

## Panificadoras faturaram R\$ 87,4 bilhões em 2016

O resultado é melhor do que o alcançado em 2015. A produção própria foi responsável por 63,03% do faturamento.

Saiba mais: <http://bit.ly/2kQAkpx>

## Padarias investem em diversidade de produtos para crescer

Padaria é sinônimo de pão quentinho, mas também de uma variedade incrível de produtos, que vão de biscoitos, bolos e tortas a bebidas em geral. Mas muitas delas hoje em dia vão além. Oferecem café da manhã, mercearia, área de convivência e até self service. Outro item que tem sido explorado pelo segmento são as pizzas.

Saiba mais: <http://bit.ly/2kAwraq>



## Fica, vai ter bolo!



A quantidade de bolerias e quitandas em funcionamento em BH de meados do ano passado para cá aponta para o que tem sido chamado de "emotion food".

Saiba mais: <http://bit.ly/2kQzB7U>

## Pagando menos por mais

Uma ramificação do setor que está agradando e muito o consumidor – principalmente aquele preocupado em economizar – e tem crescido consideravelmente em número de lojas e de compradores: o de atacarejo

Saiba mais: <http://bit.ly/2kdlls>

## Sebrae oferece normas da ABNT aos pequenos negócios

Saiba mais: <http://bit.ly/2lxdxyh>

## Sipcep realiza fórum de panificação na Mercosuper

Saiba mais: <http://bit.ly/2lslGvD>

## Empresários de padarias serão qualificados em Juazeiro

Saiba mais: <http://bit.ly/2kAwjqI>

**PRODUTOS E EMPRESAS****Na Páscoa 2017, fabricantes apostam em marcas tradicionais**

As fabricantes de chocolate terão um número menor de novidades na Páscoa deste ano. Em tempos de crise, muitas preferiram investir em marcas que são seus carros chefes, como Alpino, da Nestlé, ou Sonho de Valsa, da Lacta. Elas fizeram, no entanto, algumas apostas de lançamentos.

Saiba mais: <http://glo.bo/2ljGq52>

**Páscoa este ano tem menos lançamentos após queda de vendas em 2016**

O número de lançamentos caiu de 147 no ano passado para 120 este ano. E nos lançamentos, as fabricantes optaram por misturar novos produtos aos tradicionais. Algumas fabricantes, como a Nestlé, Cacau Show e Arcor, informaram que reajustaram os preços dos ovos em 2017.

Saiba mais: <http://glo.bo/2knYzgh>

**Redes oferecem kits de Páscoa presenteáveis**

Saiba mais: <http://bit.ly/2lskzlu>

**Corinthians inova e investe em padaria personalizada para a torcida em São Paulo**

Saiba mais: <http://bit.ly/2kADtLM>

**Abicab anuncia lançamentos para Páscoa**

Saiba mais: <http://bit.ly/2kbUHAB>

O Timão ultimamente está querendo levar a sua marca para além dos esportes. A ideia é o investimento em redes alimentícias, sendo possível através da parceria do clube com a empresa SportFood. A empresa também tem em andamento um projeto divulgado no mês passado de um bar.

**Autêntico pão francês em Santos**

Saiba mais: <http://bit.ly/2kuuARw>

**Padaria Brasileira faz promoção 'Comprou-Ganhou'**

Saiba mais: <http://bit.ly/2lxwRLA>

**Confeitaria faz sucesso ao apostar em doces sofisticados**

Saiba mais: <http://bit.ly/2kQQSOo>

**Padaria Brasileira faz promoção de salgados e churros**

Saiba mais: <http://bit.ly/2kcaWNV>

**Feira de Confeitaria Vegana tem quitutes de R\$ 2,50**

Saiba mais: <http://bit.ly/2kXFF0T>

**Confeitaria Donacheer lança milkshake recheado**

Saiba mais: <http://bit.ly/2kXOOGz>

**CONSUMO****Páscoa representa até 50% dos negócios de chocolates**

Embora a procura por itens das linhas regulares venha aumentando nos últimos anos, os ovos continuam sendo as estrelas, mas a indústria precisa criar alternativas rentáveis aos canais de distribuição e acessíveis aos consumidores.

Saiba mais: <http://bit.ly/2kQOQhg>

**47% dos brasileiros creem que vale a pena investir em produtos premium**

Saiba mais: <http://bit.ly/2kAZOJ0>

**Carnaval aumenta expectativa de vendas em 1% no Rio de Janeiro**

Saiba mais: <http://bit.ly/2lsyezi>

**ECONOMIA****Ovos de Páscoa terão reajuste médio de 6% nas prateleiras neste ano**

Apesar do baque provocado na Páscoa, as empresas do setor estão mais otimistas para este ano, e dispostas a recuperar parte do prejuízo de 2016.

Saiba mais: <http://bit.ly/2lzkvna>

**Setor de chocolates vê calendário em 2017 mais favorável à venda**

Saiba mais: <https://goo.gl/yriWXQ>

**Indústria espera retomada da alimentação fora do lar no País**

Saiba mais: <http://bit.ly/2kQGmGP>

**Carnaval deve movimentar R\$ 5,8 bilhões**

Saiba mais: <http://bit.ly/2kQGYMM>

**Inflação em supermercados fica em 7,93% em 2016**

Saiba mais: <http://glo.bo/2kXA9Lv>

**Atividade do varejo abre 2017 em queda, segundo Serasa**

Saiba mais: <http://glo.bo/2lzqLv6>

**Investimento da indústria de alimentos cai**

Saiba mais: <http://bit.ly/2lxtg0c>

**EMPREENDEDORISMO**

## Food service é um negócio de gente

O negócio de food service tem na essência simplesmente pessoas; não porque o consumidor é uma pessoa – até porque assim o é toda a relação B2C – mas porque tudo o que chega até este consumidor é síntese da produção humana.

Saiba mais: <http://bit.ly/2kdNwCX>



## Micro e pequenas varejistas avançam, mas gestão ainda é principal limitador

Apesar de 77% dos micro e pequenos lojistas do Mercado Livre terem visto alta nas vendas em 2016 (com um crescimento médio de 41%), e a despeito das expectativas mais positivas para este ano, a gestão da operação segue como o grande empecilho para o avanço substancial das MPEs.

Saiba mais: <http://bit.ly/2kdBc5I>

## Um novo consumidor

Diferentes perfis vêm se estabelecendo no mercado; atenção, planejamento e criatividade são alguns dos itens indispensáveis para lidar com as expectativas e com a exigência dos clientes. Como saber o que o consumidor deseja e como suprir as suas necessidades de maneira eficiente?

Saiba mais: <http://bit.ly/2k3fGWb>



## O atendimento no mundo dos negócios

Saiba mais: <http://bit.ly/2kR0GYI>

## Por que fazer um orçamento empresarial para 2017?

Saiba mais: <http://bit.ly/2lsCbnF>

## 3 principais motivos que desmotivam os funcionários

Saiba mais: <http://bit.ly/2kQXH2j>

## Como entender qual o perfil do cliente da sua empresa?

Saiba mais: <http://bit.ly/2lsJUCj>

## O impacto da crise econômica para os negócios de alimentação

Saiba mais: <http://bit.ly/2l1Wfff>