

ASSAÍ

#24

2017

assai.com.br

Bons Negócios

PALAVRA DE ESPECIALISTA

Dicas de como usar o ambiente digital para impulsionar seu negócio

Especial

SORVETES

Cremosos, na pedra ou no palito. Confira as tendências para o verão

FOCO NA

praticidade

Empresário carioca aproveitou a oportunidade e montou um negócio de lanches lucrativo e promissor

TURISMO: sugestões para curtir as férias com as crianças



Certificado de autorização CAIXA nº 4-1671/2017. Leia o regulamento completo da promoção em www.promoadria.com.br. Período total de participação de 25/09/2017 a 17/12/2017. Veja as datas dos sorteios no site da promoção. Imagens meramente ilustrativas. GUARDE TODOS OS COMPROVANTES FISCAIS CADASTRADOS. * Cartões de compra.

Participe da PROMOÇÃO TORRADAS



*A viagem dos seus
sonhos acontece nos
detalhes!*



Quem escolhe o roteiro e os
detalhes da viagem é você!
#promocaotorradasadria

Prepare-se para a promoção que vai alavancar as suas vendas!

Garanta o sucesso com a sua loja sempre abastecida!

Conheça os materiais de PDV da campanha!





Dúvidas e sugestões

comunicacao interna@assai.com.br



Baixe gratuitamente
o aplicativo do

ASSAÍ BONS NEGÓCIOS



f /assaiatacadistaoficial

YouTube /assaioficial

Twitter /assaioficial

in Assaí Atacadista - GPA

Instagram @assaiatacadistaoficial



Fim de ano

Caminhamos para encerrar mais um ano. Para nós foram meses de muito trabalho, conquistas importantes e a alegria de ver nossas lojas se espalharem pelo país. Chegamos em Minas Gerais e no Piauí. Ampliamos nosso atendimento em São Paulo, Pará, Bahia, Rio de Janeiro e Paraná. Trabalhamos para levar às famílias e aos comerciantes condições de compras com melhores atrativos. Assim preparamos esta edição da **Revista Assaí Bons Negócios**, que está recheada de informações importantes e reportagens que os inspirarão nos próximos meses.

Nosso Especial desta edição trata das festas de fim de ano, do carnaval, das férias e da volta às aulas. Datas que chegam com o verão e marcam um período de muitas oportunidades para ampliar os negócios. São ocasiões que necessitam de boa preparação, por isso trazemos dicas de especialistas de como potencializar as vendas nesse período.

Falamos também de sorvetes, seu mercado e suas tendências. Você vai conhecer empresas que apostaram em novos formatos de preparo da sobremesa gelada e estão comemorando bons resultados.

Você também irá conferir reportagens que falam sobre os cuidados com a saúde no verão, dicas de como aproveitar as férias com as crianças e receitas para fazer com diversas espécies de peixe. Não deixe de conferir as novidades da Academia Assaí e nossas dicas de cursos e livros.

Que 2017 termine com boas recordações e que o ano-novo chegue trazendo muita prosperidade e saúde para todos.

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 Laís Bortoleto Edição de arte Suellen Cristina Winter Colaboradores da edição (texto) Daniela Guiraldelli, Letícia Murta e Mahani Siqueira (fotos) Andrea Nestrea Revisão Texto Finito 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. Iguaçu, 2820, 14º andar - sala 1401 - Água Verde, Curitiba/PR - Tel: (41) 2106-8500 - megamidia.com.br Impressão Serzegrat - Distribuição Dirigida - Venda Proibida



08 **ASSAÍ NA INTERNET**

Confira o que foi destaque no blog do Assaí

10 **ASSAÍ MAIS**

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 da empresa Dsig Lanches, comandada pelo empresário carioca Suamir Portugal



30 **ESPECIAL**

Impulsione seu negócio nas datas sazonais

46 **PALAVRA DE ESPECIALISTA**

Como usar a presença digital a favor do seu negócio

12

 CARDÁPIO ASSAÍ

Como preparar peixes

Qual o Melhor do seu Verão?

**Praia ou piscina?
Pedalar ou correr?
Parque ou shopping?**

Seja qual for a sua maneira
de aproveitar o Verão,
o importante é sempre
fazer a **MELHOR ESCOLHA.**



minalba

Sua melhor escolha

 /MinalbaOficial

 @MinalbaOficial



52 **BEM-ESTAR E ALIMENTAÇÃO**

Cuidados com o corpo no verão

56 **ACADEMIA ASSAÍ**

Novidades e próximos cursos

60 **ASSAÍ ACONTECE**

Expansão acelerada do Assaí pelo país

38

 RUMO CERTO

Sorvetes que conquistaram o brasileiro

64 **TURISMO**

Sugestões para curtir as férias com crianças

70 **CAPACITAÇÃO**

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



58

 VIDA SUSTENTÁVEL

Controle de qualidade

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

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

+ informação



PRODUTIVIDADE: COMO SER UM PROFISSIONAL MULTITAREFAS?

Entre mitos e verdades, nem sempre a produtividade está relacionada ao conceito de multitarefa. Descubra algumas maneiras de ser mais produtivo no seu trabalho no Blog do Assaí.



Confira em:

bit.ly/profissional_multitarefa



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/assaiatacadistaoficial



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

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 novembro e dezembro.

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.



FEIJÃO TROPEIRO

Conhecido em todo o país, o feijão tropeiro é um prato típico de culinárias regionais, mais especificamente das cozinhas mineira, paulista e goiana. Composto por feijão, farinha de mandioca, torresmo, linguiça, ovos, alho, cebola e temperos, é uma receita de dar água na boca!



Acesse: bit.ly/receita_tropeiro



REALIDADE VIRTUAL GANHA ESPAÇO NO MERCADO DE VENDAS

A Realidade Virtual já é uma tecnologia bastante conhecida nos jogos e ganha espaço em outras áreas do mercado. A ferramenta chega para agregar ao consumo por experiência e estimular as vendas.



Confira em: bit.ly/realidade_virtual_mercado

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**



Expansão

O Assaí segue seu projeto de crescimento chegando a mais estados brasileiros. Confira onde foram abertas novas lojas



Assaí Teresina (PI)

MINAS GERAIS

O Assaí inaugurou sua primeira unidade em Minas Gerais, na cidade de Uberlândia, no dia 30 de outubro. Esta unidade faz parte do projeto de conversões do GPA, que transforma lojas do formato de hipermercado em operações de atacado. A unidade de Uberlândia demandou R\$ 25 milhões em investimentos. "O Triângulo Mineiro é um polo importante para o desenvolvimento econômico do Estado, portanto estamos extremamente satisfeitos em entregar esta loja à população, iniciando assim nossas operações em Minas Gerais", afirma Belmiro Gomes, Presidente do Assaí Atacadista.

PIAUÍ

No dia 23 de novembro foi a vez de Teresina receber a primeira unidade do Assaí no Piauí. Com a abertura dessa loja, que recebeu R\$ 40 milhões em investimentos, a rede chega ao 18º estado brasileiro. Com 5,3 mil m² de salão de vendas, mais de 350 vagas de estacionamento e 30 checkouts, a operação da loja gerou mais de 560 empregos diretos e indiretos na região.

Teresina tem como seu maior potencial econômico a localização geográfica, que propicia o escoamento de produção e o abastecimento de outras cidades, tornando-se um ponto estratégico de comércio e serviços. "Teresina é uma capital importante no Nordeste



A rede chega ao 18º estado brasileiro

e faz parte da estratégia de expansão do Assaí investir em localidades que possuem perfis de possíveis clientes favoráveis ao negócio. A inauguração dessa loja marca a chegada do Assaí ao Piauí e demonstra que ainda temos grande potencial para crescer no estado e na cidade", explica Belmiro Gomes, Presidente do Assaí Atacadista. 🌅

Mais tempo
PARA O QUE VOCÊ MAIS GOSTA

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

NOVA
EXTREMA
LIMPEZA PROFUNDA + RÁPIDA

8 ENTRE 10 AFIRMAM QUE
LIMPA + RÁPIDO*



Sabor e saúde



Cheios de nutrientes e muito saborosos, os peixes podem ser uma ótima opção para a alimentação diária da família

Saber preparar um bom pescado é um desafio para a maioria dos cozinheiros. Onde comprar, saber escolher e como preparar são algumas dúvidas que acabam fazendo com que o alimento fique de lado no cardápio da família. Entretanto, deveria ser o contrário. “O peixe é um alimento indispensável para uma boa

alimentação e seu consumo deveria ser feito pelo menos três vezes na semana, pois é uma proteína com alto valor nutricional, rica em aminoácidos básicos, ômega 3, vitaminas e minerais”, defende a nutricionista Silvia Enes.

Com a ajuda da especialista, preparamos algumas dicas que podem orientá-lo e estimulá-lo a incluir com mais frequência o alimento na dieta da família.

“O peixe é um alimento indispensável para uma boa alimentação e seu consumo deveria ser feito pelo menos três vezes na semana, pois é uma proteína com alto valor nutricional”

Silvia Enes, nutricionista

Dicas da nutricionista

ONDE COMPRAR

De acordo com Silvia, os peixes frescos são sempre a melhor opção e para não errar na escolha ela ensina algumas regras: "Observe se os olhos ainda estão brilhantes, as guelras laterais rosadas, carne firme e odor leve do mar", diz. Dê preferência aos fornecedores de confiança e dos quais já está acostumado a comprar, ou lugares especializados, como peixarias. Outra dica é já pedir ao vendedor que corte o produto de acordo com sua receita.

QUAIS AS MELHORES OPÇÕES

A escolha do peixe depende do seu gosto e do preparo que deseja fazer. "Peixes como sardinha, tainha e tilápia, por exemplo, são opções versáteis e podem ser preparadas fritas, grelhadas ou assadas", explica a nutricionista. Cação e pintado podem ser usados em ensopados, pois possuem carne mais firme. O salmão pode ser consumido assado ou até mesmo cru, assim como o atum, ambos muito apreciados na culinária japonesa.

HORA DE COZINHAR

A dica da nutricionista na hora de temperar os peixes é evitar usar limão ou temperos fortes caso o alimento seja grelhado, para não descaracterizar seu sabor. Já no preparo do ceviche o limão é essencial, pois ajuda a cozinhar a carne. "Os melhores temperos são sal e pimenta-do-reino. Também não é bom deixá-los em marinada. Os líquidos ácidos cozinham o ingrediente num piscar de olhos". >>

Quando pensar em higiene e limpeza, pense em uma só marca: Santa Maria.



Esponja Splum Estofante Unitária



Esponja Splum Messageadora Unitária



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



Prática e eficiente como você

Tradição, confiança e respeito com você há 60 anos.

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



Limpa Latrina

Pincel Plástico



Tabua de Carne



Pincel Plástico com Estojo



Capacho Anti-Derrapante



MOP Flat Chenille



Rodo de Pia



Escova de Tanque Retangular



Salmão assado

COM CROSTA DE PARMESÃO

INGREDIENTES

- ✓ 1 kg de salmão
- ✓ Sal a gosto
- ✓ Pimenta-do-reino a gosto
- ✓ Azeite a gosto

Para a crosta

- ✓ ½ pimentão amarelo cortado em pedaços bem pequenos
- ✓ 1 abobrinha laminada em tiras finas
- ✓ 1 xícara de farinha de rosca
- ✓ ½ xícara de parmesão ralado fino
- ✓ ½ cebola ralada
- ✓ Alecrim a gosto
- ✓ Sal e pimenta-do-reino a gosto
- ✓ 2 dentes de alho amassados
- ✓ Azeite

MODO DE PREPARO

Coloque um fio de azeite em uma panela e refogue o alho e a cebola até dourar. Acrescente o pimentão e refogue por mais 2 minutos. Em seguida acrescente a farinha e o queijo. Mexa até misturar tudo. Finalize acrescentando o alecrim. Coloque o salmão em uma assadeira e espalhe a farofa por cima do peixe. Leve ao forno por cerca de 30 minutos ou até que o peixe esteja completamente assado. Para servir regue mais um pouco de azeite por cima. Uma sugestão é servir acompanhado com abobrinhas laminadas.



Tilápia NO PAPILOTE



INGREDIENTES

- ✓ 2 filés de tilápia sem pele
- ✓ ¼ de uma cebola-roxa cortada em rodela
- ✓ 3 dentes de alho picados
- ✓ 50 ml de azeite extravirgem
- ✓ Pimentão vermelho e amarelo
- ✓ 1 ramo de coentro fresco
- ✓ 1 dose de vinho branco seco
- ✓ Cheiro verde a gosto
- ✓ Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de tilápia com sal, pimenta-do-reino e um pouco do azeite. Reserve. Corte um pedaço de papel manteiga em tamanho bem maior que o filé e regue com um fio de azeite. Por cima, coloque o peixe, o alho, a cebola, o pimentão cortado em tiras finas e, por último, algumas folhas de coentro. Regue com o restante do azeite e um pouco de vinho branco e corrija o sal e a pimenta-do-reino. Feche como se fosse um embrulho de presente, apertando nas pontas para que o vapor não saia durante o cozimento. Coloque em uma assadeira. Leve ao forno preaquecido a 180°C e deixe assar por cerca de 20 minutos. Sirva no próprio papillote ou transfira para o prato, com o cuidado de não deixar a tilápia quebrar. >>



Pedi pra bombar, **BOMBOU!** Crescimento comprovado dos fios em **15 dias**

Bomba Max Origem é uma linha de crescimento completa que soma componentes muito mais poderosos. Ativos que geram uma recarga máxima de nutrição pra você bombar.

-  **Whey Protein:** força e resistência
-  **Vitamina A:** reparação e proteção aos fios
-  **D-Pantenol:** hidratação duradoura e brilho
-  **Biotina:** previne o enfraquecimento dos fios
-  **Óleo de Rícino:** ação fortalecedora que auxilia no combate à queda por quebra



ORIGEM
BOMBA MAX

ESTE KIT CONTÉM: 1 SHAMPOO BOMBA MAX 300ml, 1 CONDICIONADOR BOMBA MAX 300ml



Sardinha AO MOLHO DE TOMATE

INGREDIENTES

- ✓ 1 kg de sardinhas frescas
- ✓ ½ xícara de azeite
- ✓ 1 cebola picada
- ✓ ½ kg de tomates
- ✓ Sal e pimenta-do-reino a gosto
- ✓ Suco de 1 limão
- ✓ 3 colheres (sopa) de extrato de tomate
- ✓ ½ xícara de água

MODO DE PREPARO

Limpe as sardinhas frescas e tempere com sal, pimenta-do-reino e limão a gosto. Aqueça o azeite em uma panela e refogue a cebola. Acrescente o tomate picado e refogue até derreter. Acrescente o extrato de tomate e adicione ½ xícara de água. Coloque as sardinhas na panela e deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de 30 minutos. Sirva acompanhado de arroz branco e batatas assadas.



CEVICHE *peruano*

INGREDIENTES

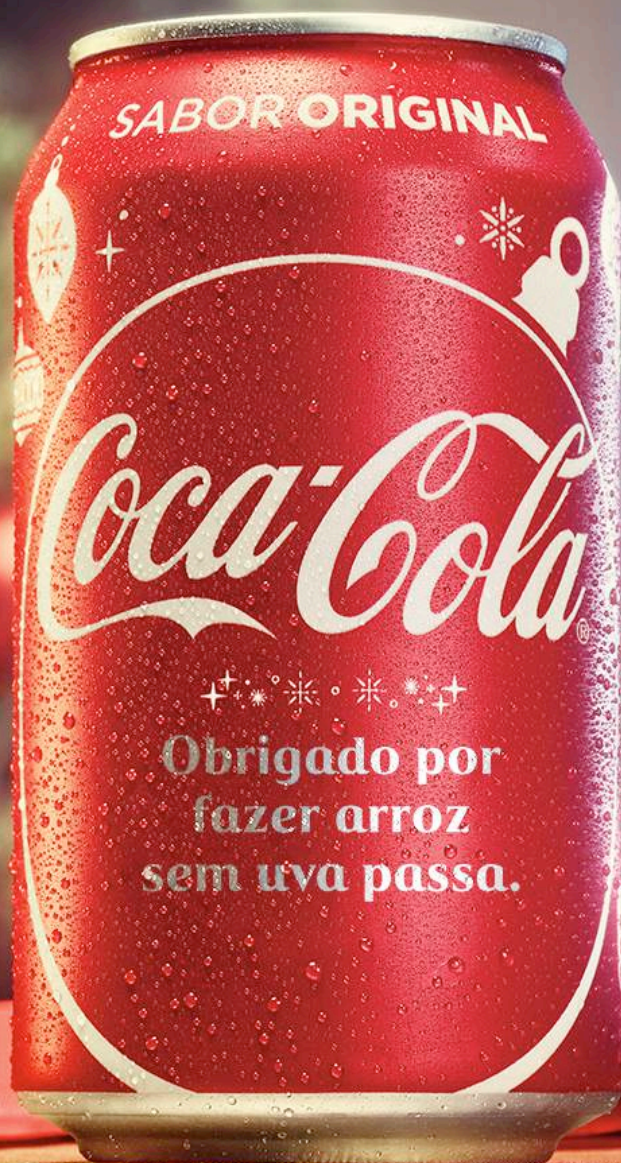
- ✓ 600 g de filé de robalo
- ✓ 500 ml de suco de limão
- ✓ Pimenta dedo-de-moça a gosto
- ✓ 1 cebola roxa
- ✓ Coentro a gosto
- ✓ Sal
- ✓ 1 colher (chá) de gengibre
- ✓ Pimenta-do-reino
- ✓ Azeite

MODO DE PREPARO

Corte o filé de robalo em cubos médios. Mantenha o peixe em um recipiente por cima de outro com gelo, para manter a temperatura baixa. Corte a cebola em tiras finas. Jogue fora as sementes da pimenta. Depois corte a pimenta em pedaços bem pequenos. Faça o mesmo com o coentro e o gengibre. Junte a cebola, o coentro, o gengibre e a pimenta ao peixe picado. Acrescente o suco de limão e tempere com sal e pimenta-do-reino. Sirva gelado. 🍷

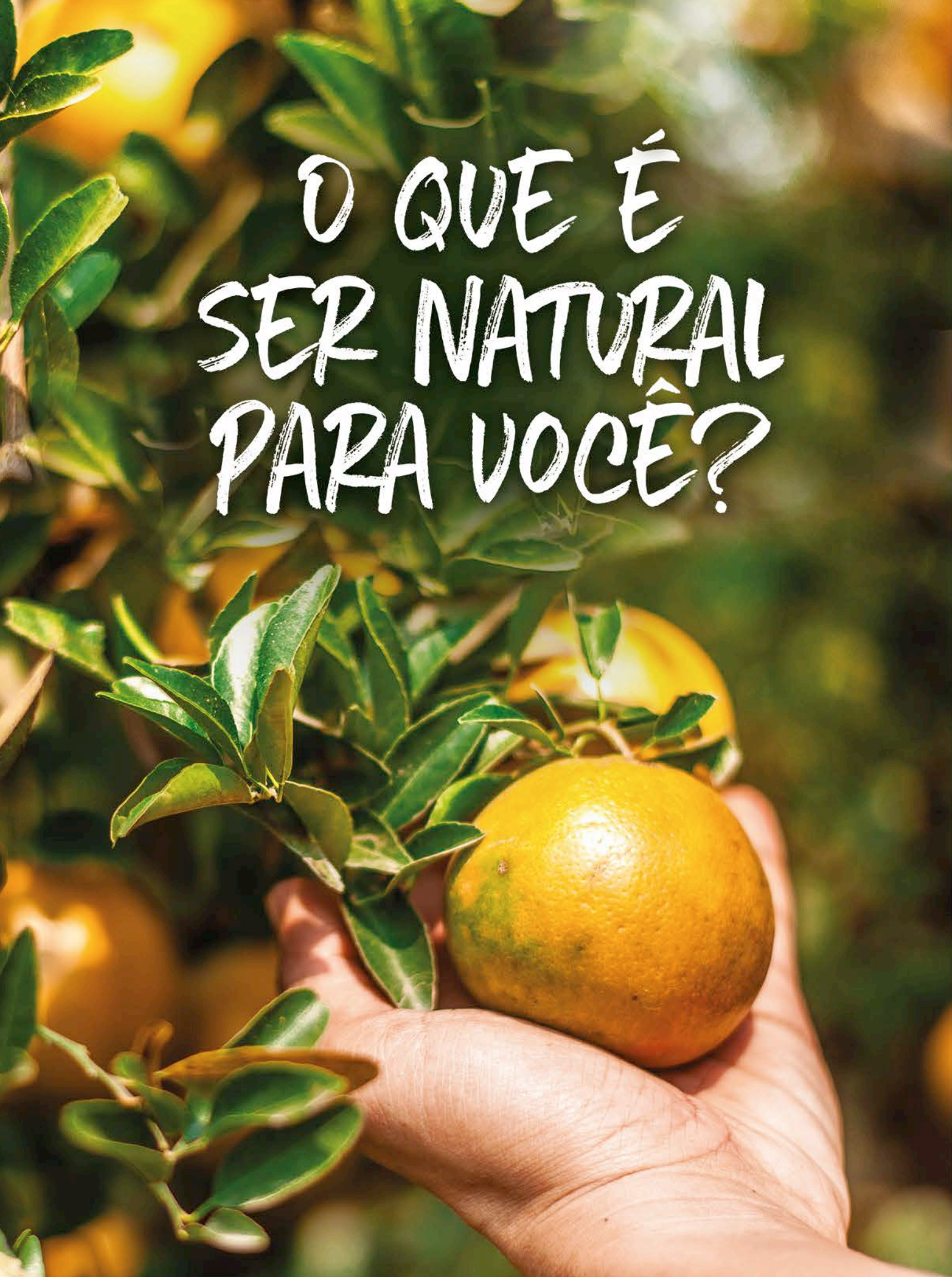


Neste Natal
agradeça com



SINTA O SABOR™

O QUE É
SER NATURAL
PARA VOCÊ?



PARA NÓS, NATURAL É SER DE VERDADE!

100% suco, sem adição de
açúcar ou conservantes



Encontre nossos produtos
nas lojas do Assaí e
experimente saúde!



por **Leticia Murta**



● Suamir Portugal, proprietário da empresa Dsig Lanches

PRATICIDADE

e sabor

Dsig Lanches fornece kits com produtos de qualidade para facilitar a vida de empresários e colaboradores

Atuando há três anos na Ilha do Governador, Rio de Janeiro, o empresário Suamir Portugal, 38 anos, fornece lanches priorizando produtos de extrema qualidade para diversas empresas da região. A Dsig Lanches conta com seis colaboradores capacitados e constantemente treinados e hoje chega a um faturamento de cerca de R\$ 40 mil

mensais. A empresa se consolida no mercado como referência de negócio no ramo e colhe os frutos do bom trabalho realizado.

O empresário avalia que a necessidade em cumprir metas e compromissos diários exige dos funcionários otimização de tempo. Com isso, muitas vezes, a alimentação fica prejudicada e o trabalho de sua empresa está focado justamente em preservar o

Fotos: © Andrea Nestrea



momento de refeição dos funcionários, oferecendo lanches de qualidade. “A Dsig Lanches surgiu quando recebi o convite de um funcionário de um grande banco para fornecer kits de lanches para os colaboradores. A partir daí a ideia amadureceu e expandiu para o atendimento em outras empresas. Atendemos também escolas, sempre com lanches adequados para cada cliente”, contou Suamir Portugal.

O kit lanche proporciona conforto, praticidade e sabor em um momento de pausa e relaxamento das atividades. A empresa carioca trabalha com opções variadas, que atendem à necessidade de cada cliente, como sucos, refrigerantes, frutas, salgados, sanduíches, bolos e biscoitos. Os kits são

“O kit lanche proporciona conforto, praticidade e sabor em um momento de pausa e relaxamento das atividades”

Suamir Portugal

prontos para o consumo em qualquer espaço, repercutindo positivamente na qualidade de vida dos funcionários e no aumento da produtividade.

Trabalhar no ramo de alimentos é uma das melhores opções do mercado, porém é preciso seguir algumas regrinhas caso queira se manter e conquistar o maior número

de clientes possível. Para quem está começando no ramo, Suamir acredita que a melhor forma de se estabelecer é mostrar seriedade e comprometimento com os clientes, estando atento às necessidades de cada um e oferecendo soluções viáveis. O empreendedor deve adequar o cardápio conforme a clientela. >>

LAVA ROUPAS TOP LIMP
NOVA EMBALAGEM

5 LITROS

O MELHOR
CUSTO-BENEFÍCIO
DA CATEGORIA

TIRA MANCHAS
CLASS 1,5 KG



“A Dsig Lanches surgiu quando recebi o convite de um funcionário de um grande banco para fornecer kits de lanches para os colaboradores. A partir daí, a ideia amadureceu e expandiu para o atendimento em outras empresas. Atendemos também escolas, sempre com lanches adequados para cada cliente”

Suamir Portugal




Para as suas
deliciosas
receitas de
Natal!

Lucky
Batata PALHA

Em embalagens de 120g e na super
economica de 500g.



PARCERIA CERTA

O empresário conta que realiza suas compras todos os dias no Assaí Atacadista. Para ele, escolher bem os fornecedores é um ponto importante para o sucesso de seu trabalho, já que a qualidade ofertada nos lanches é fundamental e o preço dos produtos impacta diretamente no retorno que a empresa tem. “Procuro sempre o Assaí, pois tem grandes promoções para os clientes e ainda contamos com as facilidades do setor de tele vendas, que nos oferece atendimento com as melhores ofertas.”

As vantagens de ser cliente Assaí são grandes com relação aos demais. O atendimento dos colaboradores Assaí é maravilhoso, o preço e a qualidade dos produtos são indiscutíveis, o que torna ainda mais vantajoso realizar as compras”, garante. ▲



Serviço



Dsig Lanches

Endereço: Rua Corrêa e Castro, 215 - Jardim Guanabara

- Ilha do Governador

F: (21) 99900-1290 ou (21) 3367-1290





Queijo Minas Frescal Light

**Mesmo gosto, menos calorias,
zero glúten, mais saúde**

Sempre Formosa

Formosa
LATICÍNIOS

(34) 3824 0388 | laticiniosformosa.ind.br





OBRIGADO!

*Ter você ao nosso lado é o
nosso diferencial de sucesso.
Mais que um cliente,
um parceiro de conquistas.*

**21 LOJAS INAUGURADAS EM 2017
126 LOJAS NO BRASIL**

**ESTAR COM VOCÊ.
ESSE É O NOSSO NEGÓCIO.**



Eleito pela segunda
vez consecutiva,
o Melhor Atacadista
de São Paulo,
segundo a Pesquisa
Datafolha.



Vencedor do Prêmio
Consumidor Moderno
de Excelência em Serviços
ao Cliente na categoria
VAREJO - ATACAREJO.



Pela terceira vez
consecutiva, vencedor
do Prêmio BR Week
no segmento
ATACAREJO
e CASH & CARRY.





Presença

NO SUL

Veja como foi a chegada do Assaí no Sul do Brasil, que já conta com três lojas no Paraná

O Sul é uma região de grande importância para o país. Registra alta participação no Produto Interno Bruto (PIB), melhores Índices de Desenvolvimento Humano (IDH) e está entre as regiões mais importantes do país. A chegada do Assaí Atacadista na ponta sul do mapa brasileiro aconteceu em 2013 e agora conta com três lojas no Paraná, somando cerca de 1.000 colaboradores. A primeira cidade a receber a bandeira foi Maringá e a inauguração aconteceu no mesmo dia em que o município, fundado em 1947, completava seu 66º aniversário.

Coincidentemente, essa foi a 66ª loja aberta pela rede. Para o ano que vem a previsão é de continuar crescendo na região.

“O Sul do país possui uma economia forte, que impulsiona o crescimento das empresas, e estar presente nessa região nos permite participar deste crescimento. O início das operações do Assaí em Maringá marcou o processo de interiorização da rede, que pretende levar os benefícios do atacado de autosserviço também para os municípios do interior”, destacou o gerente-geral regional do Assaí, José Roberto Clovis.

As duas outras lojas do Assaí na região estão em Londrina, segunda maior cidade

do Paraná, de acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). O potencial de consumo e o destaque como polo econômico do Norte do Paraná atraíram investimentos da rede na cidade. A primeira unidade da cidade foi aberta também em 2013.

“A cidade de Londrina é um polo importante para o desenvolvimento do Paraná, uma vez que a região possui perfis de potenciais clientes favoráveis ao negócio”, explica o presidente do Assaí Atacadista, Belmiro Gomes.

A segunda unidade do Assaí em Londrina foi inaugurada em setembro deste ano e levou um investimento de cerca de R\$ 20 milhões. A loja possui mais de 8 mil m² de área construída, sendo 3,2 mil m² de área de vendas, e atende a pequenos e médios comerciantes, transformadores >>



“A cidade de Londrina é um polo importante para o desenvolvimento do Paraná, uma vez que a região possui perfis de potenciais clientes favoráveis ao negócio”

Belmiro Gomes, presidente do Assaí Atacadista

Fotos: Divulgação

NOVO DESIGN
NOVA EMBALAGEM

O PRODUTO DO PROFISSIONAL PARA VOCÊ

helCLA
Brands

SHAMPOO • CONDICIONADOR • MÁSCARA • CREME PARA PENTEAR



Assaí Londrina II (PR)

(donos de lanchonetes, restaurantes, pizzarias), além dos consumidores finais, atraídos por preço baixo e economia característicos do setor.

“São clientes que buscam atenção e ambientes onde se sintam mais confortáveis e bem recepcionados. Nossos clientes são exigentes quanto à organização e operação da loja, limpeza e correta precificação. Além disso, são pesquisadores de preços, conhecedores de seus direitos, gostam de dar opiniões, gostam de um bom atendimento, são receptivos e comunicativos”, garantiu.

Para atender às necessidades de todos os clientes que têm acesso às lojas, o Assaí oferece um diferencial: a política de dois preços. Isso significa que o consumidor não precisa comprar uma caixa fechada de um



Do **jeito**
seu **tem mais**
sabor

Nova embalagem institucional
Adoçante Sucralose 75 ml



*vem com **12 unidades** na caixa, perfeita para hotéis, padarias, restaurantes, bares e lanchonetes”*

LineaAlimentos
@lineaalimentos
lineaalimentos.com.br

“Nossos clientes são exigentes quanto à organização e operação da loja, limpeza e correta precificação. Além disso, são pesquisadores de preços, conhecedores de seus direitos, gostam de dar opiniões, gostam de um bom atendimento, são receptivos e comunicativos”

José Roberto Clovis, gerente-geral regional



▲ José Roberto Clovis, gerente-geral regional

produto para conseguir valores mais competitivos. A partir de pequenas quantidades já é possível pagar o valor de atacado – essa informação está disponível nas etiquetas dos produtos expostos na área de vendas. ▲

*A Qualidade exata
que você exige!*



QUEIJOS



laticiniosburitis.com.br

Two tropical drinks are served on a wooden table. On the left is a red cocktail in a martini glass with a white straw. On the right is a white smoothie in a tall glass with a white straw, garnished with a slice of orange and a pineapple wedge. In the background, a blue swimming pool is visible, surrounded by palm trees and a white patio umbrella under a bright sky.

Temperaturas altas, RESULTADOS TAMBÉM

Sequência de datas comemorativas e período de férias fazem do verão a estação ideal para aumentar os lucros



Verão, férias, Natal, virada do ano, volta às aulas e carnaval. A sequência de eventos que marca o calendário entre os meses de dezembro e março movimenta os mais diversos setores da sociedade e gera expectativa para famílias em busca de descanso, crianças à espera do Papai Noel e foliões de todo o Brasil.

Apesar de ser um período de diversão e recheado de festividades, há quem comemore por outro motivo: a possibilidade de alavancar os negócios e os lucros com a chegada da temporada. Nos meses mais quentes do ano, são vários os fatores que favorecem o consumo e geram otimismo para empresários. Neste

especial de verão conversamos com especialistas e empreendedores para entender a importância da estação na cadeia produtiva brasileira.

FATOR EMOCIONAL

Além dos fatores mais conhecidos que influenciam o consumo nesta época do ano, como o recebimento do 13º salário, os presentes de Natal e as viagens de férias ou carnaval, o comportamento natural do consumidor em momentos festivos é outro motivo que torna essa época tão celebrada por empresários. É o que explica Douglas Zela, especialista em marketing e professor da FAE Business School.

“O verão é um bom período para os negócios por vários motivos.

“Quando as pessoas estão de férias, aproveitando seus momentos de folga e curtindo a família, suas preocupações com gastos são menores”

Douglas Zela, especialista em marketing e professor da FAE Business School

Mas eu gostaria de destacar o fator comportamental. Os momentos de lazer naturalmente favorecem o consumo e os gastos. Temos várias pesquisas que comprovam a importância das emoções na tomada de decisões relacionadas a consumo. Quando as pessoas estão de férias, aproveitando seus momentos de folga e curtindo a família, suas preocupações com gastos são menores e elas se sentem mais propensas a gastar. Também pelo fato de provavelmente economizarem durante o ano para relaxar nas férias e esquentar menos a cabeça com faturas e despesas”, comenta o professor.

FATOR TEMPERATURA

Muitos negócios são beneficiados pelos hábitos e pelas altas temperaturas para faturar alto durante o verão brasileiro. A empresária Daniella Chor, proprietária da Santa Hora, marca de smoothies (sucos com misturas de frutas) e lanches saudáveis, porém, não tem do que reclamar. Ela revela que no verão a demanda pelos produtos da empresa aumenta, assim como a possibilidade de realização de ações de marketing. “O verão é naturalmente mais colorido e nossas

vendas são mais intensas nessa época, já que as pessoas pensam mais em frutas, e o nosso produto é refrescante. A disponibilidade e exposição do Santa Hora nas lojas é maior e temos mais degustações e eventos durante o período. Por isso fazemos um redirecionamento de esforços ao longo dos meses mais quentes. Já fizemos algumas operações interessantes para aumentar a disponibilidade da Santa Hora no litoral e patrocinamos mais eventos ligados a esportes”, conta Daniela. >>

The advertisement features a festive Christmas theme with a dark wooden background, warm string lights, and holly leaves. A red banner at the top left displays the Hikari logo. A large red banner on the right reads "NATAL É COM A HIKARI!" with a snowflake graphic. Below, a collection of Hikari products is displayed, including bags of Batata Palha extra fine, Lentilha Seca, Grão-de-Bico, Ervilha Verde Par, and Feijão Branco, as well as boxes of Farofa (Pronta de Mito and Pronta com Batata Palha), Canela em Pó, Cravo-da-Índia, and Chocolate em pó Solúvel. A small vertical text on the right edge reads "14/11/2017 HIKARI".

SP: (11) 2684-7661 | NE: (11) 9.9388-1136

[f /hikarialimentos](https://www.facebook.com/hikarialimentos) [@/hikarialimentos](https://www.instagram.com/hikarialimentos) [/hikarialimentos](https://www.youtube.com/hikarialimentos) hikari.com.br

FATOR FOLIA

Durante o verão, não é apenas o Natal que pode ser considerada uma data comemorativa positiva para o comércio. O Carnaval (em 2018 será no dia 13 de fevereiro) também gera boas expectativas para empreendedores, especialmente para as áreas de turismo e alimentação. O comerciante Lucas Hedson Jakmiu não está envolvido com nenhum dos dois setores, mas soube aproveitar uma tradição carnavalesca para aumentar o giro das suas operações. Desde 2006 ele comanda O Rei do Abadá, loja que produz e vende abadá para empresas e foliões de todo o Brasil. O aumento na procura pelo produto começa já em outubro, quando

começam as preparações para as festividades. No entanto, ele garante ter pedidos do produto durante o ano inteiro, já que o abadá também é utilizado em eventos como festas e churrascos nos outros meses.

“A cada carnaval comercializamos mais de 600 mil abadá, mas acompanhamos um crescimento médio de 5% ao ano. Temos outros produtos que atendem ao mercado geral e seguram as contas no resto do ano, pois vendemos camisetas, bandeiras, banners e outros produtos promocionais. Porém, o Carnaval aumenta a demanda e sempre existe a necessidade de se organizar para produzir e poder atender”, revela Lucas Hedson.



DE 6 A 12 MESES
SE PREPARANDO,
TÍNHAMOS QUE
CAPRICCHAR NO VISUAL.

O INIGUALÁVEL PARMESÃO SCALA
AGORA EM NOVA EMBALAGEM COM ABRE FÁCIL.

laticinioscala  
scala.com.br 



ITALIANO NA RECEITA.
MINEIRO NO SABOR.



FATOR ESCOLA

Por mais que muitas vezes o verão seja sinônimo de férias e diversão, também é nessa estação que os pais começam a se preocupar com a volta às aulas. A necessidade de comprar materiais escolares beneficia o setor de papelarias, que aproveita para aumentar o faturamento e fortalecer o caixa às vésperas de crianças e adolescentes recomeçarem a rotina. Segundo Hoslei Pimenta, diretor comercial de uma rede varejista de suprimentos para escritório e papelaria, o momento representa números favoráveis tanto em resultados quanto em divulgação e exposição da marca.

“Para nós, a volta às aulas equivale ao Natal para o varejo e representa um crescimento de 30% sobre um mesmo período comum de vendas. Gera grande exposição de marca e alta participação de mídia espontânea com repercussão nacional. É um período com significativo aumento de fluxo, ticket médio e a presença de consumidores que não são frequentes em nossas lojas. Esses resultados contribuem para o planejamento anual, tanto em budget quanto visibilidade, o que repercute em resultados e nos auxilia na análise das estratégias para as demais campanhas”, complementa Pimenta. ▲

OS MELHORES AMIGOS DA SAÚDE BUCAL INFANTIL!

Jadefrog
muito mais sorrisos

www.jadefrog.com.br

SUPERMAN and all related characters and elements © & ™ DC Comics. (s17) ©1976, 2017 SANRIO CO., LTD. Used Under License.

De olho no planejamento

Três especialistas revelam cuidados fundamentais que empresários devem tomar para que os resultados sejam os melhores possíveis durante o verão.

“Aqueles que querem aproveitar o verão para lucrar com atividades de ambulante no litoral ou investir na criação de um food truck, recomendo atenção redobrada com a legislação e a documentação exigida em cada município”.



Alessandro Rocha,
consultor de
negócios do
Sebrae



“Muitos empresários acreditam que campanhas de marketing se limitam a ferramentas de venda, o que é um erro. O importante, sobretudo em oportunidades sazonais como o verão, é definir um planejamento completo e buscar uma visão estratégica, para descobrir desejos, anseios e expectativas do consumidor. E isso, claro, precisa ser feito com antecedência”.

Douglas Zela,
coordenador do
curso de pós-
graduação em
marketing da
FAE Business
School



“Planejamento e antecedência nas ações de bares e restaurantes para o verão são absolutamente vitais. Treinar a equipe temporária exige tempo e paciência e é fundamental definir um bom relacionamento com fornecedores antecipadamente, já que na temporada pode haver dificuldades com escassez de produtos, alta de preço e até mesmo limitações em prazos e locais de entrega”.

Raphael Dabdab,
presidente
da Abrasel-SC



tenys.pé • Seu pé pede.



O Nº 1 em desodorante para os pés.

NOVO ELSEVE

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



HYDRA DETOX
PURIFICAÇÃO+
48h
HIDRATAÇÃO*



L'ORÉAL
PARIS

*Teste instrumental do shampoo e condicionador versus shampoo clássico.



ADRIA LÁMEN CARNE

80 g

Para os amantes de carne e fãs de praticidade, o Lámen Adria é ideal. Bastam 3 minutos para garantir um sabor delicioso e marcante em seu prato.

CÁPSULAS DOLCE GUSTO

8 unid.

As cápsulas de cappuccino Dolce Gusto oferecem uma mistura surpreendente de sabor.



ESCOLHA SEUS produtos

Sugestões para abastecer sua casa ou seu negócio

ACHOCOLATADO EM PÓ TODDY

900 g

Achocolato saboroso e cremoso, que também é fonte de vitaminas. Embalagem econômica.



MAIONESE HELLMANN'S TRADICIONAL

250 g

Hellmann's é ideal para você transformar seus pratos com mais sabor. Tem apenas 40 kcal por colher.



CATCHUP ARISCO

1,5 L

Produzido com ingredientes selecionados, é perfeito para você dar um toque especial a sanduíches, salgados e muitas outras receitas.



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

Novidades para todos os gostos

Com receitas inovadoras, novas estéticas e opções diversificadas, o tradicional sorvete ganha fôlego para continuar no trono de queridinho da estação



Quem experimenta o sorvete na pedra servido pela rede Ice Creamy pode não imaginar, mas a história por trás da empresa começou muito tempo atrás, quando Émerson Serandin – hoje diretor da rede – vendia picolés nas ruas da cidade paulista de Catanduva. A ligação com o

produto veio da infância e deu origem a um bem-sucedido negócio. Em três anos de atividades, a empresa mantém firme seu plano de expansão e já conta com um modelo de franquias que levou a marca a estados por todo o Brasil.

Diferente dos picolés e dos típicos sorvetes de bola, a aposta do empreendimento de Serandin

é na releitura. Manipulada em uma pedra gelada, a mistura permite que tudo, de sabores a complementos, possa ser escolhido pelo cliente na hora. Muito famoso na Europa e nos Estados Unidos, o sorvete na pedra ganha cada vez mais adeptos no Brasil e lidera uma lista de inovações na forma de servi-lo.

Artesanais e produzidos com matéria-prima importada, os sorvetes na pedra também apostam em uma massa mais saudável. Rica em fibras, a mistura apresenta menos gordura e pode conter até 50% menos açúcar do que os sorvetes tradicionais

Assim como a Ice Creamy, outras empresas têm aproveitado o amor do brasileiro pela sobremesa e o clima no país para cair no gosto do consumidor com receitas e estratégias bem diferentes das tradicionais. Trouxemos algumas delas à **Revista Assaí Bons Negócios** para – por que não? – inspirar novos negócios no mundo dos sorvetes. >>



Acenda a luz, chegamos!

Depois de 70 anos, agora somos Ozli.

OZLi
Nascemos para iluminar



**Saiba mais
em nosso site!**

▶ @ /OZLI.ONLINE
WWW.OZLI.ONLINE

DO PICOLÉ PARA A PEDRA

O conceito do sorvete na pedra consiste na manipulação da massa sobre uma pedra congelada, que atinge cerca de -20° durante a adição dos acompanhamentos que são incorporados à mistura, garantindo que a consistência original não se perca. O processo é bem mais elaborado do que o empregado na produção dos picolés que Emerson Serandin vendia quando criança. Os resultados, como não poderia ser diferente, também são bem mais expressivos.

O faturamento da rede superou os R\$ 20 milhões em 2015 e os R\$ 50 milhões no ano seguinte. Graças a um bem-estruturado sistema de franquias que permite um investimento inicial inferior a R\$ 10 mil, a marca já conta com mais de 70 lojas em todo o Brasil, incluindo pontos físicos em shoppings, quiosques e food trucks.

Artesanais e produzidos com matéria-prima importada, os sorvetes na pedra também apostam em uma massa mais saudável. Rica em fibras, a mistura apresenta menos gordura e pode conter até 50% menos açúcar do que os sorvetes tradicionais.



 A engenheira de alimentos
Lais Mayumi Sato, da Finamac



Artesanais e produzidos com matéria-prima importada, os sorvetes na pedra também apostam numa massa mais saudável

Segundo Emerson Serandin, o segredo do sucesso está na personalização e na qualidade dos ingredientes.

“O cliente pode montar o sorvete do seu jeito, combinando massa, picolés, coberturas, caldas, casquinhas e mais de 30 complementos. É uma nova maneira de se consumir esse alimento, que além de muito saboroso também pode ser extremamente saudável”, complementa o diretor da rede.



INSPIRAÇÃO ASIÁTICA

A invenção vem do sudeste asiático, onde vendedores ambulantes preparam um doce à base de leite sob uma chapa gelada, misturando a massa com frutas e outros acompanhamentos até retirá-la delicadamente, formando pequenos rolinhos de sorvete. Bonita e saborosa, a novidade caiu no gosto dos sorveteiros brasileiros e se transformou em atrativa opção de negócio. O engenheiro civil Jorge Gonçalves Júnior gostou da ideia e aplicou em seu empreendimento. A Milk Creamery nasceu em Curitiba com a proposta de apresentar o I-Tim-Pad (nome original do sorvete tailandês) ao público local. E a recepção não poderia ser mais positiva.

“Todo o processo do nosso sorvete é feito na frente do cliente, com ingredientes frescos e de alta qualidade, utilizando a técnica originalmente tailandesa que virou febre em Nova York. Sabores como banoffe, frutas vermelhas, creme de avelã e tapicoco (tapioca, coco e leite condensado) são os mais populares no Brasil. Os clientes têm elogiado muito o sabor, a textura, as combinações e receitas do produto. Nos finais de semana nossa loja fica com uma fila de espera de até 2 horas para a entrega do sorvete por conta do grande número de pedidos”, revela o empresário, que ainda pretende incluir em seu cardápio outras inovações, como os donuts recheados com sorvete. >>

Momentos especiais como o Natal
merecem delícias feitas com
Catupiry®

para receitas
doces e salgadas

para mais receitas acesse:
www.catupiry.com.br





De origem italiana, o stecco (ou gelato no palito) é produzido com a formulação do sorvete e recebe a incorporação de ar no palito

PICOLÉ REINVENTADO

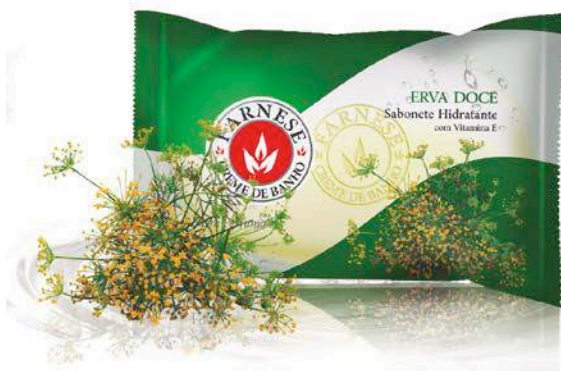
No primeiro olhar, pode parecer um picolé convencional, mas um pouco de ar faz toda a diferença. De origem italiana, o stecco (ou gelato no palito) é produzido com a formulação do sorvete e recebe a incorporação de ar no palito. Com isso o produto ganha uma textura mais macia do que o picolé, graças a uma quantidade maior de ar. A Finamac já tem em seu catálogo um aparelho capaz de criar o stecco. Segundo Laís Mayumi Sato, engenheira de alimentos da empresa, os equipamentos que produzem a nova receita vão agradar empreendedores em busca de um cardápio diversificado. 🍦



SABONETE HIDRATANTE 180g

ERVA DOCE

Sua pele bem cuidada e hidratada todos os dias!



- ✓ Hidratante
- ✓ Fórmula com vitamina E
- ✓ Extra perfumado
- ✓ Líder de vendas!





LANÇAMENTO

bí-O
Odorblock 2

**DUPLO BLOQUEIO
CONTRA O ODOR**

BLOQUEIA
ODOR
NA PELE

BLOQUEIA
ODOR
NA ROUPA



bí-O 48H* DE PROTEÇÃO SAUDÁVEL

*Eficácia antitranspirante, testes instrumentais, eficácia antiodor testes sensoriais

Prateleira CHEIA

Sugestões de
produtos de higiene
e beleza.



FRALDA CAPRICHIO GARFIELD

M 24

As fraldas Capricho Benny Garfield Baby possuem a camada externa com estampas divertidas e cheirinho de bebê com absorção eficiente e barreiras altas, o que garante a proteção ideal para seu bebê.

ANTITRANSPIRANTE PROTECTION 5 GARNIER

150 ml

Possui ação 5 em 1, que assegura a proteção das suas roupas contra manchas e resíduos. Agora em nova tecnologia com 75% a mais de ativos contra o suor.



Capricho

garfield
b.a.b.y™



ANTISSÉPTICO BUCAL ULTRA ACTION MAX

1 L

Elimina 99,9% dos germes que causam o mau hálito e oferece maior refrescância. Possui flúor ativo, que garante mais proteção e tem aroma de menta.



ATIVADOR DE CACHOS NUTRITIVO

300 ml

Repara intensamente os fios proporcionando maciez, suavidade e brilho intenso logo na primeira aplicação. Foi desenvolvido exclusivamente para cabelos ressecados, quebradiços e danificados, que necessitam de nutrição e restauração profunda.



ABSORVENTE INTIMUS GEL

32 unid.

O Absorvente Intimus Gel Tripla Proteção possui tecnologia inovadora, que absorve o fluxo de maneira rápida e eficiente, mantendo-o longe do contato com o corpo e prolongando a sensação de limpeza e proteção.



*Consulte disponibilidade dos produtos nas lojas



CREME DE PITAYA FROOTY.
NÃO DÁ PRA EXPLICAR,
TEM QUE PROVAR.
FROOTY, SIMPLEMENTE SINTA.



PRESENÇA

digital

Entenda como usar o ambiente digital a favor do seu negócio e aproxime cada vez mais os clientes

Estar bem posicionado e ganhar visibilidade no universo digital é fundamental para aproximar clientes, fortalecer a marca e vender cada vez mais. Pensando nisso a **Revista Assaí Bons Negócios** entrevistou a especialista em marketing digital e fundadora da Social Lounge, Mônica Lobenschuss, que deu dicas importantes para que você possa traçar sua estratégia digital e ganhar cada vez mais notoriedade em seus negócios.

Revista Assaí Bons Negócios: Por que é importante trabalhar o ambiente digital adequadamente para os pequenos e médios empresários do ramo de alimentação?

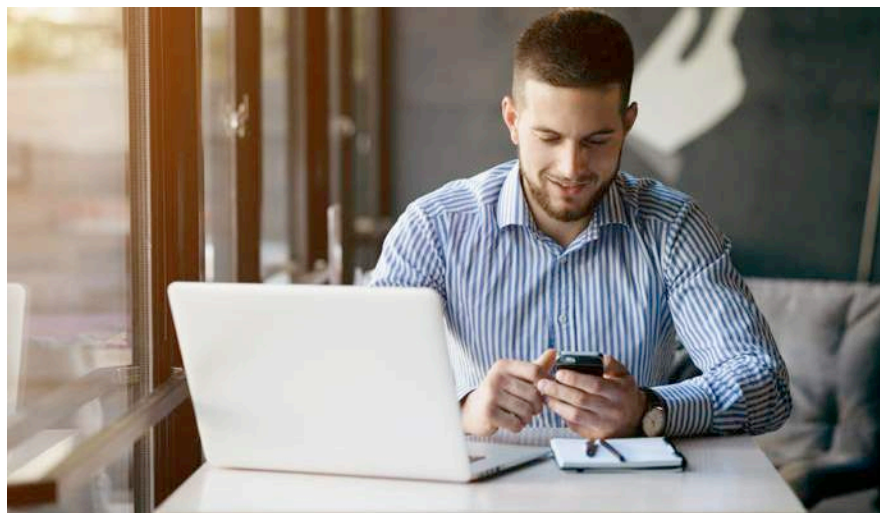
Mônica Lobenschuss: Trabalhar no ambiente digital é fundamental, inclusive para os pequenos e médios empresários, pois permite fazer uma gestão mais próxima do negócio, acompanhar indicadores estratégicos, tomar decisões com mais agilidade e com isso aumentar a eficiência da empresa.

Como esses empreendedores podem alavancar vendas e melhorar a visibilidade de seus negócios ao usarem o ambiente digital?

O ambiente digital inclui ferramentas e plataformas para aumento de visibilidade e vendas, como site e estratégias de marketing digital, por >>

“Todo negócio precisa aproveitar o poder das redes sociais para ampliar sua presença no ambiente digital e falar de perto com o consumidor”

Mônica Lobenschuss, fundadora da Social Lounge



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

exemplo. Assim o empresário pode divulgar seu negócio em qualquer lugar do Brasil e do mundo e ainda desenvolver um trabalho automatizado para captação de cadastros de pessoas e de potenciais clientes e manter relacionamento com essa base de contatos, para conversão de vendas.

Quando vale a pena investir em um site e que tipo de retorno pode-se esperar dessa estratégia?

O investimento no site precisa estar alinhado com a verba de marketing da empresa, e também deve permitir o desenvolvimento de uma página com todas as funcionalidades necessárias para alavancar o negócio. Hoje é fundamental, por exemplo, que o site esteja integrado às redes sociais da marca e que tenha um blog, para gerar conteúdos de interesse para o público-alvo e ainda melhorar a posição da página nos mecanismos de busca. Se o site tiver um chat, melhor

ainda. Dependendo do perfil do negócio, vale a pena investir em uma plataforma que também permita vendas online.

Redes sociais: quais os melhores canais e como utilizá-las a favor do pequeno e médio varejista?

Todo negócio precisa aproveitar o poder das redes sociais para ampliar sua presença no ambiente digital e para falar de perto com o consumidor. Isso funciona também para os pequenos e médios varejistas. Vale a pena o empresário fazer uma pesquisa simples para descobrir em quais redes sociais seus clientes estão e investir nesses canais. A dica é sempre mesclar os conteúdos na proporção 80/20 – com mais temas de interesse e menos anúncios e promoções de produtos. Para o ramo de alimentação, por exemplo, é interessante compartilhar receitas, fazer concursos com os consumidores, dar dicas de alimentos, pratos especiais para determinadas datas etc.



“Para aproveitar ao máximo o marketing digital é necessário conhecer inicialmente os objetivos desejados: ampliar as vendas, ter mais reputação, conquistar mais clientes etc”

Mônica Lobenschuss, fundadora da Social Lounge



Como empreendedores devem se portar nas redes? O que devem fazer e o que não devem?

O empreendedor precisa lembrar que representa uma marca. Por isso, suas páginas pessoais precisam promover e fortalecer o negócio e evitar publicações que possam prejudicar sua imagem. O empresário pode compartilhar promoções e iniciativas da sua marca a fim de trazer mais audiência para a empresa e reforçar as ações de maneira positiva. Ao contrário disso, postagens com foco político, religioso e sobre preferências de futebol, entre outros temas polêmicos, devem ser evitadas.

Por que é importante investir no marketing digital e como usar essa ferramenta?

Investir no marketing digital é de fundamental importância, pois pode

ser decisivo na concorrência de mercado. Quem usa as ferramentas certas já está na frente, pois fala com mais clientes, de forma mais próxima e efetiva. Além de ter um bom site, com blog, é importante estar presente nas redes sociais em que seus clientes estão e aproveitar os recursos de publicidade desses canais. Assim o empreendedor pode criar uma campanha específica para cada público e cada região, de acordo com os resultados que deseja ou do produto que precisa promover. As estratégias de marketing de conteúdo também são muito positivas para atração e captação de novos clientes, com ampliação das vendas. Além disso, o marketing digital, quando bem realizado, permite fidelizar os consumidores e transformá-los em promotores da marca. >>

ALFAPARF
COSMETICA DI TRATTAMENTO

STILO MEN

UMA LINHA DESENVOLVIDA EXCLUSIVAMENTE PARA HOMENS.

ALFAPARF
STILO MEN
SHAMPOO GRISALHOS
EXTRATOS DE OLIVEIRA E FRUTOS DE CEREJA

ALFAPARF
STILO MEN
SHAMPOO ANTIEQUEDA
FELUSOLAN

ALFAPARF
STILO MEN
SHAMPOO ANTICASPA
ATVIA VEGETAL E LAMBRONE

ALFAPARF
STILO MEN
SHAMPOO 2X1
AROMATIZADO E COMPLEXO DE CARIÓTIPO

ALFAPARF
STILO MEN
GEL FIXADOR
3 FÓRMULAS EXTRA FORTES

STILO MEN
TONALIZANTE
CASTANHO MEDIO
4x1 TONALIZANTE, SHAMPOO, CREME E MÁSCARA

Imagens meramente ilustrativas. - NOVA

www.stilomen.com.br

É fundamental medir os resultados de cada canal e ação para investir mais no que dá retorno e mudar as estratégias nos casos em que os números não foram tão bons

Quais passos o empreendedor deve seguir, como planejamento, fluxo de postagens, utilização de vídeo e imagem etc.?

Para aproveitar ao máximo o marketing digital é necessário conhecer inicialmente os objetivos desejados: ampliar as vendas, ter mais reputação e conquistar mais clientes. Com essa meta definida é importante investir em um planejamento que contemple as ferramentas e plataformas que serão usadas para tingir esse foco (site, anúncios em redes sociais, campanhas de e-mails, Google Adwords, blogs), conteúdos e quem cuidará de cada etapa (como a produção de vídeos, depoimentos de clientes, posts, entre outros), o cronograma, o investimento que será destinado e os indicadores de desempenho que serão acompanhados. É fundamental medir os resultados de

cada canal e ação para investir mais no que dá retorno e mudar as estratégias nos casos em que os números não foram tão bons.

Qual é a importância de conhecer as possibilidades do Google para ranquear a empresa na internet?

Estar presente e bem posicionado no Google é o mesmo que estar em um excelente ponto de venda, visível para muitos clientes, com mais possibilidades de conversão. Por isso quem investe em melhorar sua posição no ranking desse mecanismo de busca acaba aparecendo para mais pessoas e ainda pode otimizar seus investimentos em marketing. Para melhorar a posição de um site, vale a pena ter uma página construída segundo as regras de SEO (Search Engine Optimization), para otimização

Soya

Dá gosto
viver com
Soya!

Nova Receita

Soya está entre as 10
marcas mais compradas
pelos brasileiros.*

*Fonte: Kantar, 2016.

2ª

2ª marca
de maionese
mais conhecida
dentro da categoria
com 82% de
conhecimento

Fonte: TNS, 2017.

**3ª Maionese
+ Consumida**

Fonte: Nielsen, 2016.

**Liderança em
óleo de soja
desde 1990**

Fonte: Nielsen, 2016.

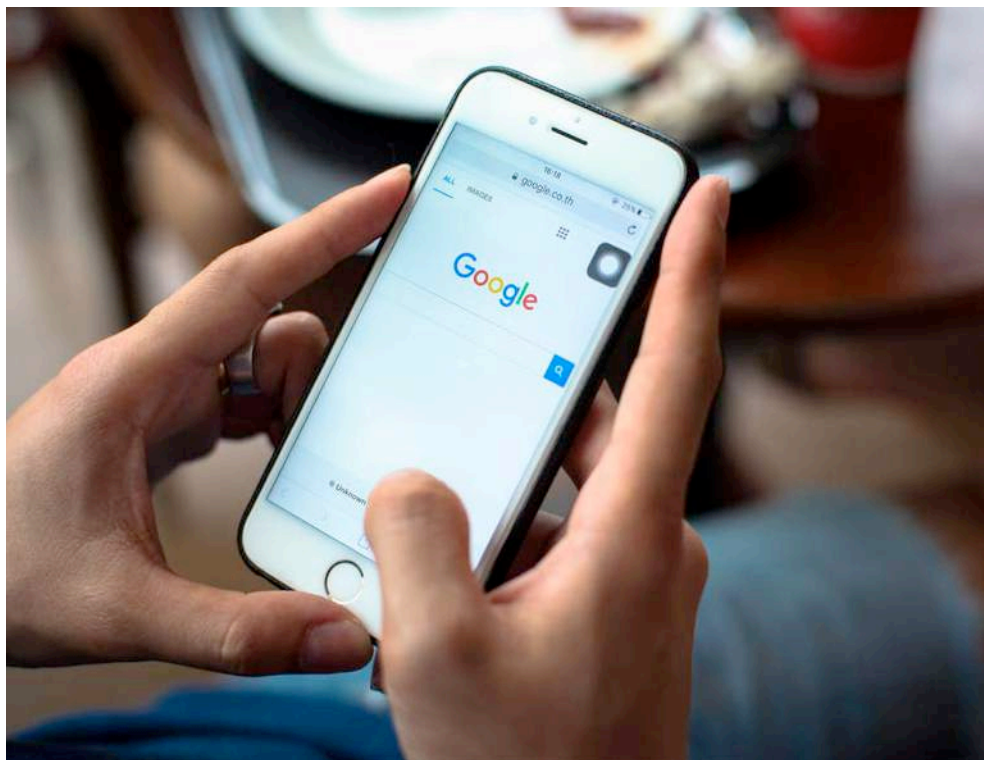
**Marca presente
em 8 a cada 10
lares brasileiros**

Fonte: Kantar, 2016.

junto aos mecanismos de busca. Ter um site que funcione em dispositivos móveis também é fundamental, assim como manter um blog e redes sociais integradas à página. Pesquisar periodicamente as palavras mais procuradas no Google e usá-las no site e nos conteúdos, quando isso for possível, ajuda no ranking, assim como a publicação de links e matérias de interesse.

Quais são suas dicas finais?

Assim como nos negócios tradicionais, o ambiente digital também permite fazer parcerias para promover marcas e produtos. Vale a pena investir nessa estratégia para ampliar a visibilidade e as vendas. Uma ideia é ter banners e ofertas no site de uma empresa complementar à sua e vice-versa, por exemplo. 🌅



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



VEM CHEGANDO

o verão

Com os dias mais quentes é preciso cuidar dos excessos alimentares e aumentar a ingestão de líquidos para manter o corpo hidratado e saudável

Sob calor intenso, todo o cuidado é pouco para evitar doenças e mal-estares típicos dessa época. Algumas dicas corriqueiras podem fazer a diferença principalmente quando falamos de alimentação, hidratação e exercícios físicos. Para quem curte o Sol a atenção deve ser redobrada com o uso do protetor solar e ingestão de líquidos, sem esquecer o repelente!

Os maiores perigos na temporada do verão, além do excesso de Sol, são a desidratação e a alimentação. É preciso

prestar muita atenção na qualidade dos alimentos, principalmente dos que são oferecidos nas ruas e nas praias, já que ficam expostos por muito tempo. Outra questão importante é o tipo de alimentação consumida. Segundo a nutricionista Aline Quissak, da Nutri Secrets, nesta época do ano devemos priorizar fontes de potássio e sais minerais para repor a hidratação, como melancia, melão, laranja e água de coco. Alimentos ricos em proteína vegetal também são ótimas opções, pois além de leves auxiliam em



Fotos: Shutterstock

"Nesta época do ano devemos priorizar fontes de potássio e sais minerais para repor a hidratação. Alimentos ricos em proteína vegetal também são ótimas opções, pois além de leves auxiliam na redução do inchaço"

Aline Quissak

redução de inchaço, dores de cabeça e na sensação de tontura geradas pelo desequilíbrio arterial. Opções como grão-de-bico, ervilha, lentilha e saladas são sugestões práticas e deliciosas que podem ser consumidas geladinhas para além de alimentar, também refrescar. "Adicione sempre ervas e temperos naturais para melhorar a circulação, como manjerico, salsinha, cebolinha e alho", conta a nutricionista.

Cuidados com crianças e idosos também devem ser levados em consideração, principalmente quanto à desidratação. "As crianças brincam, ficam sob o Sol e acabam se esquecendo de tomar líquidos, além de transpirem e gastarem muita energia. Com os idosos a hidratação também é essencial, uma vez que o corpo já desidrata normalmente nesta

fase da vida devido ao metabolismo e à diminuição da sensação de sede", afirma Aline. Para essa faixa etária, aumentar o consumo de alimentos ricos em gordura do bem como abacate, azeite de oliva extravirgem e castanhas são boas opções, pois ajudam na manutenção da saúde da pele e do coração – principais órgãos afetados pela desidratação.

Apesar da época ser favorável, abusos na alimentação devem ser evitados. "Alimentação pesada e com excesso de gordura, como uma feijoada, não é bom para a digestão, pois dessa forma aumenta-se o fluxo sanguíneo para o intestino, deixando a irrigação do resto do corpo mais deficiente. Com isso, temos aquela sensação de moleza, tonturas e sonolência", ressalta a nutricionista. >>

**MAIS CREMOSO E MAIS SABOROSO?
É CREMILLE!**

Vale do Pardo Laticínios
Desde 1966

Cremille
CREMOSO

Cremille
CREMOSO
light

200g

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

Sugestão de Consumo



EXERCÍCIOS FÍSICOS

A prática de exercícios físicos também merece atenção nesta época do ano. No que diz respeito à alimentação a dica é estar ligado na bioquímica natural de cada organismo e pensar na alimentação pré e pós-treino também faz diferença. Segundo a médica do esporte e especialista em medicina estética, Simony Chiaperini, é de fundamental importância tomar alguns cuidados antes da prática de exercícios no verão, fazendo com que o organismo mantenha-se saudável. “Em primeiro lugar, é recomendado estar bem alimentado. O ideal é optar por saladas, frutas, sucos naturais ou mesmo carnes brancas, que são mais leves. Não faça atividades físicas após alimentações pesadas,



**Remove Manchas
Amacia e
Perfuma**

INOVAÇÃO

**Pela primeira vez
um produto que
lava roupas e
amacia juntos,
em uma
só fórmula.**

**Plush
REVOLUTION**

**LAVA ROUPAS + Amaciante
JUNTOS**

**5 L
LAVA ROUPAS
LÍQUIDO**

**1.5 L
LAVA ROUPAS + Amaciante
JUNTOS**

**LAVA ROUPAS + Amaciante
JUNTOS**

CONHEÇA MAIS ACESSANDO: PLUSHREVOLUTION.COM.BR

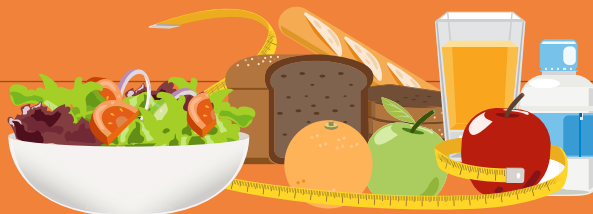
Total Química
Onde tem química, tem vida.

pois isso pode gerar indisposição”, conta. A ingestão de líquidos também é imprescindível para os atletas e deve ser feita antes, durante e depois das atividades. Dessa maneira a temperatura do corpo é mantida em um nível estável, o que evita desidratação e desmaios.

Sobre os tipos de atividade física, Simony indica que as caminhadas são as melhores opções, pois se trata de um método fácil de eliminar o excesso de calorias e pode ser praticada em qualquer lugar. Basta calçar um tênis confortável, proteger-se do Sol com um boné e protetor solar e se exercitar por aproximadamente trinta minutos. Já para quem quer começar a se exercitar nesta época do ano alguns cuidados são necessários. “É fundamental para quem vai

começar a praticar atividades físicas como corrida fazer uma avaliação cardiovascular. A vida cada vez mais estressante nos dias de hoje, com muita ansiedade, preocupações diárias, estresse e hábitos não saudáveis (exemplo: tagabismo) pode prejudicar o coração, colocando-o em risco caso

o iniciante na prática esportiva exceda seus limites”, ressalta a médica. Se as atividades foram realizadas ao ar livre, ideal é que sejam feitas antes das 10h ou após às 16h, períodos em que o Sol está mais fraco. Usar filtro solar adequado a cada tipo de pele é fundamental. 🌞



PARA QUEM VAI SE EXERCITAR É IMPORTANTE ESTAR LIGADO NA ALIMENTAÇÃO.

PRÉ TREINO – Alimentos com mais carboidrato e gorduras do bem como banana, mel, pasta de amendoim pão integral, queijo curado (meia cura, emental, canastra), azeite de oliva. Pós-hidratação, sempre! Dê preferência para água de coco natural, ainda mais se estiver na praia.

DEPOIS DE 40 MINUTOS – faça uma refeição que contenha proteína.

A REVOLUÇÃO DO MERCADO DE TEMPEROS COMEÇA AGORA

Novo!



- ✓ SEM AROMAS OU CORANTES ARTIFICIAIS
- ✓ SEM GLUTAMATO MONOSSÓDICO ADICIONADO
- ✓ SEM CONSERVANTES
- ✓ NATURALMENTE GOSTOSO

**UM PRODUTO VENCEDOR
QUE ENTREGA TODO O SABOR
QUE O CONSUMIDOR ESPERA,
COM A SAUDABILIDADE
QUE ELE PROCURA!**

#MeConheçaMelhor

*Comparado com a média de sódio dos produtos de referência.

Ampliando os horizontes

O primeiro curso presencial realizado pela Academia Assaí reuniu empreendedores em semana de capacitação intensiva



Fotos: Divulgação / Shutterstock

Opaulista Orlando Pereira de Souza quer fazer a diferença no ramo alimentício com os embutidos que produz. Orlando sempre cozinhou para a família e os amigos e decidiu levar as linguiças artesanais que prepara com tanto cuidado para fora de sua cozinha. Mas, para transformar o talento em um grande negócio, o empreendedor sabe que precisa se capacitar.

Orlando foi um dos alunos da Semana de Capacitação Presencial realizado em Carapicuíba. Segundo ele, o curso o ajudará a estruturar melhor o empreendimento, que está só começando. Ele saiu da semana de aprendizado disposto a vender para mais gente e ampliar seu negócio utilizando o WhatsApp e as redes sociais a seu favor.

SEMANA DE CAPACITAÇÃO PRESENCIAL

O curso, oferecido gratuitamente, é uma das iniciativas da Academia Assaí. Foram cinco dias de muito aprendizado e troca de experiências, onde foram abordados diversos temas importantes para a gestão dos negócios, como gestão financeira, formalização, formação de preços, gestão da produção, legislação, divulgação e venda.

O curso foi ministrado em duas turmas, de manhã e à noite, e contou com a presença de mais 50 alunos nas lojas de Carapicuíba e Jacu Pêssego. O perfil dos inscritos era de empreendedores que já trabalham no próprio negócio, mas estavam em busca de mais conhecimento.

EMPREENDEDORA DE DESTAQUE

Entre os alunos da turma da manhã estava Edjane Costa Barros, uma empreendedora de 34 anos que tem muita vontade de fazer crescer o negócio da família: uma pequena mercearia, aberta em 2001. O empreendimento já passou por muitos desafios e hoje busca conquistar mais espaço na região em que atua. Após a passagem pelo curso, no qual procurou saber mais sobre precificação e gestão financeira, Edjane pretende reestruturar processos internos, fazer o empreendimento decolar e ganhar mais mercado.

O conteúdo aplicado na Semana de Capacitação Presencial em Carapicuíba foi desenvolvido pela Aliança Empreendedora, responsável também por todo o conteúdo das aulas disponíveis no portal. Ao fim do curso, os alunos receberam o certificado de conclusão e voltaram para casa com muito mais disposição e conhecimento para aplicar em seus negócios. 🍎



A academia Assaí Bons Negócios é a ferramenta de capacitação do Assaí e disponibiliza conteúdo online para diversos tipos de negócios. Acesse o portal academiaassai.com.br, inscreva-se e tenha à sua disposição videoaulas gratuitas e a agenda de cursos presenciais.



O Refresco com a qualidade que você conhece agora com nova embalagem!



Conheça a mais extensa linha de produtos para Food Service com o Q a mais da Qualimax



Qualimax
Food Service

www.qualimax.com.br

0800 111 766





IMPORTÂNCIA DO CONTROLE *de qualidade*

Uma das características de um negócio sustentável é o respeito ao consumidor e isso envolve a oferta responsável de produtos

Os produtos que chegam para venda em mercearias e pequenos comércios passam pelo controle de qualidade da indústria produtora, que é regulamentado por leis que procuram garantir que o alimento não possua contaminantes físicos, químicos ou biológicos. Apesar disso, vários relatos retratam falhas na produção e produtos inadequados que foram liberados para venda no mercado consumidor. Muito se fala de contaminantes biológicos (que englobam vírus, bactérias e outros parasitas), porém, casos de contaminações químicas, por produtos de higienização, também chamaram a atenção nos últimos anos.

Atualmente alguns padrões de qualidade são utilizados pelas indústrias para seguir as normas pertinentes ao seu ramo de atividade e também para permanecer no mercado, visto que o consumidor, cada vez mais exigente, busca produtos que atendam às suas expectativas. Quando os padrões de qualidade estão presentes nas diversas etapas do processo produtivo, maiores são os lucros para a empresa e maior será a confiabilidade perante o consumidor e ao mercado.

A qualidade é percebida pelo consumidor por conta de características visuais, de sabor, odor e até composição nutricional, enquanto para a indústria diz respeito tanto às características nutricionais quanto peso adequado

bem como, e fundamentalmente, sua segurança quanto a contaminantes físicos, químicos e biológicos.

O controle de qualidade dos alimentos refere-se também a toda e qualquer ação que visa melhorar as boas práticas nos procedimentos de higiene e manipulação de alimentos para que fique livre de qualquer contaminação e seja um "Alimento Seguro", que não cause perigo à saúde de quem consumir.

Para que o alimento seja seguro é importante fiscalizar a qualidade dos alimentos em todas as etapas de produção, desde o **abate** ou a **colheita**, passando por **transporte**, **recebimento**, **armazenamento**, **processamento** até a **distribuição final ao consumidor**. Ou seja, parte da responsabilidade é também dos microempreendedores que revendem esses alimentos aos consumidores. Existem legislações que re-

gulamentam os padrões higiênico-sanitários que devem ser seguidos por todos os estabelecimentos que manipulam, transportam, fracionam ou distribuem alimentos. Dentre esses estabelecimentos se enquadram padarias, lanchonetes, bares, restaurantes, pizzarias, churrascarias, buffets, supermercados, entre outros. Para implantação do controle de qualidade é importante que o proprietário procure um profissional especializado na área.

Outro ponto importante é que o controle de qualidade pode também diminuir desperdícios de alimentos, melhorar a produção e qualidade dos produtos e aumentar a lucratividade do comércio, tendo em vista que os consumidores estão cada vez mais preocupados com a saúde e a qualidade da alimentação e dos estabelecimentos. 🌞



QUER SABER MAIS?

NA ACADEMIA ASSAÍ BONS NEGÓCIOS VOCÊ ENCONTRA ESSE CONTEÚDO APLICADO A CADA UM DOS TIPOS DE MICROEMPREENHIMENTO.

ACESSE:

 academiaassai.com.br



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 ACESSSE WWW.UFS.COM.





De norte a sul do país, o Assaí faz história com o maior número de inaugurações em um único ano, consolidando-se como uma das redes de atacado de autosserviço mais importantes do país

Em ritmo acelerado de expansão, o Assaí Atacadista fechará o ano de 2017 com o maior número de inaugurações de sua história. Ao todo serão mais de 20 novas unidades em todo o Brasil, empregando aproximadamente 7 mil novos colaboradores. Um exemplo que demonstra a força do plano de abertura de lojas da rede para este ano é a inauguração de nove lojas em um espaço de apenas 35 dias (entre 20 de outubro e 23 de novembro), em seis Estados diferentes (SP, MG, BA, PA, RJ e PI).

Nessa maratona de aberturas, o Assaí ainda chegou a dois novos Estados: Minas Gerais, com a instalação de uma loja em Uberlândia, no fim de outubro; e Piauí, com a chegada a Teresina em novembro, consolidando sua presença em 18 estados e com 126 lojas. Ao

todo, as lojas abertas esse ano demandaram mais de R\$ 500 milhões em investimentos, acrescentaram mais de 70 mil m² de área de vendas ao parque de lojas do Assaí.

“O Assaí é um dos principais atacados do País e tem registrado um crescimento significativo nos últimos anos. Em 2016 fechamos o ano com vendas brutas de R\$ 15,7 bilhões, expansão de 39,2% em relação ao ano anterior. No primeiro semestre deste ano já crescemos 28,8%, mantendo o ritmo de expansão. Inaugurar essa quantidade de lojas em um espaço tão pequeno de tempo é um desafio muito grande, demanda o comprometimento de toda a equipe, desde operações, TI, obras, marketing, até o RH e o time de cada uma das lojas”, explica Belmiro Gomes, presidente do Assaí.

CRESCIMENTO

O avanço do Assaí pode ser explicado a partir de alguns fatores. Um deles é a assertividade do negócio e a adequação aos diversos públicos que frequentam as lojas, sejam eles consumidores finais em busca de economia, sejam empreendedores que buscam preço baixo para fazer girar seu negócio de forma rentável. Além disso, o momento econômico mais desafiador dos últimos dois anos também colaborou para que as pessoas buscassem formas alternativas para economizar e encontraram no atacado uma opção que vale a pena. De acordo com dados da Nielsen, aproximadamente 10 milhões

de famílias migraram dos supermercados e hipermercados para fazer suas compras de abastecimento nas lojas de atacado de autosserviço atraídas principalmente pelo preço. "Soma-se a esse cenário a aceleração da expansão do segmento, bem como do Assaí propriamente dito. Com o crescimento e a abertura de novas lojas do segmento, regiões e cidades que antes não tinham lojas de atacado nos arredores passam a conhecer o segmento e optar por realizar suas compras nesse canal. Desta forma, o atacado chega a novos lugares, atraindo novos públicos e se popularizando", analisa Belmiro Gomes. >>



ESPECIAIS INFANTIS. APROVEITE!



R\$ 14,90



R\$ 24,90



R\$ 19,90

O SEGMENTO

De acordo com dados da Nielsen, o segmento de atacado de autosserviço teve crescimento de 12,8% no primeiro semestre de 2017 e permanece como o único segmento que registra números positivos. A penetração do canal nos lares brasileiros é outro ponto de destaque, alcançando 55% dos domicílios.

“Os domicílios que já compravam no canal continuam comprando e aumentaram sua frequência para 12 vezes ao ano, o que já representa 23,4% do gasto total das famílias. Os lares que conseguiram sair da crise no último ano passaram a aumentar os gastos no canal em 20% e a frequência em 19%, fidelização que também ocorre com os lares que nunca foram atingidos pela recessão”, destaca Daniela Toledo, diretora de Retail Service da Nielsen. 🍌



S.O.S CACHOS

SEUS CACHOS
NUNCA FORAM
TÃO BEM
TRATADOS.



S.O.S
BOMBA
DE VITAMINAS

A FORÇA
DO SEU CABELO
VAI COMBINAR
COM A SUA.

salon
line

Transforme-se em você

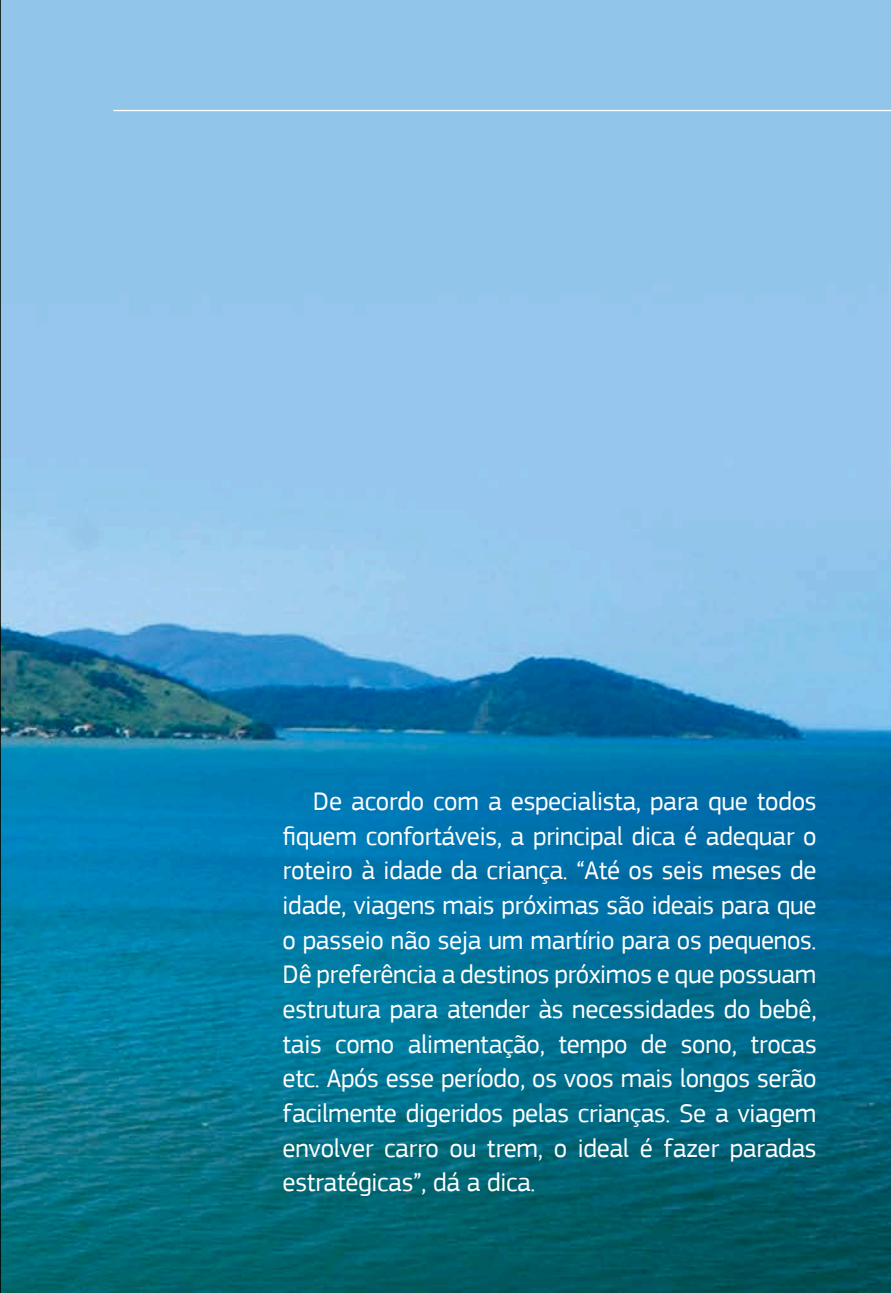


“De boa” com a família

A chegada das férias e do verão é o momento de relaxar e aproveitar os passeios com as crianças

F inal de ano, férias escolares e a chegada do verão são momentos ideais para muitos “frearem” a rotina profissional e aproveitarem o período para passar o tempo com a família, principalmente com as crianças. Passear ou viajar com os filhos pode ser uma experiência diferente, além de uma oportunidade de se surpreender com a companhia dos pequenos ou adolescentes. “As crianças precisam se

acostumar a estar fora de casa e viver em um ambiente provisório. Viajar com eles é incrível e é um aprendizado, pois enriquecem nossa experiência. Apenas precisamos fazê-las em um ritmo diferente. Desde muito cedo faço viagens com meus filhos para todos os cantos, no Brasil ou no exterior, e o resultado é sempre surpreendente”, afirma Maristela Gomez, que é diretora em uma empresa de turismo e mãe de três meninos.



De acordo com a especialista, para que todos fiquem confortáveis, a principal dica é adequar o roteiro à idade da criança. “Até os seis meses de idade, viagens mais próximas são ideais para que o passeio não seja um martírio para os pequenos. Dê preferência a destinos próximos e que possuam estrutura para atender às necessidades do bebê, tais como alimentação, tempo de sono, trocas etc. Após esse período, os voos mais longos serão facilmente digeridos pelas crianças. Se a viagem envolver carro ou trem, o ideal é fazer paradas estratégicas”, dá a dica.

Já para crianças na faixa etária de dez a doze anos, o ideal é convidá-los a participar do cronograma, ou seja, pedir ajuda no momento de se definir o roteiro e o destino do passeio da família. É uma maneira das crianças se verem envolvidas e valorizadas, pois sua opinião foi levada em conta nesse momento. “Opções mais exóticas como praias incríveis, desertos ou lugares de atividades também são mais bem aceitos nesse período. A partir dessa idade os voos podem ser mais longos”, diz.

Para aqueles que ainda não definiram que tipos de passeios fazer durante as férias selecionamos alguns roteiros – pagos e gratuitos – para inspirar as famílias em diversas atividades. Confira as opções a seguir.



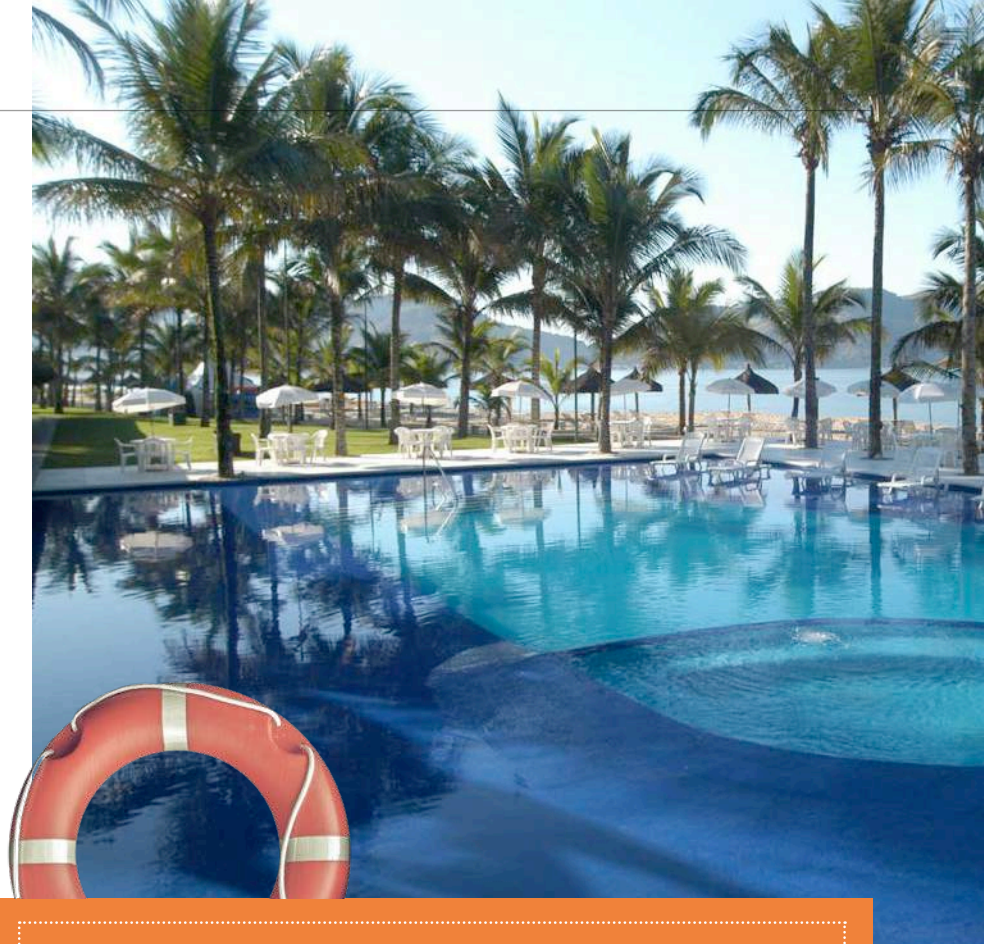
1. Dinossauros em alta (pagos e gratuitos)

Eles já dominaram o planeta e nos últimos anos voltaram com tudo. Crianças, jovens e adultos se encantam com esses seres que já habitaram a Terra e fazem verdadeiras “buscas” por locais onde possam apreciar e entender um pouco mais sobre como viviam essas criaturas. Abrigando mais de quatrocentos animais, o Parque Zoológico de São Paulo foi inaugurado em 1958. Hoje o espaço é o lar de mais de três mil e

duzentos animais e criou uma área intitulada “O Mundo dos Dinossauros”. Para visitar o local é necessário comprar o ingresso para acessar todo o zoológico, uma vez que não é permitida visitação exclusiva à atração. O espaço dedicado aos seres jurássicos abriga fósseis e réplicas de alguns animais. O destaque é o Tiranossauro Rex de oito metros de altura. Atração paga. Consulta de preços e horários: zoologico.com.br >>

2. Resorts e parques aquáticos

Eles são uma febre e se espalham por todo o Brasil. Os resorts são sinônimos de muito divertimento, pois trazem opções de lazer para toda a família. Oferecem conforto e luxo aliados a uma programação apropriada para diversas idades. Também muito procurados os parques aquáticos ou espaços que oferecem a oportunidade da prática de esportes ligados ao ecoturismo ganham cada vez mais adeptos. Eles podem ser visitados em estados como Pernambuco, Goiás e São Paulo e oferecem estrutura completa para agradar às crianças de todas as idades com diferentes formas de diversão. Em Goiás os parques ainda oferecem águas termais.



Os resorts são sinônimos de muito divertimento, pois trazem opções de lazer para toda a família



3. Perto da natureza

Os hotéis fazenda são uma ótima opção para férias tranquilas. Esse tipo de hotel fica situado em zonas rurais e tem como objetivo oferecer aos hóspedes uma experiência de estadia em harmonia com a natureza. Além disso, são ideais para quem quer respirar ar puro, ouvir e ver os animais do campo e descansar com a família. Essa também é uma boa alternativa para passar os melhores momentos de lazer com as crianças fora das cidades grandes. Alguns chegam a disponibilizar mini safaris por espaços onde é possível apreciar animais como zebras, camelos, lhamas, entre outros animais.

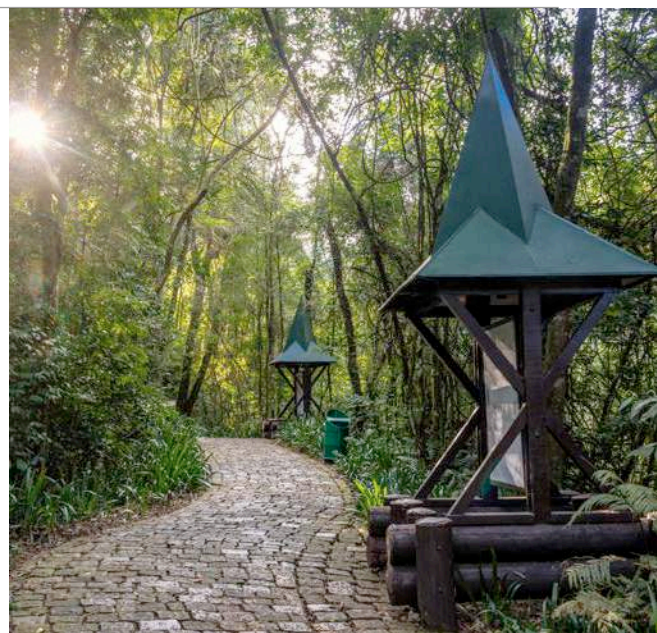
4. Aproveite a cidade

Quando se trata de passeios a custo baixo ou mesmo “que não custem nada”, aproveitar os parques ainda é a melhor opção, uma vez que esses espaços oferecem entretenimento para todas as idades, inclusive para o melhor amigo do homem, o cão. Para quem está em São Paulo, um dos mais importantes e conhecidos pontos turísticos do estado, o Parque do Ibirapuera, é uma ótima opção de passeio. O local abriga ciclovias e treze quadras iluminadas, além de pistas destinadas a corridas, passeios e descanso, todas integradas à área cultural. O parque também conta com lanchonetes, playground, quiosques,



planetário e aparelhos de ginástica disponíveis para quem gosta de praticar exercícios físicos. (Endereço: Av. Pedro Álvares Cabral s/n – Vila Mariana, na capital São Paulo).

Com muitos parques dentro da cidade, Curitiba é um destino urbano, mas oferece inúmeras atrações ao ar livre. Nesta época do ano o clima é quente e os dias ensolarados na maior parte do tempo. Além do Parque Barigui, que tem estrutura para andar de bicicleta, skate e patins, um grande gramado à beira do lago é um convite ao descanso. Outra opção que desperta o interesse das crianças é o Bosque Alemão, onde é possível fazer uma trilha ambientada na clássica história



de João e Maria e ainda visitar a casa da Bruxa, que funciona como uma casa de contação de histórias. Além desses, outros parques esperam o visitante, sempre com entrada gratuita. 🌅

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



GENTE QUE CONVENCE

Autor: Eduardo Ferraz

Diante da realidade de que frequentemente é necessário convencer alguém sobre algo, sua competência profissional, seu valor em um relacionamento afetivo ou a qualidade de seus produtos e serviços, nesta obra o autor propõe um método prático para ajudar a elevar a autoconfiança e as técnicas de persuasão, o que pode impactar diretamente no trabalho e na vida pessoal.



NOVOS NEGÓCIOS INOVADORES DE CRESCIMENTO EMPREENDEDOR NO BRASIL

Autor: Silvio Meira

Neste livro Silvio Meira coloca em ordem os rascunhos de brilhantes ideias e conclusões sobre empreendedorismo e inovação, tema que desenvolve em palestras pelo Brasil. Percorrendo a atual conjuntura socioeconômica do país, o autor discorre sobre como a combinação educação e oportunidade pode fazer florescer grandes projetos para enriquecimento pessoal e para o desenvolvimento da nação como um todo.

Fotos: Divulgação

NOVO

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

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



Saem as manchas fica o perfume



✓ PEIXES E FRUTOS DO MAR

Neste curso o aluno vai aprender a limpar peixes e frutos do mar desde a descamação até evisceração, tipos de cortes, congelamento e empanamento, tudo isso aliado a receitas práticas que lhe permitirão aplicar e ampliar seus conhecimentos em caldos, vinagrete, peixe assado e recheado, risoto, quiche e muito mais! Não perca esta oportunidade de incrementar e inovar seu cardápio ou de seu estabelecimento com esses produtos tão ricos e apreciados em toda a gastronomia.



CARGA HORÁRIA: 9 HORAS

INFORMAÇÕES: bit.ly/peixesefrutosdomar



⬆ FORNECIMENTO DE ALIMENTOS SEGUROS

O fornecimento de alimentação segura pela correta manipulação de alimentos se constitui em uma exigência dos órgãos de segurança do trabalho e da vigilância sanitária. Neste curso o aluno aprenderá a atuar dentro das normas de segurança alimentar de forma segura, doenças transmitidas por alimentos e microrganismos e higiene no ambiente de trabalho.



CARGA HORÁRIA: 4 HORAS

INFORMAÇÕES: bit.ly/alimentosseguros

Fotos: Shutterstock / Divulgação



NOVO **Nely Gold** MEGA BRILHO

BRILHAR TODO DIA
NÃO É MAIS UMA LUTA.
VAI LÁ E BRILHA.



fiquediva.com.br



SUSHIMAN

Neste curso o aluno aprenderá as noções básicas do trabalho do sushiman, segurança alimentar, higiene e roupas, regras de etiqueta japonesa, tipos de sushi e pratos da culinária japonesa, preparo de peixes e frutos do mar, preparo do arroz, entre outras técnicas necessárias ao profissional que deseja atuar nesta área.



CARGA HORÁRIA: 40 HORAS

INFORMAÇÕES: bit.ly/2AZZmtY

CURSO DE NOÇÕES BÁSICAS EM GASTRONOMIA INFANTIL

Este curso, gratuito e online, apresenta variadas receitas divertidas direcionadas especialmente para crianças. Além disso, aborda ainda assuntos sobre alimentos nutritivos para a idade infantil. O aluno estuda em casa pelo computador e com apostilas. Ao final do curso e quando se sentir apto realiza uma prova para obter o certificado.



CARGA HORÁRIA: 8 HORAS

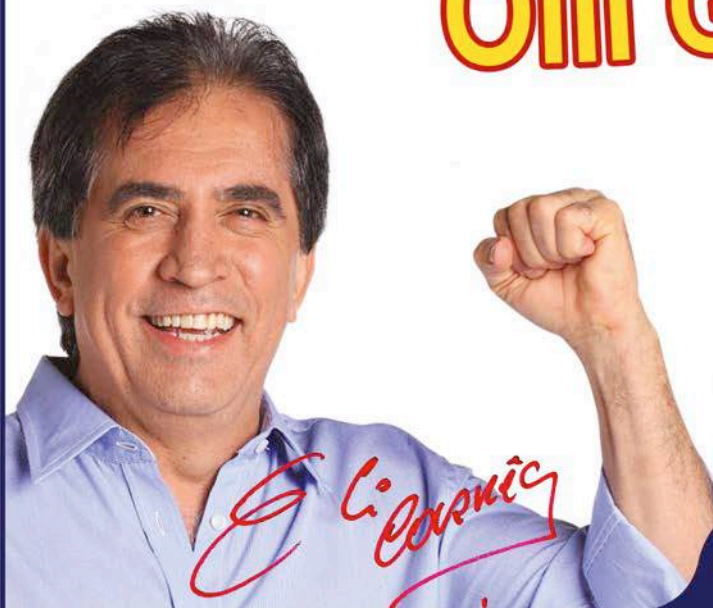
INFORMAÇÕES: bit.ly/gastronomiainfantil



ARES

NINGUÉM É LIDER POR ACASO!
www.useares.com.br

Oiii Geeente!



Eu uso e recomendo Ares.

**LAVA ROUPAS E AMACIANTE DE ROUPAS ARES
QUEM CONHECE CONFIAMOS E ASSINA EMBAIXO
VOCÊ MERECE NOVOS ARES!**

NOVAS Lojas

Conheça alguns clientes das lojas Assaí Ananindeua (PA), Uberlândia (MG) e Assaí Calçada (BA)



◀ Bruno de Castro esteve presente na inauguração da loja Assaí Ananindeua e aproveitou para economizar em suas compras.



◀ Larissa, Maria Madalena e Jéssica chegaram cedo e puderam conferir todos os detalhes da nova loja Assaí Ananindeua.

▶ Em Minas, a loja Assaí Uberlândia recebeu Thiago e Ana Luiza no dia da inauguração. Eles contaram que gostaram da loja e das ofertas que encontraram por lá.



>>

PROIBIDA®





◀ **Donos do Espetinho da Esquina em Uberlândia, Vinicius e Mariana foram ao Assaí para comprar bebidas e disseram que voltarão com frequência.**



➤ **A baiana Saionara Almeida conheceu toda a loja e fez as compras de casa com muita economia na unidade Assaí Calçada.**



◀ **Maria Marinalva dos Santos participou da abertura da loja Assaí Calçada, em Salvador. Encheu o carrinho e prometeu voltar.**

O molho **MAIS** consumido do Brasil*

*Fonte: Nielsen, Retail Index, 2017 **Porção de 13g equivalente a uma colher de sopa



CONHEÇA A NOSSA LINHA COMPLETA!



- ✓ Deixa seus pratos **muito mais gostosos.**
- ✓ Experimente Liza em **saladas, lanches e carnes.**
- ✓ **Maior equilíbrio entre sódio e calorias** comparado ao molho feito em casa.
- ✓ Não podem faltar na sua loja.
- ✓ Liza é **Top of Mind** e sua **Marca de Confiança** há mais 40 anos.



/liza.official

www.liza.com.br

Liza

e você. Isso sempre dá certo.

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

Assaí Feira de Santana
Avenida Eduardo Frôes 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 Paripé
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 Buriti
Avenida Padre Orlando Moraes, 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

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 Mario 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

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

PIAUÍ

NOVA LOJA
Assaí Teresina
Av. José Francisco de Almeida Neto
Teresina, XXX
CEP: 64077-450
Telefones: (86) 3194-1250/ 3194-1251

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
Assai Itaquaquecetuba

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

NOVA LOJA
Assai Brás Cubas

Av. Henrique Peres, 1330
CEP: 08735-400 - Mogi das Cruzes
Telefone: (11) 4738-7300 / 4738-7301

Assai Mogi das Cruzes

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

Assai Suzano

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

GRANDE SÃO PAULO
Assai Águia de Haia

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

Assai Barra Funda

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

Assai Carapicuíba

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

Assai Casa Verde

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

Assai Cidade Dutra

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

Assai Cotia

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

Assai Diadema

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

Assai Dutra

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

Assai Embu das Artes

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

Assai Fernão Dias

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

Assai Freguesia do Ó

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

Assai Giovanni Pirelli

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

Assai Guaianases

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

Assai Itaquera

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

Assai Jabaquara

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

Assai Jaconã

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

Assai Jacu Pêssego

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

Assai Jaguaré

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

Assai João Dias

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

Assai Manilha

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

Assai Marginal Tietê-Penha

Avenida Condessa Elisabete de Robiano, 5500
CEP: 03704-900 - São Paulo
Telefone: (11) 2641-0947 / 2641-2266

Assai Nordestina

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

Assai Osasco

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

Assai Paulínia

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

Assai Pirajussara

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

Assai Ribeirão Pires

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

Assai Santa Catarina

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

Assai Santo Amaro

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

Assai Santo André

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

Assai São Bernardo do Campo

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

Assai São Caetano do Sul

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

Assai São Mateus

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

Assai São Miguel

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

Assai São Miguel II

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

Assai Sapopemba

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

Assai Taboão da Serra

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

Assai Tatuapé

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

Assai Teotônio Vilela

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

Assai 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

Assai Vila Sônia

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

INTERIOR
Assai Bauru

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

Assai Campinas

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

NOVA LOJA
Assai Campinas Centro

Av. Senador Saraiva, 835 - Centro
CEP: 13020-060 - Campinas
Telefone: (11) 3274-3100 / 3274-3101

Assai Jundiaí

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

Assai Limeira

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

NOVA LOJA
Assai Piracicaba

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

Assai Presidente Prudente

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

Assai Ribeirão Preto

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

Assai Ribeirão Preto Rotatória

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

Assai Rio Claro

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

Assai São José dos Campos

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

Assai Sorocaba

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

Assai Sorocaba Itavuvu

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

LITORAL
Assai Caraguatatuba

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

Assai Praia Grande

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

Assai Praia Grande II

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

Assai Praia Grande Jd Glória

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

Assai Santos

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

Assai São Vicente

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

SERGIFE
Assai Aracaju

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

Feel cool

NICE

Feel
Good

#feelthemoment



/chafeelgood



@chafeelgood

www.chafeelgood.com.br

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.