

Realização:



# CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA Edição 298 - Ano IV  
02/11/2020 a 06/11/2020

Apoio:



## Setor de panificadoras e confeitarias move cadeia produtiva em todo país com faturamento de R\$ 95,08 bilhões

De acordo com estudo do ITPC em parceria com a ABIP, Setor apresentou crescimento de 2,65% e é o segundo maior de alimentos prontos no país, estando presente em todas as cidades brasileiras. Veja na página 2.



## Como ficará o varejo dos EUA pós-eleições Trump x Biden

Agora que foram definidas as eleições nos Estados Unidos, é tempo de pensar nos reflexos que poderão ter no comportamento do consumo e no varejo por lá. Entre essas transformações, estão o forte crescimento do varejo digital, que reduziu de forma dramática a demanda e o uso de espaços comerciais, criando uma dinâmica marcante de lojas nos mais diversos locais.

[LEIA MAIS](#)

## Última semana para inscrições: Curso Estratégias para Alavancagem do Faturamento!

Curso 100% online com aulas ao vivo com Márcio Rodrigues, consultor máster da Metodologia Propan. Indicado para todos que buscam: Superação da Concorrência; Alcance de Fatores-Chave para a Competitividade; Qualidade na Operação do Ponto de Vendas; Promoções Eficientes; Operação do Delivery e mais!

[LEIA MAIS](#)

**AULAS AO VIVO**

**CURSO DE ESTRATÉGIAS PARA ALAVANCAGEM DO FATURAMENTO**  
METODOLOGIA PROPAN  
COM MÁRCIO RODRIGUES

**CONTEÚDO** Bônus: módulo completo de Marketing e Vendas no EAD MR

**METODOLOGIA Propan**



## Amipão apoia a Semana Internacional do Café 2020

Evento gratuito será realizado em formato 100% digital, entre os dias 18 a 20 de novembro; O presidente da Amipão, Vinícius Dantas, explica a importância do crescimento do setor cafeeiro para a panificação. "O café é um produto de grande giro na padaria.

[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****Crescimento do setor de panificadoras e confeitarias move cadeia produtiva em todo país**

De acordo com estudo feito pelo Instituto Tecnológico da Alimentação, Panificação e Confeitaria (ITPC), em parceria com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP), o setor de panificadoras e confeitarias apresentou crescimento de 2,65% em 2019, alcançando um faturamento de R\$ 95,08 bilhões.

**LEIA MAIS****10 produtos para intolerantes à lactose para vender na sua padaria**

Atualmente, o mercado de alimentos se deu conta de que é preciso atender não somente o público em geral, mas também aquele que tem algum tipo de restrição alimentar, como ao glúten ou a ingredientes de origem animal. Pensando nisso, você sabe quais produtos para intolerantes à lactose não podem faltar em sua padaria? Existem dois tipos de itens sem lactose. Dito isso, vamos à lista que preparamos com sugestões.

**LEIA MAIS****Pão francês tem terceira alta no preço somente neste ano; veja pesquisa**

Uma pesquisa feita em padarias de Belo Horizonte, entre maio e outubro deste ano, revela o aumento. Segundo o levantamento, houve uma alta de 4%. A pesquisa mostra que os itens que geralmente acompanham o pão de sal também estão mais caros. O quilo do pão francês custava R\$ 31 e passou para R\$ 45, em média.

**LEIA MAIS****Sebrae informa: Panificação e as novas tendências**

Sebrae vai ajudar empreendedor com dicas de receitas, conservação e uso da internet nas vendas. Por ser considerado atividade essencial, o segmento de panificadoras e confeitarias não interrompeu suas atividades durante a pandemia. Esses negócios tiveram que rever seu modo de funcionamento e se adaptar às novas exigências do consumidor e das autoridades de saúde.

**LEIA MAIS**

## CONSUMO

## Forno de Minas traz 3 décadas de história em campanha

Em um ano muito importante para a marca, campanha publicitária dá ênfase às estrelas da comemoração: Dona Dalva e o Pão de Queijo Edição Especial 30 anos, desenvolvido por ela. Com muito mais queijo e curado por mais tempo, o Pão de Queijo Edição Especial 30 anos já está disponível nos principais pontos do varejo de todo o país.

**LEIA MAIS**



## Entenda as diferenças entre equipamentos de congelamento para o Setor

Na busca pelo equipamento ideal, você encontra estruturas de diferentes tamanhos e potências, o que também influencia a forma de uso. Enquanto alguns são mais voltados à conservação de produtos, outros são essenciais no congelamento.

**LEIA MAIS**

## ECONOMIA

## Confeitaria investe na magia de bolos montados pelo próprio cliente

Na loja, o cliente pode montar um bolo igual aos de festas, com várias camadas e recheios, em poucos minutos, e não precisa pôr a mão na massa. A ideia é das nutricionistas cariocas Alana Etchebehere e Tassia Campos. Elas apostaram em duas tendências do mercado: a personalização e o faça você mesmo. O mini bolo, que corresponde a uma fatia individual, custa R\$ 20.

**LEIA MAIS**



## Panettone salgado: Bauducco lança edição especial da iguaria natalina

Panettone ou chocottone? Neste Natal, mais uma pergunta pode chegar à mesa da ceia: Panettone salgado? Isso porque a empresa pães e biscoitos Bauducco acrescentou mais um produto à sua linha: o panettone salgado, em edição especial.

**LEIA MAIS**



**EMPREENDEDORISMO**

## Pequenos negócios mostram recuperação de emprego mais rápido após período difícil

A análise feita pelo Sebrae, a partir de dados do Ministério da Economia, mostra que no mês de julho o saldo das micro e pequenas empresas foi 2.4 vezes maior que o das MGE. Já nos meses de agosto e setembro, os saldos das MPE foram 76% e 66% maiores que as médias e grandes, respectivamente.

**LEIA MAIS**

## Cinco comidas para vender no verão e fazer seu negócio lucrar

Uma dica-chave para quem trabalha com gastronomia é desenvolver cardápios variados, de acordo com a estação ou a temporada do ano. O Brasil é um país tropical e, por conta disso, o ano é dividido basicamente entre verão e alguns dias de inverno. Ou seja, apostar nas comidas para vender no verão pode ser uma boa ideia para lucrar mais!

**LEIA MAIS**

## Dicas de WhatsApp para Restaurantes: um plano de marketing móvel

**LEIA MAIS**

## Semana Global de Empreendedorismo traz programação para capacitar e inspirar

**LEIA MAIS**



## Vista como tendência, dark kitchen é opção de redes como Divino Fogão e Boali

**LEIA MAIS**

## Empresas food service investem na experiência do cliente: vale a pena

**LEIA MAIS**

## Do digital para o físico, padaria de fermentação natural ganha ponto no RS

Há dois anos vendendo pelas redes sociais, a Ouro Pães aposta agora em loja própria. A pandemia fez com que, em 2020, muitos negócios abandonassem seu espaço físico e migrassem para o online. No entanto, há quem tenha encontrado no momento uma oportunidade.

**LEIA MAIS**