

Tradição portuguesa nas padarias do Brasil

Os portugueses são responsáveis por trazer as padarias para nossas terras. Além dos hábitos, seus conhecimentos também foram fundamentais para o desenvolvimento da panificação no Brasil.

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

Críticas positivas favorecem experimentação



Brasileiros são os que mais são influenciados por sugestões. Para consumidores globais, marcas que contribuem positivamente para a sociedade tendem a ser melhor recebidas

Saiba mais: <https://goo.gl/qpFuv1>

Empresas desejam solução rápida para crise

Em um momento em que as empresas vislumbravam melhores resultados, após a economia dar os sinais de recuperação, a citação do presidente Michel Temer na delação dos donos da JBS pode pôr tudo a perder, na opinião de executivos e empresários.

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

Glúten não deve ser suprimido da alimentação de não celíacos

Pesquisa mostrou que quem consumia mais alimentos com glúten, tinha menos chance de desenvolver doenças cardiovasculares do que os que quase não consumiam.

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

Seminário apresenta novas tendências da panificação

Saiba mais: <https://goo.gl/T30vGv>

Festival elege melhor padaria de Rio das Ostras

Saiba mais: <https://goo.gl/Au4avC>

A comida do amanhã: O futuro da indústria de alimentos

Com consumidores em busca de uma vida mais saudável, o mercado assistiu a uma explosão de novos negócios que oferecem soluções diversas para esse público. A inovação é necessária para a sustentabilidade da indústria de alimentos.

Saiba mais: <https://goo.gl/tZV3kQ>

Belo Horizonte sedia curso de gestão para panificadores

Saiba mais: <https://goo.gl/SIx3Lo>

Desafios e oportunidades no setor de panificação

Saiba mais: <https://goo.gl/uA8lzY>

PRODUTOS E EMPRESAS**Mãe vende bolo de pote para pagar faculdade de direito do filho: “sonho”**

A rotina de Cleonice Ribeiro Gomes começa cedo e termina bem tarde. Aos 47 anos, ela batalha para realizar o sonho do filho, um estudante de direito que está prestes a se formar.

Saiba mais: <https://goo.gl/Vpd9Kn>

**Emulzint lança receituário para as padarias produzirem delícias nas Festas Juninas**

Saiba mais: <https://goo.gl/eo31gD>

Polenghi Sélection estreia 4 queijos especiais

Os consumidores poderão conhecer com as novidades novos e diferentes tipos de queijos.

Saiba mais: <https://goo.gl/1jcLUV>

Mitsui Alimentos expande linha de café gourmet

Saiba mais: <https://goo.gl/4lsVc7>

Junior lança linha de produto para o food service

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

Padaria relança almoços com itens inovadores

A Padaria Portuguesa acaba de relançar o programa de almoços com menus que incluem produtos inovadores e novos sabores como caranguejos de casca mole ou a qui-noa, introduzindo ainda novidades como o vinho a copo.

Saiba mais: <https://goo.gl/FyJU8U>

Uma mistura luso-brasileira

Saiba mais: <https://goo.gl/u2lzCF>

Garoto lança Baton recheado com frutas e cereal

Saiba mais: <https://goo.gl/tg1McO>

Petit Gateau é novidade no portfólio da Sorvetes Jundiá

Saiba mais: <https://goo.gl/N784Ac>

CONSUMO

Atacarejo é opção para os brasileiros mesmo com melhora na economia

Saiba mais: <https://goo.gl/Lw57WT>



Maioria de consumidores em atacarejos é de classe média e alta

Saiba mais: <https://goo.gl/CNq7VB>



Consumidores compram mais em ambientes agradáveis

Provador com a luz ideal, som ambiente na loja, vendedor com a postura correta que, ao mesmo tempo em que dá ao cliente o espaço para ele ser livre, se mostra prestativo e garante o atendimento necessário quando o cliente precisa. Pode parecer clichê, mas a fórmula do sucesso de vendas pode ser mais simples do que se imagina.

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

ECONOMIA

Vendas do Dia das Mães mostra melhora do cenário econômico

Após três anos em queda, volume de compras foi 2% maior do que em 2016. Em São Paulo atividade do comércio foi ainda mais intensa, com aumento de 3,3%.

Saiba mais: <https://goo.gl/7DEcEn>



Situação política prejudicará retomada econômica

Ambiente político deve minar a confiança de empresários.

Saiba mais: <https://goo.gl/Vdo0kD>

EMPREENDEDORISMO

Aumento na Produtividade

Algumas ferramentas muito usadas para medir tudo do mercado da panificação e confeitaria. Conforme alguns estudos tem mostrado que abaixo de 700 kilos/mês por funcionário na área de produção é um número crítico, e isso torna a média ruim. Para aumentar a produtividade é preciso buscar processos e dentro deles há várias etapas.

Saiba mais: <https://goo.gl/Bux3au>



Conquistando seus clientes pelos sentidos

Já sabemos que uma empresa consegue posicionar sua marca além da identidade visual por meio do marketing sensorial. No entanto, o marketing sensorial pode explorar diversos sentidos do consumidor, como audição ou olfato.

Saiba mais: <https://goo.gl/qwE9kH>

Como montar estratégias de conveniência?

A busca por praticidade e conveniência por parte do consumidor tem feito com que um mercado se desenvolva: o de mercearias e minimercados. Se você trabalha com esse nicho, que tal ficar por dentro do perfil do seu consumidor, aprender sobre a concorrência e principais tendências?

Saiba mais: <https://goo.gl/F0tcTK>



Como entender a real necessidade do cliente?

Nada é mais importante que entender o cliente, uma qualidade que faz com que todas as demais ganhem valor para quem está comprando.

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

Como usar música na loja para fazer o cliente comprar mais

O sound branding é uma estratégia para reforçar sua marca e fidelizar os clientes por meio dos sons. E qualquer empreendimento pode fazer uso da tática.

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

5 características dos empreendedores de sucesso

Saiba mais: <https://goo.gl/E8xj4U>

Como saber se aquele ponto comercial está caro demais

Saiba mais: <https://goo.gl/1h6FAe>