

Especial

Informações e dicas para realizar um bom planejamento de vendas para as festas de fim de ano

ASSAÍ**ATACADISTA****43 ANOS****Com você pelo Brasil****ACADEMIA ASSAÍ**

Conheça a nova ferramenta digital do Assaí que vai ajudar na capacitação de empreendedores de todo o país

Campanha de aniversário do Assaí bate recorde com a entrega de mais de R\$ 3 milhões em prêmios



TORRADAS EXPERIMENTE!





Dúvidas e sugestões

comunicacao interna@assai.com.br



Baixe gratuitamente
o aplicativo do
ASSAÍ BONS NEGÓCIOS



 /assaiatacadistaoficial

 /assaioficial

 /assaioficial

 Assaí Atacadista - GPA

 @assaiatacadistaoficial



Aniversário Assaí

Com 43 anos de mercado, temos orgulho da história que construímos ao longo desse tempo, fruto do trabalho dedicado de toda a equipe Assaí. Nessa caminhada, não podemos deixar de celebrar a parceria com nossos clientes, que nos impulsionam para que cada vez mais busquemos soluções que atendam às suas expectativas. É nesse clima de festa que entregamos a você a 23ª edição da **Revista Assaí Bons Negócios**.

O ano de 2017 já entra em seu último trimestre, período em que iniciamos nossa preparação para o Natal e o Réveillon. Por isso, e para ajudá-lo no planejamento de ações e estratégias, preparamos um especial sobre o tema, com dicas de especialistas e informações que certamente serão fundamentais para alcançar bons resultados nas datas festivas. Também falamos sobre as regras que devem ser observadas na contratação de temporários.

Na editoria Rumo Certo trazemos os rodízios, mas com uma ideia que tem

se tornado tendência em algumas capitais: em vez de carnes, são os pastéis e os hambúrgueres que ganham espaço na modalidade. Você vai ver que pode ser uma alternativa interessante e muito lucrativa. Os empresários que apostaram nas marmitas fitness também estão comemorando bons resultados. O negócio, que atende a um público que busca por alimentação mais saudável, mostra-se muito promissor.

Por fim, você vai conferir as últimas inaugurações da nossa rede e conhecer a Academia Assaí, nossa ferramenta digital criada para levar ainda mais informação e conteúdo, com foco na capacitação de empreendedores de todo o país. Veja mais detalhes nas próximas páginas e aproveite todo o conteúdo que preparamos para você.

Boa leitura!

Belmiro Gomes
Presidente do Assaí

Expediente

CONSELHO EDITORIAL ASSAÍ ATACADISTA Presidente do Assaí Belmiro Gomes Diretor Comercial Wlamir dos Anjos Gerente de Marketing e Sustentabilidade Marly Yamamoto Lopes **MEGAMÍDIA GROUP** Presidente Celso A. Hey Diretora de Marketing Fernanda Fadel Hey **MEGAMÍDIA EDITORA** Coordenação Geral Natu Marques MTB 8763 Coordenação Juliana Fernandes Projeto Gráfico Jonny Santos Design Jonny Santos e Laís Bortoleto Edição de arte Suellen Cristina Winter **Colaboradores da edição** (texto) Daniela Guiraldelli, Leticia Murta e Mahani Siqueira (fotos) Fabio Dias **Revisão** Rodrigo Castelo **Representante Comercial** Lucas Rispoli - comercialassai@megamidia.com.br **Atendimento Publicitário** Camila Beatriz Ferreira **Projeto Editado por** MegaMídia Group **Dúvidas e Sugestões** (41) 2106-8576 / revista@megamidia.com.br - Av. Iguazu, 2820, 14ª andar - sala 1401 - Água Verde, Curitiba/PR - Tel: (41) 2106-8500 - megamidia.com.br **Impressão** Serzegrif - Distribuição Dirigida - Venda Proibida



- 08**  **ASSAÍ NA INTERNET**
Confira o que foi destaque no blog do Assaí

- 10**  **ASSAÍ MAIS**
As principais ações e projetos do Assaí em todo o país

- 26**  **INSTITUCIONAL**
Série de reportagens registra a expansão do Assaí pelo Brasil



20

MEU NEGÓCIO, MINHA HISTÓRIA

Conheça a história de sucesso da Pizzaria Zucchini, em Maringá



- 30**  **ESPECIAL**
Prepare-se para as vendas de Natal. Confira as dicas

- 38**  **VISÃO DE MERCADO**
Empresários investem no mercado de marmitas fitness

- 42**  **RUMO CERTO**
Não só de carne vivem os rodízios. Pastéis e hambúrgueres entram na modalidade

12

 **CARDÁPIO ASSAÍ**
Receitas de pães e rosas



EdsonQueiroz

www.minalba.com.br

@MinalbaOficial

/MinalbaOficial

PREVISÃO DO TEMPO
PARA ESSE VERÃO:

**CUIDAR
DA SAÚDE.**



© macaetina

baixíssimo
teor de
sódio

pH
Alcalino
8,10



48  **PALAVRA DE ESPECIALISTA**

Especialista fala sobre contratação de temporários

56  **ACADEMIA ASSAÍ**

Conheça a nova ferramenta de conteúdo e capacitação do Assaí

62  **VIDA SUSTENTÁVEL**

Investimento social é para todos

52

 **BEM-ESTAR E ALIMENTAÇÃO**

Alimentos que passaram de vilões a mocinhos

64  **ASSAÍ ACONTECE**

Saiba como participar da campanha de aniversário do Assaí

74  **CAPACITAÇÃO**

Cursos e iniciativas para aprender e se manter atualizado com o mercado

68

 **TURISMO**

Três destinos praianos para visitar no Rio de Janeiro



A marca líder da categoria
com 83,4%
de participação de mercado!*



o único com
Probióticos

**MESMO
PRODUTO
NOVA
EMBALAGEM**

CONTÉM GLÚTEN

Fortaleça suas vendas com
a marca preferida pelas mães!*

www.mucilon.com.br

"O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: APÓS OS 6 (SEIS) MESES DE IDADE, CONTINUE AMAMENTANDO SEU FILHO E OFEREÇA NOVOS ALIMENTOS."

* BHT/NIELSEN SETEMBRO/17

1. ESTUDO COMPARATIVO ENTRE PRODUTOS CONCORRENTES DA MESMA CATEGORIA, DISPONÍVEIS NO MERCADO EM ABRIL/2017

informação



CONFIRA ALGUMAS DICAS PARA VOCÊ ESTIMULAR A CRIATIVIDADE NO SEU DIA A DIA

Estimular a criatividade no dia a dia pode ser algo simples e ainda pode ajudá-lo a se sobressair nas tarefas rotineiras. O Blog Assaí Bons Negócios separou cinco dicas especiais que vão auxiliá-lo nesse processo.

 Confira em: bit.ly/estimular_criatividade



REDES SOCIAIS

Quer dicas rápidas sobre seu negócio, além de notícias e novidades do Assaí? Então curta a página da rede no Facebook, no Twitter, Instagram e YouTube:

 twitter.com/assaioficial

 youtube.com/assaioficial

 facebook.com/assaiaacadistaoficial

 [@assaiaacadistaoficial](https://instagram.com/assaiaacadistaoficial)

Acompanhe no blog Assaí Bons Negócios informações sobre seu negócio. Trata-se de um conteúdo exclusivo, desenvolvido diretamente para você, com dicas de especialistas, melhores práticas e receitas para atender às demandas de seu estabelecimento. Confira a seguir alguns dos assuntos mais lidos em setembro e outubro.

Leia

Acesse o site www.assai.com.br e confira outros assuntos.

Posicione seu smartphone sobre o QR Code para acessar o site do Assaí.



CONFIRA DIFERENTES RECEITAS DE BOLOS E SURPREENDA EM CASA OU NO SEU NEGÓCIO

Que tal preparar receitas de bolos saborosos e práticos? Além de ser um ótimo acompanhamento para o tradicional café, pode ser servido como sobremesa e você ainda pode incrementar o cardápio do seu negócio.

 Acesse: bit.ly/bolos_praticos



SAIBA COMO ENFRENTAR ESSES DESAFIOS DIÁRIOS NAS ATIVIDADES DE HOME-OFFICE

O home-office se revelou um formato rentável tanto para as empresas quanto para o profissional. Até 2020, segundo dados da projeção realizada pela empresa de tecnologia Citrix, quase 90% das corporações deverão oferecer aos funcionários alguma modalidade de trabalho à distância.



Acesse: bit.ly/homeoffice_desafios

REVISTA DIGITAL

Com apenas um clique, é possível acessar o conteúdo da **Revista Assaí Bons Negócios** em seu tablet ou smartphone. Basta baixar o novo App do Assaí em seu aparelho. Na versão digital, você ainda confere conteúdos extras e interativos, entre vídeos, áudios e galerias de imagens. O aplicativo é gratuito e está disponível para sistemas Android e iOS.



probrasil
Beba com moderação

CERVEJAS

POSSIBILIDADES

Não importa a ocasião: com Therezópolis você sempre faz ser especial. Experimente todo o sabor de nossas 8 cervejas premium feitas com o mais puro malte na região serrana do Rio, que equilibram perfeitamente a tradição iniciada em 1912 com a criatividade de nossos mestres cervejeiros. www.cervejatherezopolis.com.br



**FAÇA
SER
ESPECIAL**



SEGUNDA UNIDADE em Londrina



O Assai inaugurou no dia 22 de setembro sua segunda unidade em Londrina. A loja demandou R\$ 20 milhões em investimentos e gerou aproximadamente 500 empregos diretos e indiretos na região.

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Londrina é a segunda maior cidade do Paraná e possui papel importante na economia, não só da região, como também do Estado. “A cidade de Londrina é um polo importante para o desenvolvimento do Paraná e faz parte da estratégia do **Assai** investir no atacado de autosserviço no interior do Estado, uma vez que a região possui potenciais clientes favoráveis ao negócio”, explica o presidente do Assai Atacadista, Belmiro Gomes.

A loja possui mais de 8 mil m² de área construída, sendo 3,2 mil m² de área de vendas, e atende pequenos e médios comerciantes, transformadores (donos de lanchonetes, restaurantes, pizzarias) e consumidores finais, atraídos pelo preço baixo e a economia, características do setor.



↻ Belmiro Gomes, presidente do Assai, ao lado de Jéssica Mendes, uma das primeiras clientes da rede em Londrina

EXPANSÃO NA *capital paulista*

O Assaí Atacadista inaugurou duas lojas na cidade de São Paulo, sendo uma na região leste e outra na região sul. A primeira delas foi aberta no bairro de São Miguel Paulista, no dia 26 de setembro, e tem 8,5 mil m² de área construída, sendo aproximadamente 5 mil m² de salão de vendas. Com essa loja, o Assaí chega a marca de 100 unidades inauguradas após a aquisição da rede pelo GPA. A segunda unidade foi inaugurada no dia 29 de setembro no bairro de Vila Santa Catarina e tem mais de 5 mil m² de área construída, sendo 2,2 mil m² de salão de vendas.

Juntas, as novas unidades somam

R\$ 42 milhões em investimentos e geraram aproximadamente mil vagas de empregos diretos e indiretos. As duas lojas fazem parte do projeto de conversões de hipermercados Extra em Assaí, que decorre do processo de avaliação minuciosa sobre o potencial de cada região com foco no público-alvo da rede de atacado – pequenos e médios comerciantes, utilizadores e transformadores –, somado ao aumento da busca por famílias que procuram a economia nas compras de grandes volumes. Variáveis como localização, estrutura das lojas e mercado local também dão suporte a essa decisão. ▲



Scotch-Brite

Mais tempo
PARA O QUE VOCÊ MAIS GOSTA

NOVA EXTREMA
LIMPEZA PROFUNDA + RÁPIDA

8 ENTRE 10 AFIRMAM QUE LIMPA + RÁPIDO*

3M

* Estudo realizado com consumidores em SP Capital, contendo público-alvo, margem de erro, tempo de aplicação e demais dados no site: www.scotch-brite.com.br.



Pão Nosso

Receitas de pães e roscas para o café da tarde em família ou para deixar o seu negócio ainda mais atrativo

Francês, italiano, doce ou integral. Não importa qual o seu preferido, o fato é que o pão faz parte da nossa cultura. Estima-se que ele tenha surgido há 12 mil anos na Mesopotâmia, juntamente com o cultivo do trigo. Eram feitos de farinha misturada com o fruto do carvalho. O primeiro pão assado em forno de barro foi há 7.000 A.C. no Egito.

No Brasil, o pão começou a se popularizar no século XIX, apesar de ser conhecido desde os

colonizadores. Os pães feitos em solo brasileiro eram escuros, enquanto na França era de miolo branco e casca dourada. O pão francês que tanto é usado no Brasil não tem muito a ver com os verdadeiros pães franceses, pois a receita chegou no início do século XX e difere do pão europeu por conter um pouco de açúcar e gordura na massa. O pão caseiro também faz sucesso por aqui e saber fazê-lo é quase uma arte. A seguir, confira três receitas para você fazer em casa ou para vender em seu comércio. >>

Panetone ou Chocotone

INGREDIENTES

- ✓ 2 tabletes de fermento biológico (30 g)
- ✓ 1 colher (sobremesa) de sal
- ✓ 1 xícara (chá) de leite
- ✓ 2 xícaras (chá) de água
- ✓ 1 colher (chá) de essência de panetone
- ✓ 3 ovos
- ✓ 6 colheres (sopa) de manteiga
- ✓ 1 xícara (chá) de açúcar
- ✓ 1 kg de farinha de trigo
- ✓ 1 xícara (chá) de chocolate amargo cortado em pedaços não muito pequenos ou 1 xícara (chá) de frutas cristalizadas

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a 180° C por 10 minutos. Bata no liquidificador, na velocidade pulsar, o fermento e o sal. Adicione o leite, a água e a essência de panetone e bata novamente na velocidade pulsar. Adicione os ovos e bata por alguns segundos. Transfira esse líquido para a batedeira e acrescente a manteiga. Ligue a batedeira na velocidade baixa e adicione o açúcar aos poucos. Bata até ficar homogêneo e desligue o motor. Junte 1 kg de farinha aos poucos e misture até que forme uma massa grudenta. Polvilhe uma superfície lisa com a farinha restante e despeje a massa. Trabalhe a massa com as mãos até que ela comece a se desgrudar da superfície e das mãos. Divida a massa em 4 partes e coloque, em cada uma, $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de pedaços de chocolate. Se optar por colocar as frutas, faça o mesmo processo com elas. Trabalhe a massa mais um pouco para incorporar bem o chocolate e coloque cada massa em uma fôrma própria para panetone de 500 g. Asse até dourar.





Dica prática

Sirva quente com manteiga ou acompanhando um queijo

Pão Australiano Integral

INGREDIENTES

- ✓ 2 xícaras (300 g) de farinha de trigo
- ✓ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo integral
- ✓ 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- ✓ 4 colheres de (sopa) de açúcar mascavo
- ✓ 1/4 de xícara (chá) de melado ou mel
- ✓ 1 colher de (sopa) de fermento biológico seco
- ✓ 1 colher e meia (sopa) de manteiga ou margarina derretida
- ✓ 1 xícara (chá) e 1/4 de água morna
- ✓ 1 pitada generosa de sal
- ✓ Fubá para polvilhar

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento em pó e o açúcar mascavo em metade da água morna. Coloque todos os ingredientes secos (farinhas, cacau, sal) no centro de uma bancada ou no *bowl* da sua batedeira. Faça um buraco no meio e junte o líquido do fermento, a manteiga e o melado (ou mel). Comece a misturar para incorporar (no caso de utilizar batedeira, use aqui a pá de gancho, própria para massas). Enquanto sova, vá juntando o restante da água morna aos poucos, até a massa começar a ficar homogênea (sem grudar). Sove por

5 minutos. Coloque em uma travessa, cubra com filme plástico e deixe em lugar protegido e quente para a massa crescer por 1 hora. Sove novamente e modele os pães a seu gosto. Polvilhe com o fubá e faça cortes na diagonal com uma faca. Arrume os pães em uma assadeira grande e deixe crescer por mais 1 hora. Aqueça o forno a 180° C e asse os pães por 30 minutos. Deixe esfriar antes de servir.

ASSAÍ

ATACADISTA

43 ANOS
Com você
pelo Brasil

UM GRANDE
ANIVERSÁRIO SE
FAZ COM GRANDES
PARCEIROS



COM R\$ 20,00*
em produtos participantes
você também concorre a

Promoções válidas de 02/10 a 30/11/2017. Sorteio dia 09/12/2017, via extração da Loteria Federal. Imagens meramente ilustrativas. * Nas compras acima de R\$ 100,00. ** Prêmio R\$ 500 mil será entregue via Certificado de Ouro. Os vales-compra distribuídos nesta promoção terão o valor de R\$ 100,00. Certificados de Autorização: CAIXA 4-5540/2017 e 5-5541/2017.

5000
MIL REAIS**

Rosca de Leite Condensado

INGREDIENTES

- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ 1 lata de água
- ✓ 1 lata de óleo
- ✓ 4 ovos
- ✓ 30 g de fermento biológico
- ✓ 1 quilo de farinha de trigo sem fermento
- ✓ 3 unidades de gemas para pincelar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, a água, o óleo, os ovos e o fermento. Despeje a mistura em um recipiente e

vá acrescentando farinha de trigo até a massa ficar homogênea. Reparta a massa em três pedaços iguais e deixe-os descansar por 50 minutos em um recipiente tampado com um pano. Unte as fôrmas com manteiga e reparta cada um dos três pedaços em outros três, abra-os em forma de um cilindro do mesmo tamanho, junte as pontas e trançe até finalizar a massa. Repita a operação até acabarem as massas. Deixe descansar por mais 30 minutos. Pincele gemas de ovos sobre as roscas e depois leve ao forno preaquecido a 180° C por 25 minutos.

Dica prática

Você também pode incrementar a rosca polvilhando açúcar ou coco por cima antes de levar ao forno



NOVA FANTA GUARANÁ
FINALMENTE,
A FANTA QUE
NINGUÉM ESPERAVA.





Experiência

100% integral e



natone.com.br



[/naturaloneoficial](https://www.facebook.com/naturaloneoficial)



[/naturaloneoficial](https://www.instagram.com/naturaloneoficial)

mente!

sem conservantes

Suco de verdade feito em fazendas que seguem rigorosos padrões internacionais de qualidade, onde nossos produtores cuidam de cada etapa, do plantio à colheita, para que você possa levar o melhor para a mesa da sua família.



natural
ONE
*Pura
verdade*

por **Letícia Murta**



TRADIÇÃO

e sabor

Zucchini Pizzaria completa 15 anos e se mantém atualizada

O setor de alimentação gera em torno de 6 milhões de empregos diretos pelo país, com cerca de 1 milhão de estabelecimentos, de acordo com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), representando quase 3% do PIB nacional. Um segmento que favorece o setor e gera bom retorno aos empreendedores são as pizzarias. Segundo a Associação de Pizzarias

Unidas, apenas no Estado de São Paulo são vendidas cerca de 600 mil pizzas por dia. Em Maringá, no Paraná, a Zucchini Pizzaria é referência na região por oferecer qualidade e diversidade.

Com mais de 40 sabores de pizzas doces e salgadas, feitas no forno a lenha, Erich Herrmann e Aline Bonneau Herrmann, sócios-proprietários da Zucchini, estão sempre em busca de inovação para atrair clientes. Eles ampliaram os itens do rodízio da casa

e, além das pizzas, quem escolhe a opção pode comer à vontade os outros pratos.

“Oferecemos um rodízio bastante completo pelo melhor preço da cidade, entre as pizzarias de procedência. Além de dezenas de sabores de pizza, o rodízio inclui frango frito, batata e polenta frita, espaguete ao alho e óleo, salada de escarola com cebola ao vinho, minichurros e suco de laranja natural”, conta Aline.

ESTRUTURA E PLANEJAMENTO

Com 15 anos de história e tradição, a Zucchini Pizzaria possui ambiente aconchegante, acomoda até 170 pessoas na parte interna e 50 pessoas na parte externa, contando ainda com um espaço kids. Os empresários buscam sempre novidades para atrair novos clientes e fidelizar os antigos.

“Começamos agora com preço promocional de chopp nas sextas e nos sábados. A casa também traz como novidade a abertura a partir de 18h, nas quintas e sextas, com a intenção de atrair o público para o nosso happy hour, mantendo o preço promocional do chopp e diversas opções de porções”, contou Erich.

Para quem está começando no ramo, o casal de empresários é otimista e garante que recompensa empreender no segmento. “Aprendi que ser empresário demanda bastante trabalho e renúncias, mas ver que tem nas mãos uma



ferramenta que pode gerar empregos, e ainda ajudar muita gente, não tem preço. Ser sempre correto, honesto, mantendo bom relacionamento com empregados e fornecedores e olhando para o próximo com mais compaixão são também uma forma de crescer. A nossa empresa faz diversas obras sociais para

os necessitados e isso reflete em coisas boas para nós também”, garante Erich.

Para garantir os melhores ingredientes, os empresários escolheram o Assai Atacadista para fazer suas compras. Periodicamente abastecem o estabelecimento com ingredientes frescos que encontram na rede. >>

AGORA VOCÊ TEM MAIS TEMPO
PARA O QUE REALMENTE INTERESSA.

SEU TOQUE DE CHEF

Experimente

AQUELA MASSA, PIZZA OU MOLHO FICAM MAIS
FÁCEIS COM O TOMATE TRITURADO EKMA.

TOMATES SELECIONADOS PRONTINHOS
PARA VOCÊ DAR SEU TOQUE FINAL.



Tel: 11 3745-9094

E-mail: vendas@ekma.com.br

 /ekmaalimentos
 /ekmaalimentos

www.ekma.com.br

“Aprendi que ser empresário demanda bastante trabalho e renúncias, mas ver que tem nas mãos uma ferramenta que pode gerar empregos, e ainda ajudar muita gente, não tem preço”

Erich Herrmann, proprietário da Pizzaria Zucchini



FOFURA[®]

**EXPERIMENTE
O SABOR CEBOLA:**

50g



100g

COM FOFURA[®] A DIVERSÃO É GARANTIDA!!



“No Assaí encontramos um diferencial de atendimento que não havíamos visto antes. Na verdade estávamos bastante desgostosos com os atacados que conhecíamos e o Assaí e a gentileza de toda a sua equipe mudaram bastante o nosso modo de realizar as compras da empresa”, disse Aline, satisfeita.

Ela conta que, por manterem frequência nas compras e já conhecerem os funcionários, a facilidade na seleção dos produtos é garantida. “Até mesmo separar os produtos para nós com antecedência eles fazem. Muitas vezes

chegamos e boa parte das compras já está separadinha. Sem contar o preço, que é bastante competitivo”, garantiu Aline. ▲



Serviço



Zucchini Pizzaria

Endereço: Avenida Tiradentes, 1219, Zona 04, Maringá/PR

Funcionamento: todos os dias (exceto às terças-feiras), das 19h às 23h

F: (44) 3222-7885



*O melhor de Minas
para quem gosta do melhor.*

🧀 Queijo Minas Frescal Light

🧀 Provolone

🧀 Queijo Coalho

🧀 Prato

Dá gosto comer!



(34)3824-0388

faturamento@laticiniosformosa.ind.br

AVENIDA MANOEL SOARES, 385
PLANALTO - LAGOA FORMOSA - MG
CEP: 38720-000

RUA ERNESTO MAGALHÃES, 230
CENTRO - ITAUCU - GO
CEP: 75450-000

ASSAÍ

ATACADISTA

43 ANOS

**Com você
pelo Brasil**

30

CARROS

com **MIL REAIS****
em produtos

COMPRANDO PRODUTOS
PARTICIPANTES*
CONCORRA TAMBÉM A

5000
MIL REAIS ***

MARCAS PARTICIPANTES





UMA FESTA COM + DE 3 MILHÕES EM PRÊMIOS

PRA VOCÊ GANHAR DE NORTE A SUL!



Mais de
15.000
vales-compra
INSTANTÂNEOS



COMPRE E ACUMULE

a partir de R\$ 100,00 você já pode concorrer

Com R\$ 20,00* em produtos participantes você também concorre ao prêmio de 500 mil reais



CADASTRE

o código do seu cupom no hot site

a cada R\$ 100,00 cadastrados = 1 número da sorte



BOA SORTE!

you pode ganhar na hora um vale-compra de R\$ 100,00.

Depois é só torcer para ser um dos ganhadores do sorteio.

Promoções válidas de 02/10 a 30/11/2017. Sorteio dia 09/12/2017, via extração da Loteria Federal. Imagens meramente ilustrativas. * R\$20,00 em produtos participantes nas compras acima de R\$ 100,00. ** Premiação entregue em cartão multicasa para uso exclusivo nas Lojas Assai. *** Prêmio R\$ 500 mil será entregue via Certificado de Ouro. Os vales-compra distribuídos nesta promoção terão o valor de R\$ 100,00. Certificados de Autorização: CAIXA 4-5540/2017 e 5-5541/2017.





Consolidação

DA REDE

Entrada do Assaí na região Norte fortalece grupo

Há pouco mais de um ano o Assaí Atacadista chegou à região Norte do Brasil. Com um investimento de R\$ 45 milhões, iniciou as operações em Manaus (AM) em junho de 2016 e, em dezembro do mesmo ano, abriu uma unidade em Belém (PA), investindo R\$ 55 milhões. Juntas, as unidades empregam mais de 1.000 colaboradores, fomentando a economia

local por meio da geração de empregos, além de oferecer uma alternativa econômica para os clientes realizarem suas compras.

“O Assaí sempre busca aumentar a sua presença em cidades e estados nos quais há uma crescente demanda de consumidores e comerciantes. A abertura de lojas é o principal pilar que sustenta o crescimento do Assaí, por isso a inauguração da unidade

em Manaus foi muito importante para a expansão orgânica e para que, finalmente, a rede esteja presente em todas as regiões do Brasil. O Assaí mantém seu projeto de crescimento e oportuniza uma comunidade inteira, com trabalho para muita gente e com um empreendimento completo, com mix variado e multimarcas”, explica Belmiro Gomes, Presidente do Assaí Atacadista.

O diretor da regional Norte, Luis Carlos Araujo Costa, ressalta a importância da abertura na região. “As aberturas das lojas de Manaus e Belém foram um marco pra rede, porque significou não apenas a entrada do Assaí na região Norte, mas também do grupo GPA, que, até então, não operava nenhuma loja dos seus diversos formatos nessa região. Isso aumenta a relevância e a responsabilidade da região para o grupo”, afirmou.

Uma curiosidade da região Norte é a sua complexidade logística. É uma região com uma extensão territorial muito grande e também muito distante dos principais centros produtores do país. “É uma malha logística singular, que engloba >>



Fotos: Divulgação

NOVO DESIGN
NOVA EMBALAGEM

**O PRODUTO DO
PROFISSIONAL
PARA VOCÊ**

SHAMPOO • CONDICIONADOR • MÁSCARA • CREME PARA PENTEAR

HELCLA[®]
Brands

uma grande parte fluvial. Toda mercadoria pra chegar a Manaus vai primeiro até Belém via terrestre, o que já é distante, e leva em torno de 20 dias. De Belém, embarca em balsas, que demoram mais 5 a 7 dias, dependendo das condições do rio, pra chegar a Manaus. Depois disso ainda dependem do desembarço burocrático da Superintendência da Zona Franca de Manaus – SUFRAMA, que funciona como se fosse uma aduaneira. Para atender a essa situação, as lojas de lá têm uma capacidade de armazenagem maior. Na loja de Manaus, por exemplo, o depósito tem 3 mil m² e um pé-direito de 12 metros de altura, o que possibilita ter um aéreo a mais. Em Belém, o depósito da loja tem 6 mil m² e é a loja com maior área construída do grupo, próxima de 20 mil m², detalhou Costa.



Assai Manaus (AM)



Dia Linea
Do Seu Jeito



COM COLÁGENO E VITAMINAS

SEM AÇÚCAR MENOS CALORIAS

FORTE DE FIBRAS E CÁLCIO

REGIÃO EM EXPANSÃO

O Assaí abriu sua segunda unidade no Estado do Pará, em novembro, na cidade de Ananindeua e para o primeiro semestre de 2018 está prevista a inauguração de outra loja em Manaus. A chegada do Assaí Atacadista à região Norte reforça a importância do crescimento e da expansão da rede e consolida um novo formato como mais uma alternativa econômica para a realização das compras. De acordo com Costa, o perfil do consumidor fica entre as classe B, C e D, com predominância maior de consumidor final em Manaus e uma forte presença de comerciantes de piso na loja de Belém. “Observa-se em especial um fluxo maior de clientes consumidor final e de classe B nas nossas lojas. No caso do Norte, além do cenário econômico, há também uma migração para o modelo, por conta da novidade na região”, disse. ▲

“As aberturas das lojas de Manaus e Belém foram um marco pra rede, porque significou não apenas a entrada do Assaí na região Norte, mas também do grupo GPA”

Luís Carlos Araujo Costa, diretor regional Norte

*A Qualidade exata
que você exige!*



QUEIJOS

Buritis[®]

laticiniosburitis.com.br

por Mahani Siqueira



TRIMESTRE DA *bonança*

Expectativas do comércio para o fim do ano sempre são altas. Saiba aproveitar o bom momento para alavancar seu negócio

Com a chegada da reta final do ano, chega o momento de colocar em prática os preparativos para a época de maior movimento no comércio. O Natal se aproxima, os eventos ficam cada vez maiores e mais frequentes e a expectativa sempre é de um considerável aumento no movimento, nas vendas e no faturamento. Lojistas, donos de restaurantes e empresários comemoram, mas sabem que é necessário se planejar e trabalhar muito para garantir que os últimos meses de 2017 rendam os frutos esperados.

Motivos para otimismo existem. De acordo com Renata Vieira, assessora econômica da Fecomercio-SP, há uma projeção que indica cerca de 5% de crescimento no ano para o faturamento real do varejo no Estado e em torno de 7% para a cidade de São Paulo. Para

o segmento de supermercados, que concentra cerca de 32% das receitas do varejo, é esperado um crescimento de aproximadamente 4%, em termos reais.

“Analisando o atual cenário econômico, com queda da inflação, redução dos juros e melhores condições de acesso ao crédito, a expectativa é de que o faturamento dos variados setores volte a subir, pois com esses resultados passa-se a ter uma melhor propensão ao consumo. Soma-se a isso também a tendência de melhora nos resultados gerais de emprego, o que ajuda a aumentar a confiança do consumidor, que já está em trajetória positiva”, analisa Renata. Para ajudar os empresários a aproveitarem os bons ventos que parecem soprar, preparamos este Especial de Natal, com dicas que podem tornar o fim do ano ainda mais próspero.

CONTE COM O MARKETING

No período em que todo o comércio espera aumentar suas receitas, obter um lugar de destaque diante dos consumidores é fundamental. Confira as sugestões de especialistas no assunto:

“Com a proximidade das festas de fim de ano é preciso manter a consistência nas redes sociais. Começar suas ações de marketing digital antes do mês de dezembro é uma ótima escolha. Estar presente é fundamental para ser lembrado na hora das compras. Seja equilibrado, ninguém está no Facebook para fazer compras. As pessoas querem entretenimento, então seja um perfil interessante para seu público-alvo e saiba equilibrar suas postagens de vendas.

Mantenha o foco em valorizar sua marca, isso fará com que sua audiência busque seus produtos” - Nils Kauertz,

CEO e fundador da Wunder, agência especializada em marketing digital.

“A partir do momento em que você encanta, gera desejo e proximidade com a marca, falamos muito na ‘experiência de compra’. O neuromarketing atual deixa claro que os cinco sentidos humanos devem ser atingidos para uma proximidade entre empresa e cliente sem deixar transparecer uma relação monetária. É importante expandir essa onda de final de ano para os demais meses, e é possível!” - Pedro Henrique de Oliveira, professor e gestor de mercado.

“Use as redes sociais para aumentar o relacionamento com seus clientes. Crie ofertas exclusivas para as pessoas que interagem com suas postagens ou concursos para aumentar a entrega

“Com a proximidade das festas de fim de ano é preciso manter a consistência nas redes sociais”

Nils Kauertz

através de *gamificação* (curta o post, marque dois amigos e concorra a um produto, por exemplo). Estudos provam que as pessoas adoram games” - Matheus Lessa, consultor de negócios especialista em bares e restaurantes. >>



Hikari

Um molho de sabor para seus negócios

Linha de molho para saladas

www.hikari.com.br | Tel.: 11. 4674.6000 | 11. 2684.7661

f/hikarialimentos t @hikari_Brasil y/hikarialimentos

MAR. SETEMBRO 17 / HIKARI

SUPERE OS PROBLEMAS

Com um movimento maior, é natural que o trabalho e os obstáculos também aumentem. O fundamental é saber como enfrentá-los.

“No final do ano é necessário acompanhar o estoque de maneira mais ativa, por conta da maior rotatividade. Fazer regularmente o estudo sobre o histórico de vendas para o período é essencial para manter o estoque em níveis adequados, sem falta nem excesso de produtos. Também é importante manter o controle do fluxo de caixa, pois dessa forma é possível acompanhar o momento certo para reposição” - Renata Vieira, assessora econômica da Fecomercio-SP.

“A contratação temporária é algo com que muitos terão que lidar. O desafio mais importante é fazer com

“Analisando o atual cenário econômico, com queda da inflação, redução dos juros e melhores condições de acesso ao crédito, a expectativa é de que o faturamento dos variados setores volte a subir”

Renata Vieira, da Fecomercio - SP

que a nova equipe entenda o conceito e o propósito da empresa e podemos afirmar que muitas desconhecem essa filosofia. O pilar fundamental desse processo é contratar profissionais com o perfil humano e a identidade da empresa, e não pela qualificação técnica, já que certamente será necessário um treinamento técnico para a atividade” - Pedro Henrique de Oliveira, professor e gestor de mercado. >>



RECEITA BOA NÃO TEM SEGREDO.
TEM QUEIJO SCALA.

O QUEIJO DE COALHO SCALA VAI MUITO ALÉM DO CHURRASCO. É O INGREDIENTE PERFEITO PARA DAR AQUELE SABOR IRRESISTÍVEL E QUALIDADE PROFISSIONAL EM QUALQUER RECEITA.

SUGESTÃO DO CHEF:
DADINHOS DE QUEIJO DE COALHO COM GELEIA DE PIMENTA.

Queijos Scala Desde 1963

Queijo de Coalho No espeto

7 dias de validade

scala.com.br
laticinioscala
laticinioscala

NOVO ELSEVE

RAIZ OLEOSA E PONTAS DESIDRATADAS?
DESCUBRA O PODER **DETOX** HIDRATANTE



HYDRA DETOX
PURIFICAÇÃO+
48h
HIDRATAÇÃO*



*Teste instrumental do shampoo e condicionador versus shampoo clássico.

L'ORÉAL
PARIS

PRATO CHEIO

O mercado de alimentação fora do lar também espera o último trimestre com ansiedade. Saiba como aproveitar o momento para ganhar mais clientes e aumentar o faturamento.

“Crie um plano de marketing com estratégias muito bem definidas para essa época, e comece a testá-las com antecedência para poder otimizar seus resultados. Invista no *co-branding* e faça com outros modelos de negócio em que o cliente pode obter vantagens ao frequentar ou adquirir os produtos. Existem restaurantes que fazem parcerias com salões de beleza, barbearias, lava-jatos etc. O importante é que os dois negócios consigam divulgar e vender seus produtos e agregar valor ao serviço oferecido aos seus clientes. Criar ofertas nos sites de compras coletivas também pode ser uma ótima estratégia, principalmente

em épocas de crise. Você pode definir o dia, o horário e o número de pessoas. E poderá aumentar o movimento em dias mais fracos e ganhar uma ótima oportunidade de divulgar sua marca nos sites desses parceiros” - Matheus Lessa, consultor de negócios, especialista em bares e restaurantes. ▲



"Crie um plano de marketing com estratégias muito bem definidas para essa época, e comece a testá-las com antecedência para poder otimizar seus resultados"
Matheus Lessa, consultor de negócios



tenys.pé
woman

O desodorante que mantém os pés protegidos e saudáveis todos os dias.



#comvocêadapasso
#meuspépedem

LANÇAMENTO

bí-O

Odorblock 2

DUPLO BLOQUEIO
CONTRA O ODOR

1
BLOQUEIA
ODOR
NA PELE



2
BLOQUEIA
ODOR
NA ROUPA

bí-O 48H* DE PROTEÇÃO SAUDÁVEL

*Eficácia antitranspirante, testes instrumentais, eficácia anti-odor testes sensoriais



FRALDA SUPREME CARE

Mega 40

Ideal para uso diurno e noturno. Promove a absorção e proteção contra vazamentos, evitando assaduras e irritações na pele da criança.

DETERGENTE LÍQUIDO PRAPISO

1l

Fórmula balanceada que atua diretamente na sujeira e na gordura. Sua composição conta com agentes ativos que juntos fornecem maior eficiência na limpeza de superfícies laváveis.



ESCOVA DE DENTE POPMAX

3 unidades

Sistema antiaderente e corte de cerdas reto. Disponível nas opções de cerdas macias, médias ou duras. Embalagem econômica com três unidades.



HIGIENE E
Limpeza
Seleção de produtos com qualidade garantida



SHAMPOO SALON LINE

300 ml

O Shampoo Detox S.O.S. Bomba de Vitaminas limpa e purifica seus cabelos e couro cabeludo, equilibrando a oleosidade da raiz e dos fios, sem deixar as pontas secas.



CREME DE HIDRATAÇÃO INTENSIVA NAZCA

1kg

Linha especializada em cuidados específicos para cada tipo de cabelo. Age de forma rigorosa, proporcionando o benefício de que o seu cabelo precisa de acordo com a necessidade.



CONHEÇA
a nova LINHA
SEDA
BOOM



BOOM Cachos
Livres, Leves, Soltos

BOOM Cachos
Mara definidos!

BOOM Crespos
Ostentação!



BOOM Transição

BOOM Definição

BOOM Volumão

por Mahani Siqueira

A NOVA ERA DAS marmitas

Empresários mudam de rumo nas carreiras ao investir nas marmitas fit, opções práticas e saudáveis de alimentação para o dia a dia

Foi durante um almoço na praça de alimentação de um shopping em Belo Horizonte que o empresário Douglas Alessandro de Castro percebeu sua oportunidade de negócio. Em busca de uma refeição rápida, prática e saudável que não estourasse o orçamento do dia a dia, ele viu suas opções limitadas aos nada orgânicos cardápios das

tradicionais redes de fast-food. Corria o ano de 2013 e a preocupação por uma alimentação saudável e focada em alimentos de qualidade já era fator importante para a rotina de muitos brasileiros. A experiência vivida na praça de alimentação do shopping motivou Douglas a abandonar o antigo emprego na área comercial de um shopping e dar início a uma mudança de rumo na carreira.



➤ O empresário Douglas Alessandro investiu nas marmitas e hoje atende mais de 600 clientes por mês



O antigo interesse em trabalhar com gastronomia e a percepção de que faltava um serviço capaz de oferecer refeições práticas, nutritivas e saborosas deram origem à “Que Gosto Tem?”, empresa especializada na elaboração, produção e entrega de marmitas artesanais. Focado em um público fitness que, além de prezar a saúde, busca uma alimentação mais tradicional e preparada com ingredientes selecionados, o negócio criado por Douglas pegou carona no aumento da procura por um estilo de vida regrado e saudável e deu certo. Hoje, três anos depois do lançamento do empreendimento, ele só tem a comemorar.

“Faz um tempo que eu percebo que a área da gastronomia e especificamente o setor de marmitas e lanches saudáveis estão em crescimento. Carregamos o gosto de comer desde a Idade Média. Mantivemos essas influências e trouxemos novas



Práticas, as marmitas caem no gosto de quem busca uma alimentação mais saudável sem deixar o sabor de lado

adaptações alimentares de acordo com a necessidade do mercado e pesquisas científicas que levam ao crescimento geral da sociedade. Pensando nessa constante adaptação, lancei a “Que Gosto Tem?” e hoje atendo de 600 a 700 pessoas por mês em Belo Horizonte”, comenta Douglas.

Com as redes sociais WhatsApp e Instagram como principais aliadas da divulgação, o empresário revela que, apesar do alto volume de pedidos todos os dias, consegue fazer todo o trabalho sozinho: do atendimento aos clientes à preparação e à entrega dos pratos. Ele conta com duas cozinhas, uma >>

FARNESE
CREME DE BANHO

Classic
ALECRIM E HORTELÃ

Um cuidado que você merece com o poder revigorante que você precisa todos os dias!

Rico em óleos vegetais

Espuma suave

Perfumação fina

FARNESE
CREME DE BANHO

Classic
ALECRIM & HORTELÃ

Perfumação fina
sabonete líquido em óleo vegetal

99g
30%

área para montagem das marmitas e um pequeno estúdio para produção de fotos de divulgação. É trabalhoso, mas a tecnologia dá um apoio.

“O atendimento é feito pelo WhatsApp. Os clientes visualizam os cardápios, realizam seus pedidos e recebem as marmitas ou lanches no local desejado, sendo que geralmente as pessoas optam por pacotes mensais ou semanais”, explica Douglas. Ainda segundo ele, as opções de pratos são definidas a cada semana e de acordo com a estação, para oferecer sempre as refeições mais frescas e saudáveis possíveis. Os objetivos do empresário, além de manter a estratégia que deu certo, são aumentar a equipe de funcionários e ampliar a área de atendimento a outros bairros da capital mineira.





Com ingredientes selecionados e preparo artesanal, as marmitas ganham adeptos e se tomam boa opção de investimento na área da gastronomia

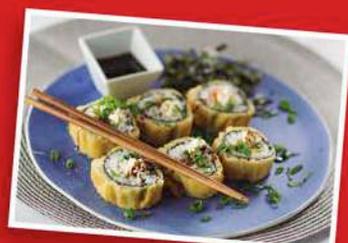
DOS EVENTOS ÀS MARMITAS

A gastronomia sempre esteve próxima do empresário Bruno Araújo Zanetti. Ele trabalhava na elaboração de menus para eventos quando passou a sofrer com a diminuição do número de clientes. A crise o obrigou a respirar novos ares, sem deixar de lado a paixão pela culinária. Nascia a Nóz Fit, casa especializada em marmitas fitness e saudáveis que atende na região de Curitiba e já se popularizou entre os moradores da capital paranaense.

Aberta ao público desde 2016, a empresa aumentou exponencialmente o seu faturamento e hoje já fornece marmitas para mais de 1.500 clientes todo mês. Além da opção da entrega, a Nóz Fit tem uma sede fixa onde os consumidores podem almoçar ou retirar as suas marmitas. Segundo

Bruno, o bem-sucedido trabalho no novo empreendimento mostra que é perfeitamente possível se alimentar bem sem abrir mão do prazer e do sabor à mesa.

“Nossa proposta é atender a população em geral. A maioria das opções do cardápio prioriza uma alimentação saudável, mas podemos atender vários públicos, incluindo pessoas que não têm uma rotina tão regrada. Nosso objetivo é mostrar que marmitas fitness também podem ser uma ótima alternativa para o dia a dia, com muito sabor e qualidade”, conta Bruno, cujos objetivos para o futuro são a ampliação da cozinha e a criação de uma rede de franquias. Ele quer levar as marmitas da Nóz Fit a consumidores fitness de todo o Brasil. ▲



para receitas
doces e salgadas

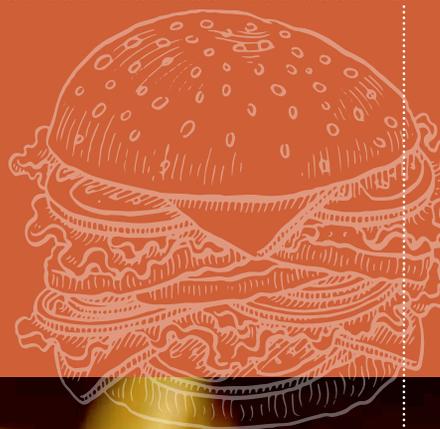


Leve e saboroso
na qualidade da
marca Catupiry®



por Mahani Siqueira

Roda da fortuna



Em busca de maior faturamento, restaurantes apostam em opções pouco convencionais de rodízio e ganham a simpatia – e a preferência – da clientela



A pesar de se tratar tradicionalmente de um período em que os gastos com alimentação fora do lar diminuem, os últimos dias do mês costumam ter movimento intenso na Chip's Burger, hamburgueria localizada na Zona Norte de São Paulo. A casa, especializada em sanduíches, soube criar uma forma de atrair consumidores e, de quebra, popularizar a marca e movimentar as redes sociais. O segredo foi

a adoção de um sistema muito comum em churrascarias, pizzarias e, de uns anos para cá, também em restaurantes japoneses: o rodízio, conceito que permite ao cliente comer quanto quiser pagando um preço fechado.

“A ideia de introduzir a opção de rodízio no cardápio da última semana do mês surgiu justamente para criar um atrativo a mais que levasse os clientes ao restaurante em um momento de contenção de gastos e que ainda ajudasse

a divulgar o empreendimento”, comenta Michel Martin, sócio-proprietário da casa. O empresário explica ainda que, diferentemente do espeto corrido das churrascarias, na sua hamburgueria os clientes devem pedir o sanduíche que desejam e os hambúrgueres não passam de mesa em mesa. A estratégia deu certo e hoje o Chip's já colhe os frutos, com um movimento muito maior nas semanas em que o sistema de rodízio está disponível.

Também em São Paulo, a empresária Suemy Tanaka, sócia-gerente da Times Burger, queria impulsionar o seu negócio e aumentar o movimento. Depois de um período de adaptação em relação aos métodos mais comuns desse tipo de serviço, ela encontrou a forma perfeita para trabalhar com o sistema. Sem desperdícios e com uma nova arma para atrair clientes, a casa tem no rodízio um de seus principais destaques.

“O rodízio funciona com 3 opções de fritas e 12 tipos de mini-hambúrgueres, tudo à vontade para o cliente. As fritas são sugeridas inicialmente como entrada, mas podem ser servidas durante toda a refeição. Já os sanduíches, recomendamos solicitar três sabores a cada pedido, pois são feitos na hora. Assim, eles não esfriam e nós evitamos o desperdício”, comenta Suemy. >>



Hambúrguer servido no rodízio do Chip 's Burger

SEMPRE ENTRE AS LÍDERES NO LAR DOS BRASILEIROS*

*Revista Superevarejo Mais Mais, Kantar Worldpanel, agosto de 2017 e edições anteriores.

Jadefrog

muito mais sorrisos

www.jadefrog.com.br

FORNECEDOR
TOP

Jadefrog

LEVE 3 UNIDADES
Linha mais econômica
popmax

LEVE 2 PAGUE MENOS

Clean Lip

LEVE 2 PAGUE MENOS

32 Ondas

DUAL

stylos

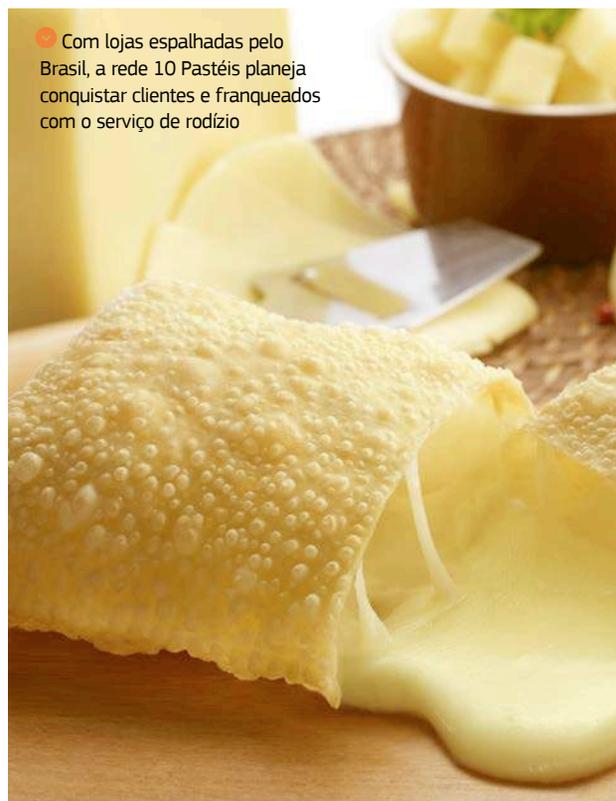
stylos DURA

A multiplicação do pastel

Com lojas em vários estados do Brasil, a rede de fast-food 10 Pastéis também encontrou no rodízio uma excelente oportunidade de negócio para as suas lojas de rua. Com mais de 20 sabores, entre salgados e doces, por um preço único, a marca fez testes em uma das lojas de Curitiba e logo implantou o sistema na unidade do bairro Pinheiros, em São Paulo. O retorno superou as expectativas e a empresa já planeja voos mais altos com a adesão ao rodízio em seus restaurantes e também para os franqueados, um dos modelos de negócio mais importantes para a empresa.

“Com o rodízio, aumentamos em 20% o faturamento nas lojas que oferecem essa alternativa. Nossos objetivos agora são transformar a marca em referência nacional em inovação no segmento de pastelaria, proporcionar novos conceitos e oportunidades para os clientes e ainda oferecer aos franqueados um modelo mais robusto e lucrativo”, afirma Lucas Figueiredo, gerente de expansão da rede.

Com lojas espalhadas pelo Brasil, a rede 10 Pastéis planeja conquistar clientes e franqueados com o serviço de rodízio



O PODER DA NOVIDADE

Presidente do Sindicato dos Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo, Wilson Luiz Pinto defende a tese de que as novidades podem ter grande apelo para atrair mais movimento e faturamento. Ele afirma que o simples fato de um novo cardápio entrar em vigor já pode ser suficiente para intensificar o fluxo de clientes em um estabelecimento. Mas indica, no entanto, que é necessário ter cautela para evitar que a novidade tome-se uma dor de cabeça.

“O empresário deve ficar atento para preparar variedades com os ingredientes que já utiliza. Ele não pode, com a nova opção do cardápio, ter um aumento nos custos. Antes de se aventurar e criar alternativas para o seu mix de produtos e serviços, o restaurante precisa conhecer sua clientela, pesquisar sobre o que ela busca e avaliar se será vantajoso financeiramente ou não”, complementa Wilson.



NOVOS DESAFIOS

Embora seja uma opção interessante para atrair a atenção dos clientes e incrementar o faturamento, o rodízio sempre apresentará particularidades no processo de produção e no atendimento ao consumidor. Representantes de três empreendimentos que oferecem o serviço comentam o que muda na rotina e na logística dos seus negócios.

“Inicialmente, tivemos que fazer várias mudanças e investir tempo e recursos no treinamento da equipe, já que o modelo de atendimento mudou bastante”, Suemy Tanaka, sócia-gerente do Times Burger, em São Paulo.

“Como a demanda de produção aumenta muito durante os dias de rodízio, e procuramos manter sempre a mesma qualidade e o tamanho original dos hambúrgueres, precisamos fazer adaptações consideráveis no nosso

processo de trabalho. Nas semanas em que oferecemos o serviço é necessário aumentar o quadro de funcionários e dar mais atenção ao pré-preparo das matérias-primas, que são feitas em maior quantidade”, Michel Martin, sócio-proprietário da Chip's Burger, em São Paulo.

“Com o rodízio, surgiram novas dificuldades, como entregar os produtos dentro do tempo esperado pelo cliente e controlar a qualidade e o mix correto de acordo com a entrada e a saída de clientes. Para contornar, passamos a trabalhar com pré-produção e a entregar na entrada uma barca com vários pasteizinhos, para que o cliente já chegue e coma vários, até que o rodízio comece a girar de forma adequada”, Lucas Figueiredo, gerente de expansão da rede 10 Pastéis. 🍷

Compre no Assaí

Produtos para abastecer sua casa ou seu negócio

NATURAL DA FAZENDA

1,5 l

Produzido a partir de frutas selecionadas. Uma perfeita companhia para as refeições a qualquer hora do dia.

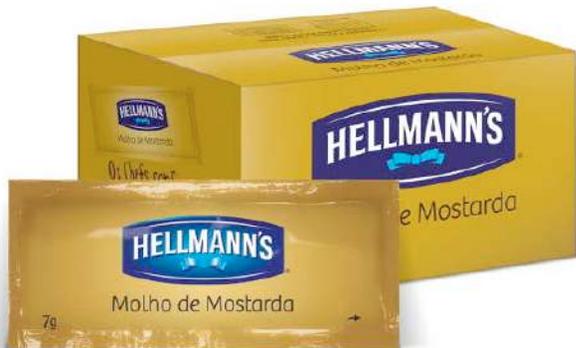


MIXED NUTS

390 g

Grãos selecionados e uvas passas, com qualidade internacional. Embalagens práticas que facilitam o consumo em diversos momentos e diferentes ocasiões.





MOSTARDA HELLMANN'S ◀

sachê 8g

Fácil de abrir, sem sujeira ou desperdício. Mais controle e conveniência para você e seus clientes.

KETCHUP HEINZ ▶

567 g

Feito a partir de tomates frescos cuidadosamente cultivados ao sol. São combinados com a paixão e conhecimento para proporcionar sabor único a esta receita.



*Consulte disponibilidade dos produtos nas lojas

Advertisement for Acqua Kids by nazca. The image features a smiling child, a sun, a cloud, a rocket, a ship, and a fish. The text reads "nazca Acqua Kids a hora do banho mais divertida". Below are four bottles of Acqua Kids shampoo and four boxes of Acqua Kids shampoo and conditioner.



CONTRATAÇÕES *temporárias*

Entenda como gerenciar esse tipo de funcionário e quais as limitações legais para contratá-lo

O fim de ano é um período de grande demanda no comércio, o que estimula a contratação de funcionários temporários, principalmente no varejo alimentar. Para esclarecer dúvidas e dar dicas sobre o assunto, a **Assaí Bons Negócios** conversou com a consultora empresarial da Blue Numbers, Ellen Pacheco Ravaglio, e com o advogado Felipe Ceccotto Campos, da HBC Advogados. Confira as entrevistas e prepare-se para o final do ano!

O que caracteriza uma contratação temporária?

Ellen Pacheco Ravaglio – Considera-se trabalho temporário aquele prestado por uma pessoa física, contratada por uma empresa, para atender a uma necessidade de substituição transitória de pessoal permanente ou a uma demanda complementar de serviço.

Qual a principal motivação do varejo para a contratação de temporários no fim de ano?

Ellen – O varejo é um dos tipos de negócios que mais necessita reforçar o seu quadro de funcionários nesta época. A principal motivação é conseguir manter o mesmo padrão de atendimento aproveitando o aumento da demanda.

Felipe Ceccotto Campos – As principais vantagens são o atendimento à demanda complementar de mão de obra, ocasionada por elevação do volume de trabalho nas áreas comercial, administrativa, técnica e de produção, sem gerar imagem irreal de alta de rotatividade.



Como o contratante deve organizar o processo seletivo?

Ellen – É essencial que a empresa organize bem o seu processo de seleção, deixando bem claro aos candidatos o que valoriza, busca e o que poderá oferecer. O grande desafio é contratar pessoas que se identifiquem com os valores do negócio. Quais são os valores da sua empresa (dos quais você não abre mão)? Que imagem você quer passar aos seus clientes? O que você espera da sua equipe? Responder a essas três perguntas é o início de um bom processo seletivo.

Como selecionar o perfil desejado?

Ellen – O primeiro passo é ter muito claro qual é o perfil desejado. Isso parece óbvio, mas são poucas as empresas que têm clareza disso. Com base nos valores

organizacionais, nas necessidades e expectativas, o próximo passo é definir as principais competências que esses novos contratados devem ter.

Quais cuidados devem ser tomados na hora da contratação?

Ellen – É essencial que a empresa tome todos os cuidados legais desde o momento da contratação e que tenha consciência da sua responsabilidade em garantir as condições de saúde e segurança, bem como observar que as questões dadas aos empregados efetivos no que diz respeito a alimentação, atendimento médico e ambulatorial devem ser as mesmas.

Felipe – Importante também distinguir o trabalhador temporário do empregado contratado por prazo determinado. No primeiro caso, o trabalhador é >>

ALFAPARF
COSMÉTICA DE TRATAMENTO

Alta Moda
é... cabelos fortes, saudáveis e longos!

alfakeratin
Tratamento de Reestruturação da Matriz Proteica dos Fios

Arg Ke Vf
Arginina • Keratina • Vitamina F
TECNOLOGIA PROFISSIONAL

Alta Moda
é... cabelos fortes, saudáveis e longos!

alfakeratin
spray

alfakeratin
máscara

alfakeratin
200

alfakeratin
condicionador

Inspirens meramente ilustrativas - MARI 7



contratado por uma empresa terceira, especializada, enquanto no segundo o trabalhador é empregado da própria empresa à qual presta serviços. Em consequência, deve-se atentar para o prazo do contrato.

Qual é esse prazo?

Felipe – O Contrato de Trabalho temporário, em regra, será de até três meses. Contudo, com relação ao mesmo empregador, não poderá exceder ao prazo de 180 dias, consecutivos ou não. O contrato poderá ser prorrogado por até 90 dias, consecutivos ou não, além do prazo estabelecido, quando comprovada a manutenção das condições que o ensejaram (Portaria MTE 789/2014).

HÁ MAIS DE 50 ANOS DEIXANDO SUAS RECEITAS DELICIOSAS E O CAFÉ DA MANHÃ AINDA MAIS GOSTOSO.



CREMOSA, VERSÁTIL E SABOROSA.
VAI BEM NO PÃO OU EM QUALQUER RECEITA.



Pra vida ficar deliciosa. **Delícia**

Como deve ser feito o contrato?

Felipe – O contrato celebrado pela empresa de trabalho temporário e a tomadora de serviços será por escrito, ficará no estabelecimento da tomadora de serviços à disposição da autoridade fiscalizadora e conterá: I - qualificação das partes; II - motivo justificador da demanda de trabalho temporário; III - prazo da prestação de serviços; IV - valor da prestação de serviços; V - disposições sobre a segurança e a saúde do trabalhador, independentemente do local de realização do trabalho.

Alguma observação final?

Felipe – Frente às alterações trazidas pela nova lei trabalhista (13.467/2017) orienta-se que as empresas avaliem

seus gastos com os trabalhadores temporários analisando se o custo seria menor caso optassem por contratar mão de obra intermitente ou terceirizada.

Ellen – A contratação sazonal é uma excelente estratégia para se vender mais, porém é necessário um planejamento eficiente para aproveitar essas ocasiões. A empresa deve antecipar o estoque, conhecer o perfil dos seus consumidores, planejar ações de marketing, cuidar do visual da loja, selecionar e capacitar a sua equipe comercial. Estes são exemplos de ações que podem ser realizadas com todo o cuidado para que esses investimentos possam ser transformados em grandes resultados. Boas vendas! 📈



tudo o que você precisa são
novas experiências em sua vida.
a linha de higiene bucal Ultra Action está de cara nova!

boni
brasil
quem ama cuida

ultra
act!on
all you need



ALIMENTOS do bem

Alimentos que já foram considerados vilões, hoje são vistos como amigos do cardápio. Conheça alguns deles e entenda a importância de manter o equilíbrio e o prazer na hora de comer

A ciência está em constante atualização, principalmente no que se refere à alimentação. Sob esse ponto de vista, alguns alimentos que já foram taxados como vilões, principalmente em relação ao aumento de peso, hoje são considerados amigos da boa alimentação.

Segundo a nutricionista Chris Vitola, há algum tempo acreditava-se que as gorduras eram as grandes responsáveis pelo aumento de peso e por doenças, principalmente as do coração. "Até hoje existem pessoas que têm medo das castanhas por serem calóricas,

ou do abacate pelo mesmo motivo. A ciência vai evoluindo, novos estudos vão sendo realizados e chegam-se a novas conclusões. Hoje sabemos que essas 'gorduras boas' nos auxiliam na saúde e agem como anti-inflamatórios no nosso organismo, inclusive melhorando nosso perfil lipídico. Também garantem saciedade e auxiliam na perda de peso", garante. Ainda de acordo com a nutricionista, as gorduras compõem uma parte fundamental da nossa alimentação, pois precisamos delas em nosso organismo, principalmente daquelas presentes em ovos, leite, soja, nozes e oleaginosas, uma vez que

contêm vitaminas, boas quantidades de minerais e proteínas.

Com tantas idas e vindas da ciência, a melhor opção é manter o equilíbrio, buscando a manutenção de uma dieta saudável diariamente. Esse cardápio diário deve ser combinado de grupos alimentares compostos, principalmente, por aquilo que Chris chama de "comida de verdade", como: proteínas, cereais integrais, grãos, frutas, ovos, leguminosas, hortaliças e carnes. Com isso evitam-se disfunções alimentares, como aumento ou perda de peso e mal-estares em geral, além de oferecer bem-estar ao nosso corpo e à nossa mente.

"Hoje sabemos que essas "gorduras boas" nos auxiliam na saúde e agem como anti-inflamatórios no nosso organismo, inclusive melhorando nosso perfil lipídico"

Chris Vitola, nutricionista



COMENDO COM PRAZER

Além da saudabilidade dos alimentos, um aspecto igualmente importante é a busca (e a manutenção) da harmonia entre saúde e prazer. "Hoje perdeu-se o comer intuitivo, ninguém mais presta atenção no cheiro dos alimentos, na textura, no sabor, enfim, comer com prazer nos auxilia a fazer as pazes com a comida", ressalta Chris. >>

Cremille[®]
SABOR REQUEIJÃO



Sugestão de Consumo

Av. Victor Civita, 1885
Jd. Sta Maria - Osasco / SP
Tel.: (11) 4191 7170
www.valedopardo.com.br



**MAIS CREMOSO E MAIS SABOROSO?
É CREMILLE!
MAIS CREMOSO E RENDE MAIS?
É CREMILLE!
MAIS CREMOSO E MAIS BARATO?
É CREMILLE E PONTO!**

Ao dar esse olhar para a alimentação, fica mais simples não taxar, precipitadamente, os alimentos como vilões ou mocinhos, o que oferece mais segurança sobre aquilo que colocamos na nossa boca. “É claro que devemos escolher, na maior parte do tempo, alimentos que nos nutram fisiologicamente, alimentos mais saudáveis, porém também precisamos de alimentos que ‘nutram’ nossa alma: aquela bela macarronada da vó ou aquele bolo recheado. Não há problema algum nisso. Devemos, sim, amar comer, mas devemos fazer isso com responsabilidade, cuidando da frequência e das quantidades”, completa.

Sobre essa relação saudável com a alimentação, a especialista em psicologia da nutrição, Aline Quissak, apresenta no e-book “Mood and Food: receitas para reduzir estresse, ansiedade e melhorar seu humor” um

estudo aprofundado sobre o tema, algo que ela chama de alquimia dos alimentos. “Devemos lembrar que um alimento conta uma cultura, um hábito, um desejo, um prazer ou um desprazer. Mas não podemos esquecer que além do sabor vem a propriedade nutricional, o alimento também alimenta o corpo e o mantém em funcionamento”, declara.

Na obra, Aline defende a teoria de que cada corpo age de uma determinada forma em relação a diferentes tipos de alimentos e que isso deve ser levado em consideração na hora da alimentação. Além disso, ela traz 20 receitas especiais que ajudam a combater os sintomas que dão nome ao livro, todas embasadas em estudos de casos. Uma dessas receitas é um delicioso Bolo de Chocolate Antistress com geleia de frutas vermelhas (100% fruta sem adição de açúcar ou de adoçante), que ajuda no combate ao stress. (Receita disponível no aplicativo do Assaí).



Baixe o aplicativo no seu celular



DISPONÍVEL NO
Google play

Baixar na
App Store



NOVOS CALDOS KNORR: COMPROVE A DIFERENÇA NOS SEUS PRATOS

NOVO



MAIS SABOR E SEM SAL
EM EXCESSO



Seu toque encontra o melhor com Knorr®

*PARTICIPAÇÃO PRORROGADA ATÉ O DIA 31/12/2017. O VALOR A SER REEMBOLSADO SERÁ O CONSTANTE DA NOTA FISCAL DE COMPRA DOS PRODUTOS, LIMITADO A R\$ 96,00 E A UM REEMBOLSO POR CONSUMIDOR. PARA MAIS INFORMAÇÕES, LIGUE 0800 11 7766 OU ACESSE WWW.UFS.COM.





ANTIGOS VILÕES E SEUS BENEFÍCIOS

Ovo – tem proteínas, gorduras boas e colina – um nutriente importante para a reparação celular, formação de novos neurônios e fundamental para a memória.

Leite e derivados – fonte de proteínas, cálcio e CLA - Ácido Linolêico Conjugado (a famosa "gordura boa"). Auxilia na inibição da síntese de gordura pelo organismo, ou seja, na perda de peso.

Oleaginosas – são ótimas fontes de selênio (mineral antioxidante), vitamina E, gorduras boas e proteínas. Ajudam na saciedade, no bom desempenho cerebral e na função antioxidante.



Durante as refeições o ideal é não tomar líquidos. Mas, caso seja necessário, o melhor é não ultrapassar o limite de 100 ml por refeição, priorizando o consumo de água ou sucos naturais (sem peneirar), de preferência os ácidos, uma vez que a vitamina C ajuda na absorção de alguns nutrientes, como o ferro. Evitar bebidas gasificadas, açucaradas e ricas em cafeína. 🍷

Desinfetantes Sanol



www.sanol.com.br


Total Química
Cuide bem dos seus bens.

por *Letícia Murta*

Cursos online gratuitos

Vídeoaulas específicas para o seu segmento

CAPACITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO *para empreendedores*

Promovendo o desenvolvimento e o fortalecimento do microempreendedor do setor alimentício, Assaí lança plataforma de estudos

O Assaí Atacadista criou o programa Academia Assaí Bons Negócios para contribuir com o desenvolvimento e potencializar a capacidade empreendedora de uma forma acessível, oferecendo aos empreendedores brasileiros um canal de capacitação contínua, onde será possível aprender, de maneira didática, importantes lições sobre cada segmento de negócios. O programa envolve capacitações presenciais, workshops temáticos e uma plataforma online com conteúdo 100% gratuito específico para o fortalecimento da gestão desses empreendimentos.

Ao acessar a plataforma academiaassai.com.br, o empreendedor terá à sua disposição todo o conteúdo em

uma interface de fácil navegação. “Queremos fortalecer essa parceria, e as trilhas específicas fazem isso: endereçam respostas aos problemas mais frequentes de cada tipo de negócio: para quem vende bolos e salgados por encomenda, para quem tem pizzarias, lanchonetes, tudo isso de forma gratuita”, explica Marly Lopes, Gerente de Marketing & Sustentabilidade do Assaí Atacadista.

O número de microempreendedores individuais cresceu dez vezes nos últimos anos, ultrapassando os 7 milhões em todo o Brasil. “A Academia Assaí Bons Negócios visa potencializar as vocações de microempreendedores, com conhecimentos específicos do seu setor, e contribuir com seu desenvolvimento, fortalecendo assim, seus resultados e seu impacto no entorno”, explica Susy Yoshimura,



Diretora Executiva do Instituto GPA.

A Academia Assai Bons Negócios é uma iniciativa da marca com o Instituto GPA, braço social do Grupo GPA, e faz parte de um dos pilares de Sustentabilidade do Assaí. “A rede prioriza ações com foco na melhoria das condições sociais da população no entorno das lojas. No caso da Academia, procuramos ser parceiros desses nossos clientes e buscamos uma maneira de auxiliá-los na profissionalização e aprimoramento do seu negócio por meio de uma plataforma gratuita de capacitação e desenvolvimento”, reforça Fábio Lavezo, coordenador do projeto. >>

SYLVANIA

GARANTIA

de desempenho

QUALIDADE

&

para a sua casa

- 1 A60 **LED**
6.5W / 9.5W
- 2 Eletrônica **Reta**
15W / 20W / 25W
- 3 Eletrônica **Espiral**
14W / 20W / 23W / 30W

f SYLVANIABRASIL

WWW.SYLVANIA-AMERICAS.COM

+55 (11) 3133-2430



CONTEÚDO SIMPLIFICADO

Os conteúdos encontrados na plataforma são apresentados no formato de vídeo-aulas e materiais complementares. A metodologia de ensino adotada traz as vídeo-aulas objetivas, práticas e específicas para o segmento em que os interessados nos cursos atuam. “As aulas são objetivas e práticas, orientadas para a solução de problemas, com linguagem acessível e dinâmica”, diz Lavezo.

Entre os temas que são abordados na Academia Assai Bons Negócios estão a formação de preço, gestão de estoque, canais de venda, fidelização de clientes, entre outros.

Santa Maria, produtos que facilitam seu dia a dia e valorizam sua casa.



Esponja Splum
Esfoliante Unitária



Esponja Splum
Massageadora Unitária



ESFRELUX
Esfregão

Esfregão para limpeza
fórmula para limpeza
fórmula 4 em 1

Esfrelux c/ 4 Unidades
110 x 70 x 23mm cada

Limpa Latrina



Pincel Plástico



Tábua de Carne



MOP Flat Chenille



Capacho Anti-Derrapante



Rodo de Pia



Escova de Tanque Retangular



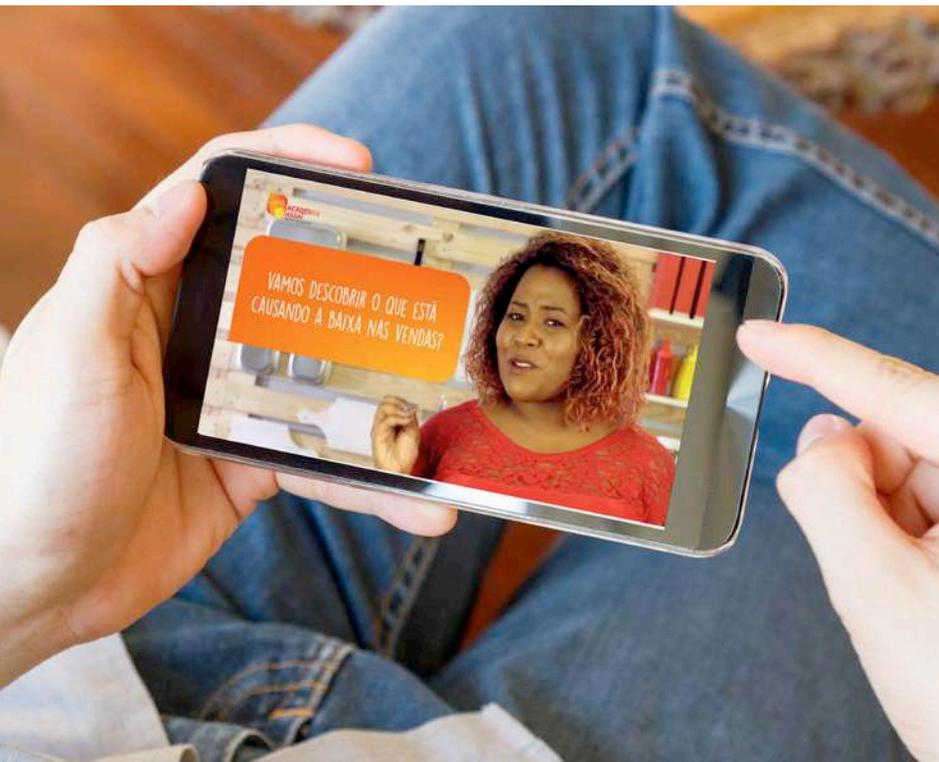
Pincel Plástico com Estojo





Santa Maria
Prática e eficiente como você

  Indústria Santa Maria
Fone (16) 3830-8000
www.stamaria.ind.br



PARCERIAS COM ESPECIALISTAS NO ASSUNTO

Para o desenvolvimento dos conteúdos, a Academia Assaí Bons Negócios conta com a experiência da Aliança Empreendedora, que está elaborando os materiais para que atinja o público de maneira simplificada e didática. De acordo com Helena Casanovas Vieira, diretora de pesquisa e desenvolvimento da Aliança Empreendedora, "Foi feito um processo de construção coletiva para que os conteúdos sejam bem aproveitados pelos empreendedores. Todo o conteúdo é focado no ramo de alimentação e os empreendedores que têm negócios nessa área poderão tirar dúvidas específicas, bem focadas no seu ramo de atuação". >>



MAIS SABOR E LUCRATIVIDADE EM SUAS RECEITAS.

Uma linha de produtos completa feita por quem melhor entende o mercado de Food Service.



www.qualimax.com.br



Muitos benefícios

- ACESSE DO COMPUTADOR OU CELULAR
- CURSOS PRESENCIAIS E ONLINE
- CERTIFICAÇÃO DIGITAL
- CONTEÚDO PRÁTICO A CADA TIPO DE NEGÓCIO
- 100% GRATUITO
- ACESSE ACADEMIAASSAI.COM.BR E CADASTRE-SE!

A Aliança Empreendedora atua no apoio a empresas, organizações sociais e governos, desenvolvendo modelos de negócios inclusivos e projetos de apoio a microempreendedores há mais de dez anos. A organização constrói o projeto de forma conjunta e colaborativa com os parceiros, focando sempre no impacto direto na vida do microempreendedor. “O objetivo da Academia Assai Bons Negócios é atingir o público que trabalha com alimentos, com quem o Assai se relaciona. A proposta é fortalecer esses empreendedores para que tenham informação específica, adaptada e customizada para eles”, disse Helena.

O projeto conta, ainda, com o apoio da Megamidia Group, empresa de comunicação responsável pelo desenvolvimento da ferramenta. “Toda plataforma foi pensada para que o microempreendedor tivesse a melhor experiência como usuário e que possa, de forma clara e objetiva, encontrar o conteúdo que ele precisa”, explica Celso Hey, presidente da Megamidia. Além de toda a programação digital, a empresa ainda atua no desenvolvimento das ações para que a Academia seja conhecida nas redes sociais, Google, e possíveis canais de destaque a fim de trazer mais visibilidade para a plataforma e para o Assai. 🌟

LAVA ROUPAS TOP LIMP
NOVA EMBALAGEM

5 LITROS

O MELHOR
CUSTO-BENEFÍCIO
DA CATEGORIA

TIRA MANCHAS
CLASS 1,5 KG



CAMPEÕES DO IMPULSO



FÓRMULA DE SUCESSO COMPROVADA!

O SKU QUE MAIS CONTRIBUI PARA O CRESCIMENTO DO MERCADO DE IMPULSO!

1. NIELSEN RETAIL - ANO MÓVEL (AGOSTO 2016) - T.BRASIL INA+BAR - VENDAS EM UNIDADES - CHOCOLATES ATÉ 100G

A MAIOR MARCA DO SEGMENTO NA VERSÃO PERFEITA PARA O CHECKOUT²



2. NIELSEN BRASIL INA+HB - P*16 - VENDAS EM VALOR - TOTAL CHOCOLATES



E, para alavancar o giro em loja, é recomendada a presença de ambos no checkout!

Mondelez
International

por Juliana Fernandes

INVESTIMENTO *social*

Micro e pequenas empresas também podem, e devem, investir em ações sociais que unam retorno para a sociedade e para o seu negócio

O investimento social diz respeito ao envolvimento de empresas ou indivíduos em projetos de interesse público. Quer dizer, assumir responsabilidades que agreguem valores além do lucro: um investimento feito para a sociedade, escolhido por temas de afinidade dos sócios ou por estar intimamente ligado à área de atuação da empresa. Contudo, de acordo com a diretora-executiva do Instituto GPA, Susy Yoshimura, a melhor maneira de a empresa iniciar o investimento social é escolher temas que sejam importantes para a sociedade, mas também que estejam alinhados ao negócio do empresário. “Existem muitas demandas sociais de que as empresas são solicitadas a fazer parte. E, se essas necessidades são legítimas, e a forma de implementá-las também for, provavelmente haverá um retorno social à comunidade.

Mas, são poucos assuntos que, além de serem importantes para a sociedade, também estão alinhados ao negócio. Escolher esse ponto de convergência (entre a necessidade da comunidade e como o negócio pode de fato contribuir) é o que pode fazer diferença na transformação e no impacto dessa iniciativa social.

O QUE FAZ SENTIDO ALINHAR AO MEU NEGÓCIO?

O primeiro passo para que o engajamento social seja bem-sucedido, segundo a diretora, é fazer boas escolhas, o que nem sempre é tarefa fácil. Escolher onde atuar, ou mesmo em que investir, deve levar em conta o entorno onde a empresa ou o empresário está inserido ou adotar critérios pessoais. “Há de ser observada a vontade genuína de fazer aquilo. Uma das grandes questões é olhar o que está acontecendo à minha volta. Por exemplo, eu vou me preocupar com os problemas que estão mais próximos de mim ou os mais afastados? Todos os temas são importantes, mas talvez você tenha mais condições de agregar valor atuando naquilo que está no entorno do seu negócio”, defende.

CONSTRUA ALGO QUE UM DIA POSSA SER SUSTENTÁVEL SEM VOCÊ

A outra questão do dilema é escolher algo que seja sustentável no futuro sem você. Senão cai numa questão de que a ação só funciona se você estiver inserido nela. “Como apoiar um tema que no médio e longo prazos não seja tão dependente de mim como no começo? Observe quem são os atores que atuam em sua comunidade e veja como apoiá-los e mobilizar mais pessoas que possam fortalecê-los, como escolas, instituições sociais, associações etc. Aprenda a entender os impactos para poder ver os resultados e evoluir”, ensina Susy.

IMPACTO TAMBÉM PARA SUA EMPRESA

“É importante conciliar o ganho para a sociedade, a autorrealização com retorno para a comunidade e também resultado para o negócio. Senão corre o risco de a pessoa desistir para focar no seu negócio, o que não torna a escolha sustentável. Desenvolva algo que traga retorno de maneira equilibrada para todos. Tem que ser um ganha-ganha”, orienta Susy.

O FUTURO TAMBÉM DEPENDE DE NÓS

“A gente vê todos os dias nos jornais e na televisão uma série de problemas na sociedade, sejam de desigualdade, de pobreza, violência ou corrupção. A gente só vai de fato conseguir ver notícias diferentes quando entender que cada um é responsável por construir essa sociedade melhor. Para isso temos que participar atuando sobre ela. Seja na minha cidade, meu bairro ou minha rua. Para que os nossos negócios sejam cada vez mais saudáveis e mais prósperos, a gente precisa construir uma sociedade próspera”, conclui a diretora-executiva do Instituto GPA. 🌟



LACTA

VÊM AÍ NOVIDADES QUE VÃO AQUECER SUAS VENDAS!



**NOVA RECEITA
LACTA AO LEITE,**
Com mais sabor!

**NOVAS
EMBALAGENS**
Maior destaque
na sua gôndola!



**NOVA CAIXA
DE VARIEDADES**
Com os produtos
favoritos Lacta
e 1 unidade a mais!



**Exposição
Vertical
para criar
mosaico!**

A ALEGRIA TÁ AÍ. DÊ UMA MORDIDA

Mondelēz
International



ASSAÍ
ATACADISTA

43 ANOS
Com você
pelo Brasil



30
CARROS
com MIL REAIS
em produtos*

UMA FESTA COM + DE
3 MILHÕES
EM PRÊMIOS
PRA VOCÊ GANHAR DE NORTE A SUL!



*Assaí Atacadista comemora aniversário
com mais de R\$ 3 milhões em prêmios
para os clientes*

Promoções válidas de 02/10 a 30/11/2017. Sorteio dia 09/12/2017, via extração da Loteria Federal. Imagens meramente ilustrativas. *Premiação entregue em cartão multicash para uso exclusivo nas Lojas Assaí.** Nas compras acima de R\$ 100,00. *** Prêmio R\$ 500 mil será entregue via Certificado de Ouro. Os vales-compra distribuídos nesta promoção terão o valor de R\$ 100,00. Certificados de Autorização: CAIXA 4-5540/2017 e 5-5541/2017.



O Assaí Atacadista comemora 43 anos presenteando seus clientes com mais de R\$ 3 milhões em prêmios. Serão oferecidos na campanha 30 carros 0 km recheados de produtos, mais de 15 mil vales-compra instantâneos de R\$ 100 e um prêmio de R\$ 500 mil. O mote da campanha deste ano, "Com você pelo Brasil", enfatiza a expansão da rede, que tem aumentado a sua participação nos estados brasileiros ano a ano – até o fim de 2017 o Assaí chegará a mais dois novos estados e terá inaugurado o maior número de unidades da sua história. Em 2016, a rede abriu 13 lojas no Brasil e fechou o ano com vendas brutas de R\$ 15,7 bilhões, expansão de 39,2% em relação ao ano anterior.

As compras para participar da campanha de aniversário podem ser feitas até 26 de novembro, totalizando mais de 50 dias de ofertas e promoções imperdíveis em todas as categorias. >>

O mote da campanha deste ano, "Com você pelo Brasil", enfatiza a expansão da rede, que tem aumentado a sua participação nos estados brasileiros ano a ano



ESPECIAIS INFANTIS. APROVEITE!

R\$ 14,90

R\$ 19,90

R\$ 24,90

COMO PARTICIPAR

A cada R\$ 100 em compras cadastradas no aniversarioassaí.com.br, o cliente ganha um número da sorte para concorrer aos carros recheados de produtos. Além disso, ainda concorrem no hotsite a vales-compra de R\$ 100. Para concorrer aos R\$ 500 mil em certificado de ouro é preciso acumular R\$ 20 em compras dos produtos parceiros participantes, desde que tenha no mínimo R\$ 100 já cadastrados. As empresas parceiras são: Aurora, Brasil Kirin, BRF, Coca-Cola, Frimesa, General Mills, Heinz Brasil, Itaipava, Italac, J. Macêdo, Johnson & Johnson, Kimberly-Clark, M. Dias Branco, Mondelez, Nestlé, P&G, Proibida, Reckitt, Três Corações e Unilever.

Neste ano o Assaí facilitou ainda mais o cadastro dos códigos para incentivar a participação dos clientes. Além do site e dos totens nas lojas, o cadastro também

pode ser feito pelo aplicativo do Assaí, que está disponível para os sistemas operacionais Android e iOS. Nesse caso, basta escanear o QR code/código de barras presente no ticket da compra. “Buscamos sempre estar próximos dos nossos clientes e, por isso, acreditamos que oferecer essas facilidades pode fazer a diferença. Eles cadastram seus números da sorte de forma mais simples e têm mais chances de concorrer aos prêmios. Buscamos, com isso, aumentar ainda mais o engajamento dos clientes na campanha”, explica Marly Lopes, gerente de marketing do Assaí Atacadista.

Vale ressaltar que bebidas com teor alcoólico acima de 13%, cigarros e produtos adquiridos nas cafeterias e nos postos de gasolina da rede não contabilizam para a geração dos números da sorte.

Mais de
15.000
vales-compra
INSTANTÂNEOS
no Hotsite



O cadastro pode ser realizado até 30 de novembro e o sorteio será no dia 9 de dezembro, pela Loteria Federal. Os nomes dos ganhadores serão divulgados em 16 de dezembro. ▲

Quero

Macarrão Instantâneo sabor caseiro.
Sabor de feito em casa.



salon
line

Transforme-se em você

PARA QUEM QUER
HIDRATAÇÃO, NUTRIÇÃO
E CABELOS CRESCENDO
FORTES E SAUDÁVEIS!

CONHEÇA MAIS EM:
WWW.SALONLINE.COM.BR



/SALONLINE
/TODECACHO



@SALONLINEBRASIL
@TODECACHO



@SALONLINEBRASIL
@TODECACHO



/SALONLINEBRASIL
/TODECACHOBRASIL

SAC 0800 272 7272 e 11 4134.2727

O paraíso é aqui

Três destinos praianos no Rio de Janeiro para você curtir nas férias de verão

A fama de “Caribe Brasileiro” está estampada na placa oficial de boas-vindas da cidade de Arraial do Cabo. Ela prepara o coração dos turistas para o inevitável susto ao avistar a primeira praia à beira da estrada. Com acesso fácil, preços baixos, dias ensolarados e praias deslumbrantes, Arraial é um dos melhores destinos do Brasil para quem deseja curtir um descanso com pé na areia. Segure o volante, tome cuidado ao avistar o colorido do mar e comece a curtir o espetáculo

que é Arraial do Cabo. Será difícil deixar qualquer uma das praias para trás.

O mar de Arraial é especial por uma razão muito particular: na região acontece o fenômeno da ressurgência, que traz para a superfície águas profundas ricas em vida marinha. A fartura de alimento transforma Arraial em um dos melhores pontos de mergulho do país, com águas claras e muita vida. É perfeito para o mergulho de batismo, para profissionais ou mesmo para quem quer se divertir com o *snorkeling*.

📍 Arraial do Cabo (RJ) é uma dos destinos de praia mais procurados no estado

Arraial do cabo

Com jeito de interior e menos de 30 mil habitantes, Arraial do Cabo oferece aos visitantes um clima propício para férias. Emancipada em 1985 e oficialmente jovem, a cidade era parte de Cabo Frio. A história da região, entretanto, data do início do século XVI, quando o explorador Américo Vespúcio aportou naquele mar com a segunda expedição europeia a percorrer o litoral brasileiro.

Pouco resta daquele período. Um pequeno obelisco marca o ponto da chegada dos conquistadores, onde viviam, principalmente, índios tamoios. No centro histórico, a Igreja de Nossa Senhora dos Remédios ostenta o ano de 1503 na fachada, data da chegada de Américo Vespúcio. O local, originalmente uma igreja de pau a pique, marca o ponto onde teria ocorrido a primeira missa coberta do Brasil, no ano de 1506. Na mesma região, está a Casa de Piedra, tida como uma das primeiras construídas no país.

Descubra o Parque Estadual da Costa do Sol. A região tem natureza preservada e, em muitos pontos, quase intocada. >>

A fartura de alimento transforma Arraial do Cabo em um dos melhores pontos de mergulho do país, com águas claras e muita vida

Búzios

PRAIAS AZEDA E AZEDINHA

As praias da Azeda e Azedinha, em Armação dos Búzios, no estado do Rio de Janeiro, recebem este nome por possuir águas da cor verde-limão. São belíssimas, pequenas e muito aconchegantes, sendo uma ótima opção para passar o dia. Estão entre as praias mais bonitas do Brasil e tornaram-se Área de Proteção Ambiental.

As duas praias ficam muito próximas e para chegar até elas você deverá seguir até a Praia dos Ossos, que é muito bonita, porém não é boa para banho. A partir dessa praia, é possível pegar um AcquaTáxi para chegar até a Praia da Azeda, um táxi marítimo que faz o trajeto em 5 minutos.

A outra opção é estacionar o carro nos estacionamentos da Rua Praia de João Fernandes e seguir a pé por uma rua de paralelepípedos. Pega-se uma pequena trilha e depois é só descer uma escadaria de madeira para chegar até lá. A vantagem de fazer esse caminho é a vista que se tem do local em que começam as escadarias, uma vista panorâmica de toda a praia.



Logo depois de Trindade, quem atrai a atenção é a preservada e selvagem Praia do Sono. Ela é quase uma entidade entre os amantes de praias

📍 Escadaria que dá acesso à praia da Azeda, em Búzios



Paraty

PRAIAS DE PARATY

Cercadas pela exuberante Mata Atlântica e com águas intensamente coloridas pelo verde e o azul, as praias estão entre os maiores encantos de Paraty. A baía oferece águas protegidas e mar calmo, sempre com muita natureza ao redor. São mais de 120 opções entre praias e ilhas capazes de arrebatar o coração dos amantes do mar! Difícil será conseguir conhecer

Centro histórico de Paraty (RJ)



todas elas. E não falamos apenas do fato de ser mais de uma centena de opções, mas também porque quase nenhuma dessas praias está localizada próxima ao centro histórico. Na grande maioria são acessíveis por barco, lancha ou exigem alguns quilômetros de estrada e caminhada. Mas não desanime! A cidade oferece vários passeios e eles são realmente maravilhosos. Além disso, com um pouquinho de disposição você chegará a outras porções de areia fora do roteiro comum entre os turistas. Ah! E lembre-se de sempre manter os olhos abertos. É comum ver golfinhos e tartarugas nadando pelas águas de Paraty. Até mesmo orcas são avistadas por lá, mas essas, só com muita sorte para ver.

Logo depois de Trindade, quem atrai a atenção é a preservada e

selvagem Praia do Sono. Ela é quase uma entidade entre os amantes de praias. O acesso complicado seduz ainda mais os aventureiros. O trajeto pode ser feito a partir do Condomínio Laranjeiras (25 km do centro histórico) em barco ou trilha de 4 km, com tempo médio de 1h30 de caminhada leve. Para chegar ao condomínio, pegue o ônibus urbano linha 1040 na rodoviária de Paraty.

A partir da trilha do Sono, você poderá também visitar as praias de Antigos e Antiguinhos e, um pouco mais afastada, a Praia de Ponta Negra. As quatro formam um dos mais belos conjuntos de praias da região. Para economizar na caminhada, vale alugar um barco no Condomínio Laranjeiras em Trindade (Praia do Meio) e fazer o roteiro um pouco mais rápido pelo mar. 🌅

Pão de Queijo Massa Leve!

Perfeito para aqueles momentos especiais com a família e os amigos a qualquer hora do dia.



www.massaleve.com.br



*Pão de Queijo Massa Leve
você encontra nas lojas Assaí.*





Confira nossas sugestões de livros



ARRASE NAS REDES SOCIAIS

Autor: Ramon Tessmann

Este livro ensina práticas e ações que levarão você ao sucesso nas redes sociais e poderá mudar sua mente para sempre, causando uma revolução em seus negócios na Internet. Prepare-se para fazer clientes e vender mais. Aprenda a divulgar sua marca com alto poder de atratividade. Saiba como e quando postar para gerar mais engajamento. Descubra segredos e técnicas não revelados por mestres das redes sociais.



A STARTUP DE \$100.

Abra o Negócio dos Seus Sonhos e Reinvente Sua Forma de Ganhar a Vida

Autor: Chris Guillebeau

Em muitas situações, atingir essa mistura perfeita de paixão e renda não depende de largar tudo o que você está fazendo e seguir por um caminho diferente. Você pode começar aos poucos, sem investir muito tempo ou dinheiro, e esperar o momento certo de dar o grande salto. Este livro o ajudará a partir por conta própria e seguir o seu destino.

Chá Verde
Natural por Natureza

Contém
FIBRAS

ZERO
Calorias

BAIXO TEOR
DE SÓDIO

Sem adição
de açúcar

/livdrinks www.livdrinks.com.br

NOVO

Experimente o **novo** Ariel com toque de Downy.

Todo o poder de limpeza de Ariel agora com
um perfume de Downy.



ARIEL

Saem as manchas fica o perfume

ENOGASTRONOMIA

Combinar vinho e comida é uma arte. É todo um processo que envolve a escolha cuidadosa de um vinho, tendo em conta as suas características gustativas e olfativas, para acompanhar determinado prato (tradicional, regional, internacional, *gourmet*, entre outros). Neste curso o aluno aprenderá as principais técnicas dessa harmonização com base nas variações da bebida.



CARGA HORÁRIA: 20 HORAS

INFORMAÇÕES: bit.ly/enogastronomia_senac



PANETONES E ROSCAS DE NATAL

Se têm coisas que nunca falta no Natal são os panetones e as roscas. Fofinhos e deliciosos, eles têm o verdadeiro sabor dessa época. Neste curso de panetones e roscas natalinas o aluno irá aprender como inovar, celebrar e lucrar! Serão, ao todo, oito receitas que vão desde o tradicional panetone com massa semi-industrial até o inovador chocotone especial cremoso com leite condensado e os recheados com doce de leite, goiabada, prestígio e floresta negra.



CARGA HORÁRIA: 3 HORAS

INFORMAÇÕES: bit.ly/panetones_roscas

Você merece novos Ares!

A linha de cuidados com as roupas ARES tem ativos de limpeza e perfumação de alta qualidade.



AMACIANTE CONCENTRADO ARES • ALTO RENDIMENTO EM MACIEZ E PERFUME
LAVA ROUPAS LÍQUIDO ARES • RENDE MAIS E TEM FÁCIL DILUIÇÃO

www.useares.com.br



👉 NATAL DIET

Natal é tempo de alegrias... e calorias! Nessa época do ano há uma avalanche de comidas e doces cheios de açúcar: panetone, rabanada, roscas, biscoitos, bolos, tortas e sobremesas geladas. Já imaginou tudo isso diet, mas com o mesmo sabor? Neste curso, o aluno aprenderá a preparar inúmeras receitas em suas versões *zero açúcar*, os pratos mais famosos e tradicionais dessa data que, até então, eram impossíveis de ser consumidos por aqueles que não podem ou optaram por não ter esse ingrediente em sua dieta.



CARGA HORÁRIA: 8 HORAS

INFORMAÇÕES: bit.ly/natal_diet_eduk

👉 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

O manipulador / distribuidor de alimentos deve atender à legislação higiênico-sanitária vigente e estar adequado à aplicação dos procedimentos de boas práticas, que visam a comercialização de alimentos seguros à saúde dos consumidores. Neste curso serão ensinados fundamentos e técnicas sobre a manutenção de equipamentos e utensílios, manuseio correto de matérias-primas, ingredientes e embalagens, critérios de segurança, entre outros.



CARGA HORÁRIA: 20 HORAS

INFORMAÇÕES: bit.ly/boas_praticas_alimentacao



Nely
COR&TON
coloração creme

CORES FORTES PARA MULHERES RADIANTES COMO VOCÊ.

Nova embalagem
Novas modelos

ALTA MARROM NOVA
6.54
Com firmeza, luminosidade e durabilidade. Cobertura total dos brancos. Hidratação, suavidade e brilho.

MORENA CHOCOLÉ
6.7
Com firmeza, luminosidade e durabilidade. Cobertura total dos brancos. Hidratação, suavidade e brilho.

LIMPA BRANCA
12.11
Com firmeza, luminosidade e durabilidade. Hidratação, suavidade e brilho.

D-PANTHENOL ATIVO • Nutrição
QUARENTINA • SILICONE • FILTRO UV

COR&TON | SEUS CABELOS NA COR E NO TOM QUE VOCÊ QUER
HÁ 8 ANOS A COLORAÇÃO MAIS VENDIDA NO BRASIL.

fiquediva.com.br

NOVAS Lojas

Confira alguns clientes que passaram pelas lojas Assaí Londrina II, Assaí São Miguel (SP) e Assaí Santa Catarina (SP)



◀ O Otaviano Lourenço não perdeu tempo e comprou vários itens para abastecer sua casa no dia da abertura da loja Assaí Santa Catarina (SP).



◀ A Miriã Nunes fez as compras para a sua casa na loja Assaí Santa Catarina (SP) e encantou-se com a nova loja.

▶ A Rosinete é dona de pizzeria e foi ao Assaí São Miguel buscar as ofertas de inauguração para o seu negócio.



>>

Produto para maiores de 18 anos.
BEBA COM MODERAÇÃO.

FOTO: WEBER/AGENCIAMENTO ILLUSTRATIVA

PROIBIDA®

#A C R E D I T E S E M P R E





◀ O Renato Pereira esteve presente na abertura da loja Assai São Miguel (SP) e disse que ficou contente em ter uma loja tão completa perto de sua casa.

▶ A Iracilda Rodrigues e a Antonia Elaine aproveitaram as ofertas do dia da inauguração da loja Assai Londrina II.



◀ O Luiz Carlos Albuquerque prestigiou a abertura da segunda loja do Assai em Londrina e encheu o carrinho com as promoções.

CONHEÇA A LINHA

MAIONESE
Liza[®]

RECEITA TIPO

— **CASEIRA** —



SUA MAIONESE, DELICIOSA COMO TEM QUE SER!

INSPIRADA NA
MAIONESE
FEITA EM CASA

MUITO MAIS
GOSTOSA

EXPERIMENTE!
VOCÊ NÃO VAI
QUERER SABER DE
OUTRA MAIONESE.

Liza e você. Isso sempre dá certo.

 /liza.official | www.liza.com.br



Cargill[®]

ALAGOAS

Assaí Maceió
Avenida Menino Marcelo, s/n
CEP: 57046-000 - Maceió
Telefone: (82) 3334-4269 / 3334-3949

AMAZONAS

Assaí Manaus
Avenida Autaz Mirim, 8.755 - Mutirão
(Grande Circular) - Cep: 69099-045
Telefone: (92) 3247-2250 / 3247-2251

BAHIA

NOVA LOJA
Assaí Cidade Baixa
Rua Luiz Maria - S/N - Calçada
CEP: 40411-540 - Salvador
Telefone: (71) 3316-8750/ 3316-8751

Assaí Feira de Santana
Avenida Eduardo Frões da Mota, s/n
CEP: 44021-215 - Feira de Santana
Telefone: (75) 3626-3556 / 3624-1432

Assaí Jequié
Avenida Cesar Borges, s/n
CEP: 45200-970 - São Judas Tadeu
Telefone: (73) 3526-7423/ 3526-7131

Assaí Juazeiro da Bahia
Avenida São João, s/n
CEP: 48900-000 - Juazeiro
Telefone: (74) 3614-2490 / 3614-2274

Assaí Lauro de Freitas
Avenida Santos Dumont, 2.239
Cep: 42700-000 - Lauro de Freitas
Telefone: (71) 3289-9500/ 3289-9501

Assaí Paulo Afonso
Avenida do Aeroporto (BA - 210),
S/N - Jardim Bahia
Cep: 48604-005 - Paulo Afonso
Telefone: (75) 3282-3900/ 3282-3901

Assaí Paripe
Avenida Afranio Peixoto, s/n
Cep: 40800-570 - Salvador
Telefone: (71) 3404-8450/ 3404-8451

Assaí Vitória da Conquista
Anel Rodoviário Jádriel Matos Leste,
s/n - Cep: 45055-000
Telefone: (77) 3425-0072 / 3425-0347

CEARÁ

Assaí Bezerra de Menezes
Avenida Bezerra de Menezes, 571
CEP: 60325-003 - Fortaleza
Telefone: (85) 3533-4499 / 3533-4476

Assaí Caucaia
Rodovia BR. 222, 6.970, Bloco A
CEP: 61635-365 - Caucaia
Telefone: (85) 3285-3739 / 3285-2966

Assaí Juazeiro do Norte
Avenida Padre Cícero, 4.400
CEP: 63024-015 - Juazeiro do Norte
Telefone: (88) 3571-4408 / 3571-3972

Assaí Maracanaú
Avenida Dr. Mendel Steinbruch com
Av. do Contorno
CEP: 61939-160 - Pijuçara
Telefone: (85) 3383-5900 / 3383-5901

Assaí Parangaba
Avenida Godofredo Maciel, 86
CEP: 60710-000 - Fortaleza
Telefone: (85) 3292-6416 / 3292-6422

Assaí Sobral
Rodovia BR 222, 3668
Cidade Gerardo Cristino de Menezes -
CEP: 62051-402
Telefone: (88) 3614-0008 / 3614-4573

Assaí Washington Soares
Avenida Washington Soares, 5.657
CEP: 60830-005 - Fortaleza
Telefone: (85) 3533-8200

DISTRITO FEDERAL

Assaí Brasília Sul
Sia Trecho 12, Lote 105, loja 1
Zona Industrial, s/n
CEP: 71200-110 - Brasília
Telefone: (61) 3233-1773 / 3233-2624

Assaí Ceilândia
Setor M Qnm 11 - Mezanino
CEP: 72215-110 - Brasília
Telefone: (61) 3372-8112 / 3373-6024

GOIÁS

Assaí Goiânia Burity
Avenida Padre Orlando Morais, s/n
CEP: 74843-200 - Goiânia
Telefone: (62) 3280-7205 / 3280-7156

Assaí Goiânia Independência
Avenida Independência, s/n (ao lado do
Parque Mutirama) - Goiânia
Setor Central - CEP: 74055-055
Telefone: (62) 3243-5801 / (62) 3243-5802

Assaí Goiânia Perimetral
Avenida Perimetral Norte - 2609
Setor Vila João Vaz
CEP: 74665-510 - Goiânia
Telefone: (62) 3219-7850 / 3219-7855

Assaí Goiânia Av. T9
Av. T-9, s/n - Jardim Europa (próximo ao
Terminal Bandeira)
CEP: 74325-030 - Goiânia
Telefone: (62) 3219-8700

Assaí Valparaíso
BR 040 - Km 3 - sentido Luziânia
Cep: 72870-001 - Valparaíso de Goiás
Telefone: (61) 3669-9850/ 3669-9851

MATO GROSSO

Assaí Cuiabá
Rua Fernando Corrêa da Costa, 4.875
CEP: 78080-300 - Caxipó
Telefone: (65) 3667-9287 / 3667-4850

Assaí Rondonópolis
Avenida Presidente Medici, 4.269
CEP: 78705-000 - Rondonópolis
Telefone: (66) 3425-2167 / 3425-2171

Assaí Várzea Grande
Avenida Dom Orlando Chaves, s/n
CEP: 78118-000 - Várzea Grande
Telefone: (65) 3685-4737 / 3685-4739

MATO GROSSO DO SUL

Assaí Campo Grande
Avenida Fábio Zahran, 7.919
CEP: 79080-170 - Vila Carvalho
Telefone: (67) 3342-6665 / 3342-6850

Assaí Coronel Antonino
Rua Avenida Consul Assaf Trad, s/n
CEP: 79033-005 - Campo Grande
Telefone: (67) 3354-6000

Assaí Dourados
Rua Coronel Ponciano, 785
CEP: 79840-505 - Terra Roxa
Telefone: (67) 3416-2500 / 3416-2501

MINAS GERAIS

NOVA LOJA
Assaí Uberlândia
Av. Rondon Pacheco, 755
Cep: 38400-242 - Tabajaras
Telefone: (34) 3299-4600/ 3299-4601

PARÁ

NOVA LOJA
Assaí Ananindeua
Rodovia BR 316, KM 9 - Próximo ao posto
da Polícia Federal
Cep: 67030-007 - Ananindeua
Telefones: (91) 3262-8350/3262-8351

Assaí Belém
Avenida Independência com
Rodovia Mário Covas - Coqueiro
CEP: 67120-406 - Belém
Telefone: (91) 3284-1551

PARAÍBA

Assaí Campina Grande
Av. Assis Chateaubriand, s/n
CEP: 58414-500 - Liberdade
Telefone: (83) 3331-3507 / 3331-1984

Assaí João Pessoa
Rua Motorista Aldovandro Amâncio
Pereira, 51 - Ernesto Geisel
CEP: 58053-000 - João Pessoa
Telefone: (83) 3231-4722 / 3231-4392

PARANÁ

Assaí Londrina
Avenida Tiradentes, 4650
CEP: 86072-000 - Londrina
Telefone: (43) 3357-9026 / 3357-9131

NOVA LOJA

Assaí Londrina II
Avenida Saul Elkind, 2211
Conjunto Vivi Xavier
Cep: 86030-000 Londrina
Telefone: (43) 3294-4101 / (43) 3294-4102

Assaí Maringá
Rua Rubens Sebastião Marin, 1820
CEP: 87045-020 - Maringá
Telefone: (44) 3472-3600 / 3472-3604

PERNAMBUCO

Assaí Camaragibe
Avenida Doutor Belminio
Correia, 681
CEP: 54753-220 - Camaragibe
Telefone: (81) 3456-8950 / 3456-8951

Assaí Caruaru
Avenida Cleto Campelo, 9
CEP: 55002-410 - N. Sra. das Dores
Telefone: (81) 3721-9597 / 3721-8591

Assaí Garanhuns
Avenida Prefeito Luiz Souto
Dourado, 1102 - Severiano Moraes
Filho CEP: 55297-320 - Garanhuns
Telefone: (87) 3762-2115 / 3763-6763

Assaí Imbiribeira
Av. Marechal Mascarenhas de
Moraes, 2180
CEP: 51150-000 - Recife
Telefone: (81) 3497-7350 / 3497-7351

Assaí Jaboatão
Av. General Barreto de
Menezes, 434 - Prazeres
CEP: 54310-310 - Jaboatão dos
Guararapes
Telefone: (81) 3468-2765 / 3797-2400

Assaí Paulista
BR 101, 5800
CEP: 53416-710 - Paulista
Telefone: (81) 3437-8701 / 3437-8702

RIO DE JANEIRO

Assaí Alcântara
Rua Doutor Alfredo Becker, 605
CEP: 24452-001 - São Gonçalo
Telefone: (21) 3706-0343 / 2601-1414

Assaí Bangu
Rua Francisco Real, 2.050
CEP: 21810-042 - Rio de Janeiro
Telefone: (21) 2401-9576 / 2401-6224

Assaí Cabo Frio
Avenida América Central, 900
Cep: 28909-580
Telefone: (22) 2640-6450 / 2640-6451

Assaí Campinho
Rua Domingos Lopes, 195
CEP: 21310-120 - Madureira
Telefone: (21) 2450-2329 / (21) 2452-2686

Assaí Campo Grande
Estrada do Mendanha, 3.457
CEP: 23092-001 - Campo Grande
Telefone: (21) 3406-6968 / 3406-3811

Assaí Ceasa
Avenida Brasil, 19.001
CEP: 21530-001 - Irajá
Telefone: (21) 2471-2029 / 2471-2169

Assaí Duque de Caxias
Avenida Governador Leonel de
Moura Brizola, 2973
CEP: 25030-001 - Vila Centenário
Telefone: (21) 3780-5801 / 3780-5802

Assaí Freguesia
Estrada de Jacarepaguá, 7.753
CEP: 22755-155 - Jacarepaguá
Telefone: (21) 2447-8525 / 2447-6580

Assaí Ilha do Governador
Avenida Maestro Paulo Silva, 100
CEP: 21920-440 - Jardim Carioca
Telefone: (21) 3383-8589

NOVA LOJA

Assaí Méier
R. Dias da Cruz, 371 Méier,
CEP: 20720-001 - Rio de Janeiro
Telefone: (21) 3296-5050 / 3296-5051 /
3296-5052

Assaí Nilópolis
Avenida Getúlio de Moura, 1.983
CEP: 26525-002 - Centro
Telefone: (21) 2691-1972 / 2691-3696

Assaí Niterói
Rua Benjamin Constant, 263
CEP: 24110-002 - Largo do Barradas
Telefone: (21) 2625-6526

Assaí Nova Iguaçu
Rua Marechal Floriano Peixoto, 1.448
CEP: 26220-060 - Nova Iguaçu
Telefone: (21) 3770-9175 / 3770-9145

Assaí Pilares
Avenida Dom Hélder Câmara, 6350
Cep: 20771-005 - Pilares
Telefone: (21) 3315-7200

Assaí Tijuca
Rua Uruguai, 329
CEP: 20510-055 - Rio de Janeiro
Telefone: (21) 2238-1323

RIO GRANDE DO NORTE

Assaí Natal
Avenida Dão Silveira, s/n - Pitimbu
CEP: 59066-180 - Natal
Telefone: (84) 3218-9324 / 3218-5529

Assaí São Gonçalo do Amarante
Avenida Bacharel Tomaz Landim, s/n
CEP: 59290-000
São Gonçalo do Amarante
Telefone: (84) 3674-8450 / 3674-8452

CHEGOU



ATÉ AS SUAS VENDAS VÃO FICAR MAIS SAUDÁVEIS

As barrinhas Mixed Nuts da Agtal agora são &JOY e contam com novos lançamentos: Natural Sugar, Protein Nuts e Mix. São barrinhas e snacks com nuts inteiras, saudáveis e nutritivas para você aumentar as suas vendas.

NOSSOS PRODUTOS



&JOY MIXED NUTS

A nº 1 em vendas*

&JOY NATURAL SUGAR

Adoçada com mel e açúcar de coco



&JOY PROTEIN NUTS

Com 30% de proteína



&JOY MIX

Porção ideal para um lanche nutritivo

BENEFÍCIOS PARA O CONSUMIDOR

- Produto nutritivo, fontes de proteínas e fibras alimentares

BENEFÍCIOS PARA O VAREJO

- Líder do segmento de nuts com 37% de Market Share*
- A marca que mais gira no PDV*

SÃO PAULO

ALTO TIETÊ

Assaí Itaquaquecetuba

Estrada São Paulo/Mogi, 3.810
CEP: 08577-000 - Itaquaquecetuba
Telefone: (11) 4642-9611 / 4642-5681

Assaí Mogi das Cruzes

Rua José Meloni, 998
CEP: 08773-120 - Mogi das Cruzes
Telefone: (11) 4790-6092 / 4790-6103

Assaí Suzano

Rua Prudente Moraes, 1751
CEP: 08610-005 - Suzano
Telefone: (11) 4741-1211 / 4741-1577

GRANDE SÃO PAULO

Assaí Águia de Haia

Avenida Águia de Haia, 2.636
CEP: 03694-000 - Parque das Paineiras
Telefone: (11) 2046-6220

Assaí Barra Funda

Avenida Marquês de São Vicente, 1.354 - Barra Funda
CEP: 01139-002 - São Paulo
Telefone: (11) 3611-1658

Assaí Carapicuíba

Av. Desembargador Dr. Eduardo Cunha de Abreu, 1455 - Vila Municipal - Carapicuíba
CEP: 06328-330

Assaí Casa Verde

Avenida Engenheiro Caetano Álvares, 1.927 - Casa Verde
CEP: 02546-000 - São Paulo
Telefone: (11) 3411-5262 / 3411-5250

Assaí Cidade Dutra

Av. Senador Teotônio Vilela, 2926 - Jardim Iporanga
Cep: 04828-100 - Cidade Dutra
Telefone: (11) 5970-5901

Assaí Cotia

Estrada do Embú, 162 - Jardim Torino
CEP: 06713-100 - Cotia
Telefone: (11) 2159-4650 / 2159-4655

Assaí Diadema

Avenida Piraporinha, 1144 Vila Nogueira
Cep: 09951-000 - Diadema
Telefone: (11) 4070-8701 / 4070-8702

Assaí Dutra

Rua Doutor Washington Luís, 543 Jd. Santa Francisca
CEP: 07013-020 - Guarulhos
Telefone: (11) 3411-5700 / 3411-5706

NOVA LOJA

Assaí Embu das Artes

Av. Elias Yazbek, 1183 - Centro
Cep: 06803-000 - Embu das Artes
Telefone: (11) 4778-9600 / 4778-9601

Assaí Fernão Dias

Rodovia Fernão Dias, s/n, km 86,4
CEP: 02284-000 - São Paulo
Telefone: (11) 2242-4668 / 2242-4123

Assaí Freguesia do Ó

Avenida Santa Marina, 2.100
CEP: 02732-040 - São Paulo
Telefone: (11) 3932-3415 / 3932-2609

Assaí Giovanni Pirelli

Rua Giovanni Battista Pirelli, 1.221
CEP: 09111-340 - Santo André
Telefone: (11) 4458-0904 / 4458-2828

Assaí Guaianases

Estrada Dom João Nery, 4.031
CEP: 08452-540 - São Paulo
Telefone: (11) 3052-1349 / 3052-1347

Assaí Itaquera

Rua Senador Sylvio Torres, 190
CEP: 03589-010 - São Paulo
Telefone: (11) 3544-6482 / 3544-6450

Assaí Jabaquara

Rua Taquaruçu, 79
CEP: 04346-040 - São Paulo
Telefone: (11) 5011-5673 Ramal 19

Assaí Jaçanã

Avenida Luís Stamatis, 35
CEP: 02260-000 - São Paulo
Telefone: (11) 3544-6550

Assaí Jacu Pêssego

Avenida Jacu Pêssego, 750
CEP: 08260-005 - São Paulo
Telefone: (11) 2523-9360 / 2523-9361

Assaí Jaguaré

Avenida Jaguaré, 925
CEP: 05346-000 - São Paulo
Telefone: (11) 3714-6815 / 3714-1357

Assaí João Dias

Avenida Guido Caloi, 25
CEP: 05802-140 - São Paulo
Telefone: (11) 2755-7555 / 2755-7556

Assaí Manilha

Rua Manilha, 42
CEP: 03445-050 - São Paulo
Telefone: (11) 3411-5155 / 2295-8847

Assaí Marginal Tietê-Penha

Avenida Condessa Elisabete de Robiano, 5.500
CEP: 03704-900 - São Paulo
Telefone: (11) 2641-0947 / 2641-2266

Assaí Nordestina

Avenida Nordestina, 3.077
CEP: 08032-000 - São Paulo
Telefone: (11) 2928-4651 / 2928-4650

Assaí Osasco

Avenida dos Autonomistas, 1.687
CEP: 06020-015 - Vila Yara
Telefone: (11) 3411-5600 / 3411-5611

NOVA LOJA

Assaí Paulínia

Avenida José Paulino, 2600
Cep: 13140-000 - Jardim América
Telefone: (19) 3833-0760/3833-0761

Assaí Pirajussara

Avenida Ibirama, s/n
CEP: 06785-300 - Taboão da Serra
Telefone: (11) 4138-1580 / 4138-1044

Assaí Ribeirão Pires

Avenida Francisco Monteiro, 1.941
CEP: 09406-300 - Ribeirão Pires
Telefone: (11) 4825-1995

NOVA LOJA

Assaí Santa Catarina

Avenida Santa Catarina 1672
Vila Santa Catarina
CEP: 04378-100 São Paulo
Telefone: (11) 5671-8501 / (11) 5671-8502

Assaí Santo Amaro

Avenida das Nações Unidas, 21.883
CEP: 04795-100 - São Paulo
Telefone: (11) 3411-5408 / 3411-5405

Assaí Santo André

Rua Visconde de Taunay, 216
CEP: 09210-570 - Santo André
Telefone: (11) 3468-4702 / 3468-4700

Assaí São Bernardo do Campo

Avenida Piraporinha, 680 - Planalto
CEP: 09891-001
Telefone: (11) 3411-5650 / 3411-5662

Assaí São Caetano do Sul

Rua Senador Vergueiro, 428
CEP: 09521-320 - São Caetano do Sul
Telefone: (11) 4224-2853 / 4224-2150

NOVA LOJA

Assaí São Mateus

Avenida Ragueb Chohfi, 58
CEP: 08375-000 - São Paulo
Telefone: (011) 2010-1200/ 2010-1201

Assaí São Miguel

Avenida Marechal Tito, 1.300
CEP: 08010-090 - São Paulo
Telefone: (11) 3411-5300 / 3411-5311

NOVA LOJA

Assaí São Miguel II

Avenida São Miguel, 6818 - Vila Norma
CEP: 08070-002 São Paulo
Telefone: (11) 2030-2351 / (11) 2030-2352

Assaí Sapopemba

Avenida Sapopemba, 9.250
CEP: 03988-000 - São Paulo
Telefone: (11) 2197-1500

Assaí Taboão da Serra

Avenida Felício Barutti, 3040
CEP: 06754-160 - Jardim Mirna
Telefone: (11) 4771-8547 / 4771-8711

Assaí Tatuapé

Avenida Condessa Elisabete de Robiano, 2.176/2.186
CEP: 03074-000 - São Paulo
Telefone: (11) 3411-5450 / 3411-5460

Assaí Teotônio Vilela

Avenida Senador Teotônio Vilela, 8765 - Jardim Casa
CEP: 04858-001 - São Paulo
Telefone: (11) 5922-9300 / 5922-9301

Assaí Vila Luzita

Avenida Capitão Mario Toledo de Camargo, s/n (em frente a Igreja Batista do Calvário) - Vila Luzita
CEP: 09171-125 Santo André
Telefones: (11) 4452-7901 / 4452-7902

Assaí Vila Sônia

Avenida Professor Francisco Morato, 4.367 - Vila Sônia
CEP: 05521-200 - São Paulo
Telefone: (11) 3411-5550 / 3411-5556

INTERIOR

Assaí Bauru

Avenida Nações Unidas, s/n
Quadra 06 - Centro
CEP: 17010-130 - Bauru
Telefone: (14) 3222-4152 / 3212-4605

Assaí Campinas

Avenida Ruy Rodrigues, 1.400
CEP: 13060-192 - Amoreiras
Telefone: (19) 3223-2877

Assaí Jundiá

Rua Quinze de Novembro, 430
CEP: 13201-005 - Jundiá
Telefone: (11) 2136-0406 / 2136-0405

Assaí Limeira

Rua José Bonifácio, 149
CEP: 13480-158 - Limeira
Telefone: (19) 2114-9850

NOVA LOJA

Assaí Piracicaba

Rua Regente Feijó, 823, Centro
CEP: 13400-100 - Piracicaba
Telefone: (19) 3436-6400/ 3436-6401

Assaí Presidente Prudente

Avenida Joaquim Constantino, 3.025
CEP: 19053-300 - Presidente Prudente
Telefone: (18) 3908-4449 / 3908-4417

Assaí Ribeirão Preto

Avenida Presidente Castelo Branco, 2.395 - Parque Industrial Lagoinha
CEP: 14095-000 - Ribeirão Preto
Telefone: (16) 3211-5706 / 3211-5700

Assaí Ribeirão Preto Rotatória

Avenida Treze de Maio, 92
CEP: 14090-260 - Ribeirão Preto
Telefone: (16) 3624-8654 / 3624-8651

Assaí Rio Claro

Avenida Tancredo Neves, 450
CEP: 13503-183 - Rio Claro
Telefone: (19) 2111-2157 / 2111-2151

Assaí São José dos Campos

Av. Dr. Sebastião Henriques da Cunha Pontes, 4600
Cep: 12237-823
São José dos Campos
Telefone: (12) 3570-0121 / 3570-0122

Assaí Sorocaba

Rodovia Raposo Tavares, s/n
CEP: 18052-775 - Vila Artura
Telefone: (15) 3388-3000 / 3388-3006

Assaí Sorocaba Itavuvu

Avenida Itavuvu, 1.766
CEP: 18076-005 - Sorocaba
Telefone: (11) 3239-3204

LITORAL

Assaí Caraguatatuba

Avenida Prisciliana de Castilho, 840
CEP: 11660-971 - Caputera
Telefone: (12) 3897-5614 / 3897- 5600

Assaí Praia Grande

Avenida Presidente Kennedy, 100
CEP: 11705-000 - Emboacu
Telefone: (13) 3471-8475 / 3494-7792

Assaí Praia Grande II

Avenida Ayrton Senna da Silva, 1511
CEP: 11726-000 - Tu de Bastos
Telefone: (13) 3473-6686 / 3473-7524

Assaí Praia Grande Jd Glória

Avenida Min. Marcos Freire, s/n (entre túneis 18 e 19)
CEP: 11724-205
Telefone: (13) 3596-9501/ 3596-9502

Assaí Santos

Avenida Nossa Senhora de Fátima, 50
CEP: 11085-200 - Saboó
Telefone: (13) 3296-2100

Assaí São Vicente

Avenida Antonio Emmerich, 245
Próximo ao 2º BC - São Vicente
CEP: 11390-001
Telefone: (13) 3569-1920 / 3569-1921

SERGIPE

Assaí Aracaju

Rua Simeão Aguiar, 430 - José Conrado de Araújo
Cep: 49085-410 - Aracaju
Telefone: (79) 3209-8000 / 3209-8001



O adoçante sempre presente nos lares brasileiros
não pode faltar no seu dia a dia.



- Tradição em sabor e qualidade.
- Ótima relação custo-benefício.
- Atenção diabéticos: selo de garantia ANAD.
- Assugrin Tradicional disponível nas versões 100ml e 200ml

Saiba mais sobre a linha Assugrin em
www.assugrin.com.br

Assugrin

Presente nos seus melhores momentos.

HUGGIES

HORA DA TROCA



A solução completa de cuidados para o seu bebê

CREME PREVENTIVO DE ASSADURAS



FRALDAS



TOALHAS UMEDECIDAS



Huggies, a compra inteligente na hora da troca.