de consumo e mudanças no mercado de alimentos

O crescimento expressivo por alimentos que ajudem na imunidade e que proporcionem bem-estar; a rápida e intensa popularização dos meios digitais como espaço para manter os relacionamentos pessoais e profissionais; o aumento da procura pelo e-commerce foram temas de um importante debate sobre a continuidade do setor.

LEIA MAIS

## Confiança no comércio volta a crescer em BH

Aos poucos, os empresários do comércio de Belo Horizonte deixam de lado as incertezas em relação à pandemia e retomam a confiança na economia. É o que aponta o Índice de Confiança do Empresário do Comércio (Icec), que registrou alta de 13,5 pontos em setembro, atingindo 81,6 pontos, contra 68,1 pontos em agosto. O Icec é elaborado pela Fecomércio MG, com dados da Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC).

LEIA MAIS

## Vendas do varejo atingem maior patamar da série histórica, aponta IBGE

O comércio varejista cresceu 3,4%, em agosto, na comparação com julho. É a quarta alta mensal seguida, após quedas influenciadas pela pandemia em março e abril. Com o resultado, o setor atinge o maior patamar de vendas desde 2000, ficando 2,6% acima do recorde anterior, de outubro de 2014.

LEIA MAIS

CONSUMO

## Como evitar perdas na panificação e aumentar a renda

No dia a dia, as perdas na panificação podem até parecer algo corriqueiro e banal. Mas, você já parou para pensar que a soma total desses pequenos, porém frequentes, desperdícios de alimentos podem impactar significativamente o seu orçamento e a qualidade dos produtos oferecidos ao seu público?

LEIA MAIS

## Irlanda decide que pão do Subway não é mais pão por causa do nível de açúcar

Justiça do país definiu que o teor de açúcar presente no produto é de cerca de 10% da farinha na massa. A lei de imposto da Irlanda define que os ingredientes como açúcar e gordura não devem exceder 2% do peso da farinha na massa.

LEIA MAIS

ECONOMIA

## Indústria da panificação: pão francês acumula alta de 7,75%

A indústria de panificação bem que tentou segurar os preços, mas uma série de fatores levou as padarias de Mato Grosso do Sul a reajustarem o quilo do pão francês em até 7,75% no acumulado do ano. Com isso, o mesmo pãozinho, que em fevereiro custava R$ 12,90, agora em setembro não é encontrado por menos de R$ 13,90 o quilo, conforme levantamento do Sindepan/MS (Sindicato das Indústrias de Panificação e Confeitaria de Mato Grosso do Sul).

LEIA MAIS

## Preços de alimentos caem e provocam queda do IPC-S

A inflação medida pelo Índice de Preços ao Consumidor Semanal (IPC-S) ficou em 0,17% em agosto deste ano, taxa inferior ao 0,31% de julho. De acordo com a Fundação Getúlio Vargas (FGV), a queda da taxa foi provocada principalmente pelos alimentos, que registraram redução de preços (deflação) de 0,36% em agosto.

LEIA MAIS

EMPREENDEDORISMO

## Saiba onde encontrar clássicos de padaria em São Paulo

Pão na chapa, café com leite e sonho não ficam de fora dessa lista. As padocas paulistas fazem de tudo para agradar o cliente e também os turistas. Sem malabarismos para criação de novos quitutes, a dica é caprichar no que já caiu no gosto do consumidor. Fazendo sempre de forma especial, de modo a fidelizar os clientes, esses estabelecimentos têm alcançado ótimos resultados.

LEIA MAIS

## O que considerar ao escolher embalagens para delivery

Parece óbvio, mas é bom ressaltar: escolha recipientes que permitam que os alimentos cheguem ao consumidor com toda a qualidade. É claro que, ao acondicionar um prato para delivery, perde-se um pouco da apresentação, mas garanta que ele se mantenha na temperatura ideal para consumo, não vaze nem se revolva durante o transporte e não libere cheiro. A questão do cheiro não é muito pensada, mas merece atenção.

LEIA MAIS

## Número de empresas em funcionamento cresce em 252,8 mil em um mês

LEIA MAIS

## Pesquisa aponta iFood como app de delivery favorito dos brasileiros

LEIA MAIS

## Quer começar a vender marmita congelada? Veja as dicas de ouro

LEIA MAIS

## Tipos de sal: quais são e como usá-los em diferentes receitas

LEIA MAIS

## Saiba como montar um delivery de sucesso

Fazer entregas em domicílio pode ser uma ótima opção para os restaurantes que desejam aumentar a lucratividade e conquistar novos públicos, principalmente aqueles que preferem receber os pedidos em casa. Assim, montar um delivery de sucesso precisa ser feito com bastante planejamento.

LEIA MAIS