

REVISTA



assai.com.br

#57

2023

ASSAÍ

Bons Negócios

BOLO CARTOON

Decoração com
desenhos 2D
ajuda a reforçar as
vendas. Conheça
essa tendência
superdivertida

DIRECT OU INBOX

Saiba o que diz o
Código de Defesa
do Consumidor
sobre a divulgação
de preços em
anúncios na
internet

50 anos

FAZENDO CUSCUZ

Restaurante paraibano começou no terraço de casa
e hoje é um dos mais tradicionais de Campina Grande

NOVO APP MEU ASSAÍ: Funcionalidades oferecem descontos, ofertas, prêmios e muito mais!

Dover Roll

O melhor e mais sustentável saco para lixo do Brasil!



FABRICADOS COM PLÁSTICOS
RECICLADOS E RECICLÁVEIS!

ALINHADOS À SUSTENTABILIDADE
E À ECONOMIA CIRCULAR

FEITOS COM ENERGIA LIMPA,
100% RENOVÁVEL

Acesse: dover-roll.com.br
@doverroll

EDITORIAL



DÚVIDAS E SUGESTÕES
clientes@assai.com.br

Com apenas um clique, é possível
acessar todo o conteúdo da
Revista Assaí Bons Negócios no site:
assai.com.br/revistas



Baixe o app e fique de olho
nas ofertas para abastecer
o seu negócio



SIGA O ASSAÍ ATACADISTA
NAS REDES SOCIAIS

- [assaiatacadistaoficial](#)
- [@assaiatacadistaoficial](#)
- [assaioficial](#)
- [assaioficial](#)
- [Assaí Atacadista](#)

TRABALHE CONOSCO
assai.gupy.io

EXPEDIENTE

Conselho editorial Assaí

Presidente do Assaí Belmiro Gomes Vice-Presidente Wlamir dos Anjos Diretora de Marketing e Gestão de Clientes Marly Yamamoto Lopes

Revista publicada por Megamídia Group

CEO Celso A. Hey Gestão de Trade e Coordenadora de Projetos Vanessa Rodrigues Coordenador de Atendimento Lucas Cintra Revista Assaí Bons Negócios - Coordenação e edição Manoela Leão Diagramação Suellen Winter Colaboradores da Edição Juliana Reis, Liége Fuentes, Sandra Solda e Vania Nocchi Foto capa ©Rondinelle de Paula Revisão Rodrigo Castelo Atendimento Publicitário Paula Pirog e Antonella Cespedes

Dúvidas e Sugestões redacao@megamidia.com.br - Av. Iguazu, 2.820, 14º andar - sala 1401 - Água Verde, Curitiba/PR - Tel: (41) 2106-8500 - megamidia.com.br
Impressão Maistype - Distribuição Dirigida - Venda Proibida

Edição 57 – Mai/Jun 2023



MAIS UM ANO de ascensão

A Associação Brasileira dos Atacarejos (ABAAS) divulgou recentemente o seu segundo Ranking, reconhecendo as empresas que têm se destacado no setor. Os dados comprovam que o atacarejo segue crescendo em faturamento e em número de lojas e já conquistou a maioria dos lares brasileiros ao oferecer uma combinação de preço baixo, variedade de produtos e lojas cada vez mais bem localizadas. O Assaí se orgulha de participar dessa história e ajudar o segmento a crescer e ser cada vez mais visto.

E, para mostrar que o sucesso não depende de sorte, a trajetória das empresas — independentemente do porte — precisa ser lembrada. Trazemos nesta edição uma matéria sobre isso. Registrar o caminho percorrido é uma forma de ter mais clareza sobre o negócio e sobre o que foi preciso fazer para chegar aonde está, além de ter um valor simbólico, comercial e sentimental.

Esse conhecimento, que busca inspiração no passado, também foi importante para a chef de cozinha baiana Solange Borges. Ela mostra na editoria Mulher

Empreendedora que o futuro é ancestral, com suas receitas, saberes e sabores.

A nossa Viagem Gastronômica desta vez é para Israel, que tem uma culinária muito semelhante a árabe, bastante conhecida no Brasil. Na região, há muita mistura cultural, étnica e religiosa, refletindo na gastronomia. Ainda na matéria, aprenda a receita da Shakshuka, uma mistura das mais deliciosas e muito popular em Israel.

E aproveite este espaço para contar que está em andamento o **Prêmio Academia Assaí**, uma iniciativa em parceria com o Instituto Assaí. Em 2022, foram mais de 30 mil inscritos no Prêmio, que reconhece, valoriza e apoia empreendedores da área de alimentação de todo o Brasil para fortalecimento e crescimento dos seus negócios. Se você não se inscreveu na edição deste ano, informe-se sobre a próxima e aproveite a oportunidade!

Boa leitura e bons negócios!

Belmiro Gomes
Presidente do Assaí Atacadista



ASSAÍ
Bons Negócios



Sumário



08 ASSAÍ NA INTERNET

Destaques e posts mais acessados das redes Assaí

12 ESPECIAL

Registrar o caminho percorrido é fundamental para ter mais clareza sobre a história do negócio e o que foi preciso fazer para chegar aonde está

20 BRASIL AFORA

O milho é popular no Brasil inteiro. Curau, bolo, pipoca, pamonha, canjica, polenta e outras delícias vêm do cereal

16 MEU NEGÓCIO, MINHA HISTÓRIA

O paraibano Bar do Cuscuz completa 50 anos e é parada obrigatória para quem gosta do prato típico nordestino e de dançar forró



26 COMO FUNCIONA

Marmitinhas para bebês e crianças desde a introdução alimentar estão em alta e são uma boa opção para empreender

38 RADAR

Divulgar preços dos produtos somente por *direct* ou *inbox* é ilegal. Saiba o que você pode ou não fazer segundo o Código de Defesa do Consumidor

44 MEU ASSAÍ

Dorivas BBQ: empreendedor de SP tem a gastronomia como motivação de vida e a resiliência como modo de operar em seu negócio

32 VIAGEM GASTRONÔMICA

Culinária de Israel é muito rica e se assemelha à cozinha árabe, que no Brasil é bem conhecida e apreciada



Alto Giro

Sucesso de Vendas

Qualidade Bem Brasil

Tá na carinha QUE É deliciosa

A campeã de vendas tem uma excelente notícia para você: agora a Bem Brasil está produzindo 100% das Batatas Carinhas em sua nova fábrica.

Experimente a batata que é sucesso com toda a família!

BemBrasil
Alimentando bons momentos

Sumário



50 TEM POTENCIAL
Bolos com acabamentos feitos à mão, decorados de forma que pareçam desenhos 2D, são uma forte tendência



48 PALAVRA DE ESPECIALISTA
O que fazer quando há uma situação de vazamento de gás, fogo ou curto-circuito no estabelecimento, no carrinho ou nas instalações elétricas?

52 ASSAÍ MAIS
Novo aplicativo **Meu Assaí** tem ofertas, conteúdos, prêmios, carteira digital e novas formas de contato com o empreendedor

58 ASSAÍ RESPONDE
Como fazer o horário de atendimento, principalmente via WhatsApp, ser cumprido e respeitado por todos?

60 ACADEMIA ASSAÍ
Acompanhe o Prêmio Academia Assaí Bons Negócios, um grande incentivo aos empreendedores e empreendedoras da área de alimentos

70 MULHER EMPREENDEDORA
Conheça a baiana Solange Borges, a chef de cozinha que mostra, na prática, que o futuro é ancestral, com suas receitas, saberes e sabores



66 SUSTENTABILIDADE
Erradicar a pobreza é o objetivo do Instituto Gerando Falcões, que atua em diversas frentes para transformar as favelas brasileiras

74 CAPACITAÇÃO E ATUALIDADES
Novidades, cursos e outros canais para empreendedores aprenderem e ficarem bem informados

76 NOSSAS LOJAS
Confira todas as lojas Assaí pelo Brasil. Ache a mais próxima e aproveite as novidades e as promoções

RICH'S

CeSiBon™

Se é bom, é...
CeSiBon!



CHANTILLYS E CREME CULINÁRIO PARA SUAS RECEITAS!

Produtos para inspirar e criar
receitas incríveis!

RICH'S

Desenvolvido pela empresa
líder mundial em chantilly.



**QUER RECEITAS
PERFEITAS?**
Escaneie o QR Code
e descubra CeSiBon!

richs.com.br

/richdobrasil

/richdobrasil

+ informação

Confira os posts mais acessados no blog do Assaí e no portal da Academia Assaí!



Blog Assaí
assaí.com.br/blog



Portal da Academia Assaí
academiaassaí.com.br

ACADEMIA ASSAÍ BONS NEGÓCIOS GOLPE DO MEI: SAIBA IDENTIFICAR E SE PROTEGER

Atenção, tem golpe novo na praça! Golpistas usam o e-mail para dizer que o empreendedor tem um débito no valor de R\$ 138,98 referente a uma taxa anual associativa e que, se o pagamento não for feito, o título será negativado e enviado para protesto. Na matéria da Academia Assaí, você fica sabendo como funciona o golpe e aprende a se proteger para evitar ser vítima dessa situação. É importante lembrar que MEIs não precisam pagar nenhum tipo de contribuição obrigatória, apenas recolher a DAS.



CONFIRA EM
academiaassaí.com.br/node/2140



BLOG ASSAÍ EMPREENDEDORISMO: TRÊS DIAS PARA TIRAR O SEU NEGÓCIO DO PAPEL

Começar o próprio negócio é o objetivo de muitas pessoas, mas, muitas vezes, o medo, as dúvidas e a falta de informação impedem que as ideias sejam colocadas em prática. Este post do Blog Assaí é destinado a quem está no início da jornada e traz dicas infalíveis de empreendedorismo. As dicas vão ajudar o empreendedor a definir e dar os primeiros passos em direção ao próprio negócio.

CONFIRA EM
assaí.com.br/node/25041

Fotos: Shutterstock

NOVO

Kinder LEITE E CACAU Tronky



SUA DELICIOSA PAUSA!

LEIA MAIS Acesse o site assaí.com.br e confira outros conteúdos importantes para o seu negócio!



O SABOR DE PERDIGÃO TEM PODER

Faça como a Ivete e leve
Perdigão para casa.





REGISTRE SEU CAMINHO (para não dizerem que foi sorte)

Cada empreendedor tem sua maneira de lidar com obstáculos e conquistas, mas todo negócio tem uma história para contar. E não estamos falando de sorte!

Sucesso não é algo que acontece acidentalmente, tampouco é sorte. O fato é que todo negócio, independentemente do ramo, tem uma trajetória do início até a conquista efetiva do sucesso, seja ele no bairro, na cidade, no estado, no país ou no exterior. Inevitavelmente, a história de toda micro, pequena, média ou grande empresa passa por dificuldades, necessidades de adaptações e, claro, por vitórias.

A maneira como cada empreendedor constrói a trajetória do seu negócio pode ser diferente, afinal, embora seja comum que todos passem por dificuldades e conquistas, cada pessoa tem seus próprios desafios e sua própria maneira de vencê-los quando se está à frente de um empreendimento. Mas, registrar o caminho per-

corrido é uma forma de ter mais clareza sobre o negócio e sobre o que foi preciso fazer para chegar aonde ele está, além de ter um valor simbólico e comercial.

REGISTRO

O especialista em gestão de negócios, economista e CEO do Grupo BCBF, Rica Mello, ressalta que a trajetória de uma empresa deve ser registrada desde o início. "É interessante, se possível, fazer esse registro até mesmo antes de a empresa ter nascido. As pessoas adoram ver 'o antes e o depois', saber que aquela ideia, aquela semente germinou e virou uma coisa bacana, não importa se é um arbusto ou uma árvore gigantesca", completa.

Fotos: Shutterstock / Arquivo Pessoal

CONSULTAR, CONVERSAR, COMPREENDER E VALORIZAR

Existe um jeito certo de registrar a trajetória de uma empresa?

A resposta é não!

Redes sociais, livros, vídeos, áudios, blogs, planilhas, slides – qualquer forma de registro é válida, desde que conte a história do negócio. O especialista explica:

"O importante é ter uma narrativa muito clara e que mostre a singularidade da empresa e os valores que foram construídos ao longo do tempo. Além disso, a história tem que ser atualizada, porque ela não termina neste ano, os marcos continuam acontecendo"

Rica Mello, especialista em gestão de negócios, economista e CEO do Grupo BCBF



COMO ACESSAR AS INFORMAÇÕES PARA FAZER O REGISTRO HISTÓRICO DA EMPRESA?



CONSULTANDO documentos, imagens, números, ou seja, informações que não estão claras na memória, mas que são essenciais para a trajetória do negócio.



CONVERSANDO com pessoas que, de alguma maneira, estão conectadas à empresa desde o começo, como um funcionário antigo ou alguém que ajudou a idealizar o negócio.



COMPREENDENDO que tipos de eventos (internos e externos) influenciaram na construção do negócio. Por exemplo: que adaptações a pandemia exigiu que se fizessem na forma de vender.



VALORIZANDO cada momento, acontecimento, obstáculo, aprendizado e cada vitória, porque tudo isso influenciou diretamente no resultado que se tem hoje, no que a empresa se tornou com o passar do tempo. >>



**VOCÊ NÃO PRECISA TER
UMA HISTÓRIA EXTRAORDINÁRIA
PARA CONTAR**

Histórias simples também devem ser contadas, afinal, não são somente as grandes empresas que têm trajetórias de sucesso. O negócio pode ser pequeno, mas certamente ele foi pensado e planejado e, em muitos casos, surgiu a partir de momentos difíceis, como uma alternativa para o empreendedor ter uma fonte de renda. A história do negócio não precisa ser extraordinária, comovente, ela só precisa ser verdadeira. “Como éramos antes, como somos hoje, o que fizemos para chegar até aqui... Essas histórias inspiram e, quando vemos o crescimento do outro, nos sentimos confiantes a evoluir também. Afinal, aquela empresa acreditou no potencial que tinha e olha o que aconteceu com ela”, reflete Rica.



**VOCÊ NÃO PRECISA CONTRATAR
UM PROFISSIONAL PARA CONTAR
A HISTÓRIA DA SUA EMPRESA**

“Apesar de existirem profissionais que trabalham com isso, que contam histórias com o objetivo de valorizar o negócio, os próprios donos podem fazer. O importante é que se tenha alguém responsável por coletar essas informações e pensar na narrativa. Inclusive, essa é uma ótima reflexão cultural a respeito da empresa e que depois pode ser utilizada para trazer uma cultura mais viva para o negócio”, avalia o profissional. Portanto, mais uma vez, a dica é iniciar o registro o quanto antes. Lembre-se: o futuro se constrói desde o passado. 🍌

Galão 3,1Kg
Pet 750g
Pet 370g
Pet 190Kg
Sachê 6g



Linha
ketchup

Galão 3,1Kg
Pet 750g
Pet 190Kg
Sachê 6g



Linha
mostarda



Linha
maionese

Balde 3Kg
Bag 3Kg
Bag 2Kg
Bag 1Kg
Sachê Pouch 200g
Sachê 6g



As linhas
preferidas
do Brasil

ruahalimentos.com.br

Piracanjuba
**PIRA
KIDS**

Pirakids:
sabor e diversão!



O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

Cuscuz e FORRÓ

S seja com carne-seca, ovo cozido, peixe, galinha, carne de bode, legumes ou banana – o cuscuz é versátil, amado e um dos símbolos do povo nordestino. Na região, o prato amarelinho, saboroso e fácil de fazer é servido com acompanhamentos simples, mas que dão um toque muito especial à preparação.

E foi exatamente esse prato típico que transformou a vida do Seu Jovelino Costa quando, em 1973, ele abriu um pequeno espaço no terraço de casa para servir a delícia aos amigos. A residência modesta ficava no bairro de Nova Brasília, na cidade de Campina Grande (PB), mas acabou se tornando o ponto de encontro de quem queria comer bem, tomar uma cerveja gelada e bater um papo agradável. O Bar do Cuscuz foi batizado com esse nome pelos próprios clientes e, apesar de ter mudado de local, até hoje carrega o nome que se tornou sinônimo de sabor, tradição e alegria.

O Bar do Cuscuz, de Campina Grande, começou no terraço da casa do Seu Jovelino e foi batizado pelos clientes. Hoje, é parada obrigatória para quem gosta do prato típico e de dançar

MUDANÇA

No final dos anos 1990, o Bar do Cuscuz saiu do bairro Nova Brasília e foi para o centro da cidade, no Açude Velho, um dos cartões-postais de Campina Grande. “O restaurante foi crescendo organicamente ao longo dos anos. Esse local (que é o mesmo até hoje) proporcionou mais visibilidade e capacidade para atender aos nossos clientes”, conta Jocélio Costa, filho do Seu Jovelino e atual dono do negócio.

Jocélio Costa, proprietário do Bar do Cuscuz

Fotos: © Rondinelle de Paula / Divulgação



Especialidade da casa, o cuscuz é item garantido no cardápio e acompanha quase todos os pratos. O restaurante é a escolha de parai-banos e turistas de todas as partes e, além de manter o tradicional prato como uma das opções preferidas de quem não abre mão da comida típica nordestina, tem no forró um de seus principais atrativos.

O São João de Campina Grande é considerado o maior do mundo e, nessa época, o Bar do Cuscuz se transforma. Jocélio conta que “o movimento aumenta consideravelmente. Primeiro, pelo grande fluxo de turistas que visitam Campina Grande. Depois, pelos diferenciais: decoração temática, apresentações de forró tradicional e de grandes artistas”. Há quem diga que ir a Campina Grande e não dançar forró no BDC é o mesmo que não ir.



Registrando a trajetória

Até os anos 2000, foram feitos poucos registros da trajetória do restaurante. Isso porque, antigamente, o negócio era tocado à base de sentimento, carinho, amizade e alegria – a marca do povo nordestino e do Seu Jovelino. No entanto, quando Jocélio assumiu a frente do negócio e profissionalizou alguns processos, começaram os registros: as mudanças, a evolução e o crescimento da casa passaram a ser documentados.

Parte desses registros pode ser vista no YouTube. No vídeo produzido especialmente para contar a história do restaurante, é possível conferir imagens antigas do terraço no bairro Nova Brasília e de Seu Jovelino ao lado dos filhos, ainda pequenos. O vídeo conta como o BDC passou de um negócio familiar a um estabelecimento que atualmente gera empregos, tornando-se um local especial e tradicional nesses últimos 50 anos.

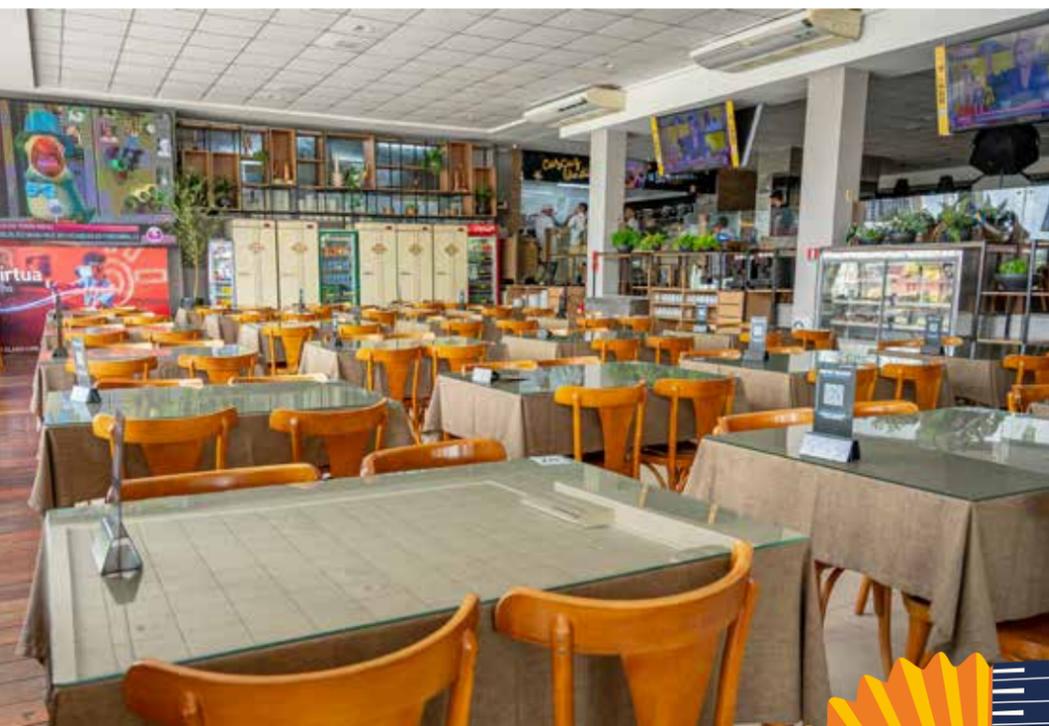
ASSISTA: BDC - A história do Bar do Cuscuz



CURIOSIDADE

O cuscuz é mais que uma iguaria saborosa: é uma verdadeira joia da gastronomia africana, um alimento necessário, versátil, que foi fortemente adotado pelos nordestinos. Durante o processo de colonização do Brasil, era destinado aos mais pobres, aos escravos, aos bandeirantes e aos animais, graças à facilidade de preparo e ao fato de render bastante.

A importância do cuscuz para a história foi reconhecida em dezembro de 2020, quando o Comitê de Patrimônio da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) declarou os conhecimentos, as práticas e as tradições do preparo e do consumo do alimento como Patrimônio Imaterial da Humanidade. Além disso, no dia 19 de março, comemora-se o Dia Mundial do Cuscuz. >>



O cuscuz é uma verdadeira joia da gastronomia africana, um alimento necessário, versátil, que foi fortemente adotado pelos nordestinos



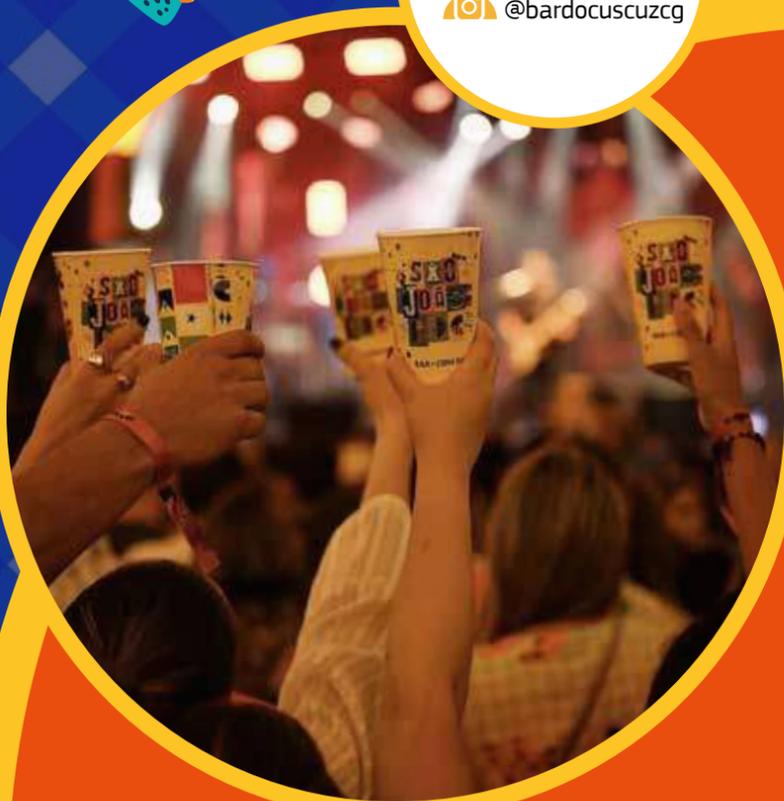
saiba mais

@bardocuscuzcg

O Maior São João DO MUNDO

A tradição e a paixão por Campina Grande são marcas registradas do Bar do Cuscuz. E, se na cidade acontece o Maior São João do Mundo, o BDC pode ser considerado parte dessa história. Além dos eventos realizados no próprio estabelecimento e das apresentações que movimentam a região, durante alguns anos o restaurante marcou presença no Parque do Povo, sede oficial do principal evento de São João, que recebe milhares de pessoas todos os anos – com uma filial.

Além disso, os festejos juninos em Campina Grande completam 40 anos em 2023 e, nesta edição, Jocélio está diretamente envolvido com o evento do Parque do Povo. Isso porque ele é o representante local da empresa organizadora. Dessa forma, o Maior São João do Mundo terá duas presenças garantidas: comida típica e música, que são a cara do restaurante.



FESTA JUNINA
MAIS QUE OK
é YOKER
MESSE





POLENTA

Um prato de origem italiana, mas muito popular no sul do Brasil, feito com farinha de milho cozida com caldo de carne ou legumes. É servida cremosa ou empanada e frita.

Mil e uma UTILIDADES

Estrela dos pratos salgados aos doces, o milho é o ingrediente-chave para uma infinidade de receitas típicas, regionais e deliciosas

O milho já era cultivado no Brasil pelos povos originários, antes mesmo da chegada dos portugueses. Após a colonização, o consumo aumentou e os europeus e africanos que estavam no país começaram a produzir o cereal para substituir o trigo. Atualmente, o milho é utilizado em farinhas ou pratos típicos da culinária brasileira, com um papel importantíssimo na alimentação nacional.

Devido à sua fácil disponibilidade, ao modo de preparo versátil, às importantes propriedades nutricionais, ao baixo custo e à capacidade de ser produzido em todo o Brasil, independentemente do clima, o milho se tornou uma alternativa viável para todas as classes sociais.

MILHO COZIDO

Iguaria simples e popular em todo o Brasil. Preparado na panela apenas com água e sal, o milho cozido é servido, geralmente, com manteiga ou queijo ralado.

PIPOCA

Lanche popular em todo o mundo, mas que também é feito com milho, especialmente no Nordeste brasileiro, onde é consumido salgado ou doce. >>



Fotos: Shutterstock



Previsão do tempo:

Inverno com sabor único e delicioso de Nestlé® Professional!



www.nestleprofessional.com.br

**PÃO DE MILHO**

Pão de fôrma feito com farinha de milho e trigo, comum em todo o Brasil.

ANGU

É uma polenta mais grossa, geralmente servida com molho de carne, linguiça, frango e legumes.

CHICA DOIDA

Um prato típico de goiano. A receita original leva jiló, queijo, bastante linguiça e pimenta malagueta.

FAROFA DE MILHO

Farofa feita com farinha de milho, cebola, alho e outros ingredientes, muito popular como acompanhamento de churrasco ou feijoada.

**MUNGUZÁ OU CANJICA**

Doce de milho branco cozido com leite e açúcar, temperado com canela e cravo-da-Índia, servido quente ou frio.

**CURAU**

Um doce de milho em forma de pudim, típico do Nordeste brasileiro, polvilhado com canela.

PAMONHA DOCE OU SALGADA

Outra sobremesa, com origem indígena, feita de massa de milho envolvida em folhas de bananeira e cozida em água. A versão salgada da pamonha pode ter recheio de queijo, frango ou carne-seca. É um prato típico de Goiás e do Mato Grosso do Sul. >>

**BOLO DE MILHO**

Bolo denso e úmido, feito com milho fresco ou em conserva e geralmente servido com café.



Fotos: Shutterstock

PILÃO

A QUALIDADE DE PILÃO VEM DA DO CUIDADO COM CADA GRÃO.

CAFÉ PRESENTE EM TODOS OS MOMENTOS DO DIA.

Com sua história de contínua evolução e dedicação, Pilão conquistou respeito e tradição no mercado e na casa dos brasileiros, estabelecendo uma relação de confiança, sempre presente, seja em ocasiões importantes ou naquelas do dia-a-dia.

O Shopper tem percebido essa evolução e cada vez mais tem buscado um mix maior de segmentos no momento da compra.

Em nossa última pesquisa realizada, vimos que a tendência da compra multissegmentos esta cada vez maior, sendo que em média o comprador opta por 2 categoria diferentes.

De forma geral, quem compra cápsulas, solúvel, cappuccino e grão leva uma maior variedade de segmentos na mesma ocasião de compra. 69% dos shoppers afirmam comprar Cápsulas e T&M, sendo que na categoria de Cápsulas a compra contempla até 2,7 segmentos diferentes e em Solúvel essa combinação é de 2,4 segmentos.

Por isso garantir uma exposição com a presença do portfólio completo tanto no espaço primário quanto no espaço secundário é fundamental para atender a necessidade do shopper.

EXEMPLO EXPOSIÇÃO ESPAÇO SECUNDÁRIO



TORRADO E MOÍDO

CÁPSULAS

SOLÚVEL

TORRADO E MOÍDO

BRASIL AFORA



QUIRERA

Feita a partir do milho seco quebrado, a quirera com suã de porco (ou com outro corte suíno) é um prato típico da culinária cabocla do interior do Brasil, principalmente dos estados de Santa Catarina e Paraná.



CUSCUZ

Prato típico do Nordeste brasileiro, feito com farinha de milho cozida no vapor e geralmente acompanhado de carne-seca, ovos ou queijo.



CONHEÇA NOSSOS
PRODUTOS

FAZ BONITO
EM QUALQUER
ESTAÇÃO.

minalba

ÁGUA MINERAL NATURAL



Conheça
nossas redes.

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



As marmitinhas para os pequenos estão em alta e são uma boa opção para empreender. Mas é preciso ter alguns cuidados

Comidinhas para BEBÊS E CRIANÇAS

TIPOS DE COMIDINHAS

A falta de tempo e a necessidade de oferecer uma alimentação saudável para bebês e crianças são fatores que fazem das comidinhas para os pequenos uma ótima opção para quem quer empreender no setor de alimentação. Isso porque a praticidade desse tipo de produto facilita a rotina de pais e mães que precisam se dividir entre as obrigações do trabalho e os cuidados com a família e, sem dúvidas, a demanda por praticidade cresce cada vez mais.

Há opções diferentes de comidinhas para bebês e crianças e, por isso, é essencial analisar qual é a mais adequada, levando em consideração o público e a região em que se pretende atuar. Além disso, é essencial estar atento às exigências dos órgãos regulamentadores, já que, na hora de vender produtos alimentícios, segurança é indispensável.



ALIMENTOS FRESCOS - Ainda que sejam frescos e *in natura*, alimentos como frutas e legumes podem ser comercializados prontos para o consumo dos pequenos, desde a introdução alimentar. Exemplo: frutas picadas sem açúcar e legumes picados sem sal.



OCASIÕES ESPECIAIS - Esse tipo de marmitinha pode ser pensado para ocasiões como festinhas de aniversário e batizados, por exemplo. Pensada por um nutricionista, a opção tem o objetivo de comercializar produtos festivos com os cuidados que a alimentação infantil exige.



ULTRACONGELADOS - Os alimentos ultracongelados têm uma série de vantagens e, por isso, são a opção mais comum no mercado de alimentação infantil. No processo de ultracongelamento, os nutrientes, os sabores e as texturas são conservados e os alimentos duram por mais tempo.

*Importante ressaltar que, no caso das duas primeiras opções, a dica é que o comércio seja regionalizado, já que fatores como tempo, armazenamento e transporte precisam de uma atenção especial a fim de garantir a qualidade das comidinhas.



Pratinho de sobrecoxa regado com suco de laranja. Opção de comida saudável para crianças oferecida pela Gourmetzinho

CUIDADOS ESPECIAIS: atenção às normas e leis



A alimentação infantil exige atenção porque é essencial garantir os nutrientes necessários para um crescimento saudável. Variar os sabores e as cores, as texturas e os grupos alimentares é um cuidado importante e, por isso, a dica é contar com a ajuda de profissionais de saúde. O nutricionista infantil é o profissional mais indicado para desenvolver um cardápio específico para os pequenos.

Existem normas que devem ser seguidas. "Quando se trata de alimentação infantil, é necessário atender a requerimentos específicos da Anvisa, que emite uma certificação própria", explica Adriane Elias, CEO da Gourmetzinho. Além disso, existe uma lei (11.265/2006) que regulamenta a comercialização de alimentos para crianças na primeira infância quanto aos produtos, à publicidade e à rotulagem.

Da papinha sem sal ÀS SOBREMESAS

A dificuldade de um chef de cozinha para encontrar alimentos saudáveis para o filho transformou-se em negócio e, desde 2014, a Gourmetzinho fornece marmitinhas ultracongeladas para bebês e crianças, com opções saudáveis e saborosas desde a introdução alimentar.

- 1 Na primeira fase (DOS 6 AOS 9 MESES), os alimentos têm consistência de purê e não levam sal.
- 2 Na segunda fase (DOS 9 AOS 12 MESES), as marmitinhas já contam com pedacinhos irregulares de alimentos para estimular a mastigação.
- 3 A PARTIR DE UM ANO, o cardápio tem alimentos sólidos e combinações como peito de frango com creme de milho e arroz com feijoadinha.
- 4 A marca conta ainda com uma linha para os MAIORES DE TRÊS ANOS, que oferece refeições mais complexas, como ravióli de muçarela à bolonhesa.
- 5 Existem também as sobremesas feitas com frutas SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. >>



COMO FUNCIONA

ESTRUTURA e investimento

Considerando as diferenças entre as formas possíveis de comercializar comidinhas para bebês e crianças, a mais segura é a do alimento ultracongelado. Nesse setor, existe uma facilidade extra: é possível revender marmitinhas sem precisar se preocupar com a contratação de um nutricionista, por exemplo. De acordo com a CEO da Gourmetzinho, a estrutura necessária para revender as marmitinhas é bem simples:

- Uma pequena loja ou quiosque
- Um freezer e um micro-ondas
- Um atendente
- Computador com acesso à internet para vender via aplicativos como iFood, WhatsApp ou site

O lojista compra os produtos, armazena e vende – as vendas podem ser para consumo imediato ou para viagem.

saiba mais

@gourmetzinho

O investimento para esse tipo de negócio varia entre 30 mil e 60 mil reais no primeiro ano. A variação se dá de acordo com o tamanho do negócio, a localização (aluguéis de lojas e quiosques em shoppings são mais altos) e a necessidade ou não de funcionários ou se o próprio empreendedor é quem vai trabalhar no negócio. 🍷



MAIS SABOR NA SUA MESA



PROMOÇÃO **HUGGIES**

100 dias de **prêmios Mágicos**



Concorreu a **3 viagens mágicas em família* para Paris**

↳ **Comprou R\$80,00** no mesmo cupom fiscal, em produtos Huggies

Achou, ganhou **Caixas mágicas Disney****



Ganhou **Livro digital Disney****

SABER MAIS



Para saber mais, se cadastrar e participar: promo.huggies.com.br

*Família: 1 ganhador + 2 acompanhantes. Período de compra: 30/04 a 18/07/23. Cessante até 24/07/23. Para maiores de 18 anos, com CPF válido, residentes no Brasil. Compra de, no máximo, R\$80,00 em Produtos Huggies Participantes, no mesmo cupom fiscal, de acordo com o valor do cupom. **Livro digital Disney: 1 livro (uma) como mágica, por CPF. (3) ganhar 1 livro (uma) mágica de sorte para concorrer no sorteio a 3 (três) parcelas de viagens para Paris (1 viagem por CPF) + (2) ganhar 1 livro digital Disney. Também são incluídos na premiação. LIMITE: até 10 cupons fiscais. **1 livro mágica, 10 livros e 1 viagem por CPF. Antes de participar, consulte os produtos participantes, demais condições e limites de participação e premiação, site do sorteio e Certificação de Autorização SNE/PF nos regulamentos completos em promo.huggies.com.br (sorteio, assai, a vale-brinde e compra-ganhou). Imagens ilustrativas. GUARDE SEUS CUPONS FISCAIS.

Leve uma vida

Bem Leve

REFEIÇÕES COMPLETAS EM POUCOS MINUTOS



LANÇAMENTO

Comida saborosa

Saudável e nutritiva

Gostinho de feito na hora

Sem tempo
pra cozinhar?

Ainda dá pra
comer Bem Leve.



ISRAEL

lugar sagrado, cozinha rica

Panorama da paisagem urbana de Tel Aviv, capital econômica de Israel



A culinária israelense se assemelha muito à árabe, que aqui no Brasil a gente conhece bem, mas tem deliciosas particularidades

Israel é uma nação no Oriente Médio com uma história complexa. Criado em 1948 na antiga região chamada Palestina, o país é fruto de um plano proposto pela Organização das Nações Unidas (ONU) para dar ao povo judeu — que, durante vários séculos, passou por perseguições provocadas por outros povos — um lar em seu território de origem.

Na época de sua fundação, Israel foi visto como um paraíso para refugiados do Holocausto, a perseguição que levou ao extermínio de milhões de judeus durante a Segunda Guerra Mundial. Mas, como na área da Palestina também já viviam outras etnias e religiões, confrontos foram surgindo e esse é um dos motivos pelos quais a região permanece até hoje estampada nas notícias internacionais.

Israel reivindica Jerusalém como sua capital, mas como a cidade é sagrada também para cristãos e muçulmanos (aqui Cristo foi crucificado e Maomé ascendeu aos céus, segundo as respectivas tradições), mora nela uma polêmica longe de ser resolvida. Fica então a cosmopolita cidade de Tel Aviv como abrigo das embaixadas e centro de negócios israelense; e Jerusalém como um dos lugares mais visitados do mundo pelo turismo religioso.

Cidade Velha de Jerusalém - Cúpula da Rocha (Mosque de Al-aqsa) na Cidade Velha. Vista panorâmica da Universidade de Jerusalém, Israel

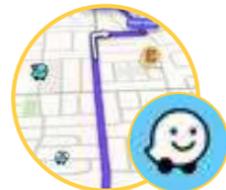
Fotos: Shutterstock



CURIOSIDADES



Comida Kosher – É aquela que segue as regras estabelecidas pela Torá, o livro sagrado da religião judaica. Dentre as medidas mais conhecidas, estão: não misturar carne com leite e não consumir carne de porco. A carne, por exemplo, deve vir de animais que foram abatidos sem sofrimento.



Tecnologia – O país é referência em tecnologia da informação e abriga diversas *deeptechs*, *startups* que desenvolvem tecnologia de ponta. Empresas famosas, como Waze (o aplicativo de GPS) e Wix (plataforma de desenvolvimento de sites), saíram de lá.



Diversidade – A maior parte da população israelense foi formada por migrantes judeus vindos de diversas partes do planeta, mas há quem já ocupe a região. Os idiomas oficiais são o hebraico e o árabe; e, apesar do predomínio da religião judaica, há praticantes do islamismo e do cristianismo.



Celebridades de Hollywood – A atual intérprete da Mulher-Maravilha nos cinemas, Gal Gadot, é israelense. Assim como a também famosa atriz Natalie Portman.



Agricultura – Em território seco e com clima desértico, o país impressiona pelos sistemas de irrigação, que garantem grandes áreas cultivadas. >>

TURISMO RELIGIOSO

Terra Santa, querida e importante para as três religiões monoteístas (Judaísmo, Cristianismo e Islamismo), tem no turismo uma de suas maiores receitas.



Riqueza GASTRONÔMICA

Com tanta mistura cultural, étnica e religiosa na região, já era de se esperar que a gastronomia fosse rica. A culinária israelense se assemelha muito à cozinha árabe, que aqui no Brasil a gente conhece bem. Veja algumas delícias:

Babaganush: a pasta feita à base de berinjela, legume muito encontrado na região mediterrânea.

Homus: é a pasta de grão-de-bico temperada com azeite, limão, sal e alho.

Falafel: bolinho frito de pasta de grão-de-bico temperado com salsinha e outras especiarias.

Pão pita: parece o pão sírio, bem conhecido aqui no Brasil. Mas é um pouco mais grosso, macio e úmido, bom para ser recheado com saladas, bolinhos de falafel ou carne.

Saladinha israelense: um dos principais acompanhamentos e aparece em quase todas as refeições, desde o café da manhã até no sanduíche da rua. Parece nosso vinagrete. Combina pepino, tomate, cebola, salsa e limão, às vezes pickles, azeitonas e ervas, como coentro.

Sabich: pão pita recheado com fatias de berinjela frita e pedaços de ovo cozido turbinado com o que tiver de molhos, legumes, conservas.

Shawarma: muito compartilhado com as cozinhas árabe, turca e grega, esse substancial sanduíche de pão pita com lâminas de carne (carneiro ou frango) vem com salada, tahine (pasta de gergelim), homus e outros recheios. Em muitos lugares do mundo é chamado de kebab.

Suco de romã: a fruta comum no Oriente Médio tem fama de símbolo de prosperidade e todo seu sabor é aproveitado quando espremida para virar suco.

Rugelach: espécie de pão doce enrolado e recheado com chocolate. Bastante servido em festas. >>



Fotos: Shutterstock

Pensou em vinagre,
pensou Castelo.



ALEGRIA DO SABOR!



www.casteloalimentos.com.br

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

[@casteloalimentos](https://www.instagram.com/casteloalimentos)

[Castelo Alimentos](https://www.linkedin.com/company/casteloalimentos)

[Castelo Alimentos](https://www.in.com.br)

Shakshuka

Esta mistura é uma das delícias mais emblemáticas de Israel. Conta-se que foi trazida por imigrantes judeus vindos do norte da África, da Península Arábica, da Espanha e da Itália – enfim, de diversas origens – e se popularizou por causa do baixo custo dos ingredientes e da facilidade de preparar. Confira a receita:

Receita

INGREDIENTES

- ✓ 4 ovos
- ✓ 4 tomates grandes e maduros, picados em pedaços de 2 cm a 3 cm
- ✓ 1 cebola grande picada
- ✓ 1 pimentão vermelho picado (se não tiver, pode usar o verde)
- ✓ 3 dentes de alho amassados
- ✓ 1/2 copo de salsa picada (opcional)
- ✓ Sal, cominho e pimenta-do-reino a gosto

O desenvolvedor de aplicativos Shlomi Asaf nasceu em Israel e participou da primeira temporada (2014) do MasterChef Brasil, da Band. Ele é autor do blog Sabores de Israel e nos forneceu a receita de uma versão do Shakshuka.



MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, frite a cebola até ela começar a ficar transparente. Adicione o pimentão na frigideira e continue fritando por mais cinco minutos. Coloque o alho e mexa até ficar na cor marrom. Acrescente os tomates, mexa bem e mantenha em alta temperatura até borbulhar. Salpique os temperos e a salsa. Baixe o fogo e deixe esse molho por 20 minutos com a frigideira tampada até obter uma textura mais homogênea. Abra espaços no molho para colocar os ovos dentro. Coloque cada ovo dentro dos buracos até que fiquem cozidos. Tire do fogo e coma com pão branco. 🍞



Fotos: Shutterstock

A melhor Coca-Cola® de todas? #PegaEsseSabor





Preço por direct ou inbox

NÃO PODE!

O Código de Defesa do Consumidor deixa claro que a prática de esconder o preço dos anúncios na internet não é legal; saiba o que pode e o que não pode na hora de vender on-line

Ainda que abrir uma conta no Instagram ou no Facebook ou criar um grupo no WhatsApp possa ser uma tarefa simples para quem quer vender seus produtos, é preciso seguir algumas regras básicas na hora de fazer transações on-line, a fim de evitar problemas com a legislação.

O artigo 31 do Código de Defesa do Consumidor (CDC) determina que “a oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço,

garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores”. Em outras palavras, a prática de informar preços de produtos ou serviços por *direct* ou *inbox* não é permitida pela legislação brasileira.

De acordo com a advogada e chefe do Procon (PR), Claudia Silvano, “o preço dos produtos anunciados nos comércios eletrônicos deve estar divulgado de forma legível, junto com a fotografia ou a descrição”. Portanto, é essencial anunciar o preço de maneira clara, seja nas páginas, em comunidades ou em grupos de vendas.

Fotos: Shutterstock / Divulgação

CUIDADO COM AS “ESTRATÉGIAS”

Algumas estratégias de marketing digital, que têm o objetivo de aumentar o engajamento nas redes sociais, são um verdadeiro “tiro no pé” para o negócio. Prática corriqueira nas redes sociais, chamar o internauta para conhecer o preço *inbox* ou por *direct* configura crime contra o consumidor.

Para a especialista do Procon, esconder ou não revelar o preço não é uma boa estratégia de venda. “Ao invés de conquistar o consumidor, isso o afasta. Hoje, com um celular na mão, ele tem ‘quinhentas’ possibilidades, tecla e vai para outro lugar”, analisa Claudia.

COMO FAZER?

Levando em conta a legislação e as possibilidades oferecidas pelas redes sociais, é possível anunciar as informações sobre preço de várias formas. Por exemplo: no *feed*, postar a foto do produto e na legenda explicar que os preços estão anunciados nos destaques dos *stories*.

No caso do Instagram e do WhatsApp, também é permitido fixar um cardápio digital completo. Este mesmo cardápio poderá ser enviado ao consumidor via *direct*, caso ele solicite. “Mas a informação tem que ser acessível ao cliente e sem discriminação”, reforça a advogada Caroline Cavet.

“Ao invés de conquistar o consumidor, isso o afasta. Hoje, com um celular na mão, ele tem ‘quinhentas’ possibilidades, tecla e vai para outro lugar”

Claudia Silvano, advogada e chefe do Procon (PR)

TAXAS DE ENTREGA



Outra informação que precisa estar disponível ao consumidor nos negócios on-line é se há taxa de entrega a ser acrescida ao valor final da compra - o CDC estabelece que é necessário informar ao consumidor quaisquer despesas adicionais, tais como entregas ou seguros.

Como as taxas de entrega variam de acordo com a localização, deixar claro que há uma “taxa de entrega sob consulta” já é suficiente para que o consumidor saiba que terá de pagar um valor adicional na hora de finalizar a compra.

PUNIÇÕES



O consumidor que se sentir lesado por insuficiência ou falta de informação em relação a um produto pode acionar órgãos de proteção e defesa, como o Procon, o Ministério Público e a Secretaria Nacional de Defesa do Consumidor do Ministério da Justiça. Sites, páginas, anúncios em comunidades ou grupos que estiverem fora das normas podem sofrer multas e até suspensões.

DIREITO AO ARREPENDIMENTO

As compras feitas pela internet têm uma característica própria bem importante: o direito ao arrependimento. O cliente pode desistir de uma compra realizada em um site ou perfil de rede social em até sete dias úteis e não tem que explicar o motivo. Além disso, o produto não precisa ter defeito e o vendedor é obrigado a devolver o dinheiro da compra. >>

O QUE PODE



Divulgar foto e preço do produto em sites, páginas nas redes sociais, comunidades e grupos de vendas



Mandar cardápio completo *inbox* ou *direct*, se for solicitado pelo consumidor. Porém, o valor do produto precisa estar disponível na publicação do feed também



Disponibilizar um canal de contato com o consumidor, como o número de WhatsApp ou o *chat* da rede social



Divulgar o valor da taxa de entrega ou anunciar "taxa sob consulta", a fim de que o consumidor saiba que terá um acréscimo no valor final

O QUE NÃO PODE



Divulgar um produto sem que o consumidor tenha acesso ao preço



Fazer negociações de preço individualmente com o consumidor por *inbox* (Facebook), no *direct* (Instagram) ou pelo WhatsApp



Não mencionar que há taxa de entrega



Recusar devoluções ou pedidos de troca

lava-roupas
ARES

Você e suas roupas merecem novos **ARES**.



Emba Lixo

Neutralizador de Odores

LIDER EM VENDAS



DISPONÍVEL EM TODAS AS LITRAGENS



(19) 99972-2400



WWW.EMBALIXO.COM.BR

Perfume de Lavanda



Remove **100% da sujeira difícil** sem esforço.



Limpa sem riscar com micropartículas de origem natural

ADEQUADO PARA:



Metais, inox, alumínio,



Cerâmicas e plásticos.





DORIVAS BBQ

Resiliência e gratidão

Empreendedor da capital paulista, Dorival do Espírito Santo, de 43 anos, sempre teve na gastronomia a motivação para seguir em frente e auxiliar em projetos sociais e humanos

Minha história com a gastronomia começou há mais de vinte anos, quando fui trabalhar com minha irmã em uma lanchonete do centro de São Paulo. Nos dois primeiros dias entreguei folhetos na rua, em seguida fui para serviços gerais e em um ano e meio assumi a parte de confeitaria da lanchonete.

E assim fui seguindo, trabalhei como pizzaiolo, salgadeiro e nos finais de semana, até porque precisava ter uma renda extra, além do meu trabalho. Fazia e vendia doces e salgados na garagem de casa, junto com minha mãe. Sempre moramos na periferia de São Paulo e vivemos com muitas dificuldades, e foi o empreendedorismo no ramo de alimentação que mudou a vida de toda a família.

DA CULINÁRIA PARA O SOCIAL

Já fiz muitos cursos na área, mas em 2012 que me formei em técnicas gastronômicas e comecei também a dar aulas em projetos sociais. Minha vida sempre permeou por esses dois eixos, o social e a culinária. Durante a semana fazia meus eventos, quando eu tinha um buffet e organizava festas completas, com entradas, refeição principal, sobremesas e bebidas, e no fim de semana dava aulas.

Sempre fui empreendedor social, um orientador, e conseguia trabalho para os meninos na área. Hoje tenho pelo menos 20 amigos dessa época. Em 2018, conheci o "churrasco texano" e fiquei impressionado. Aprendi muito sobre o estilo, fiz cursos, e estava boquiaberto, porque era em poucos lugares que se achava aquela comida.

Fotos: Shutterstock/ Divulgação

De cabeça no CHURRASCO

Comecei a estudar sobre o churrasco texano para reproduzir na minha região. Participei de vários festivais de churrasco e aprimorava as técnicas, que envolviam desde o domínio do fogo, a escolha da boa proteína, a procura por bons fornecedores etc. Aí conseguimos alugar um ponto em um centro comercial do bairro "na boca do gol", isso em 2020.

Porém, veio a pandemia e essa atividade ficou parada, mas como eu sempre participei de projetos sociais e fui voluntário na Cracolândia entregando marmitas, minha vida mudou novamente e participei de um processo para fazer marmiteix e entregar para os moradores de rua. Fazia e entregava 80 marmitas todos os dias por três meses. Em seguida, fazíamos 200 por dia por mais alguns meses.



A pandemia foi diminuindo um pouco e esse processo acabou, mas sou muito grato por poder realizar tudo isso, mesmo sendo um trabalho, eu estava perto de pessoas que precisavam muito

DO CÉU AO INFERNO

Em julho de 2022, aluguei o espaço novamente e no mês seguinte começou a reforma. Já em outubro estava operando com o Dorivas BBQ, com hambúrgueres, entradas, salgados e carnes por quilo para viagem. No começo iam os amigos, os conhecidos, os amigos dos amigos e o negócio foi ficando conhecido e ia bem.

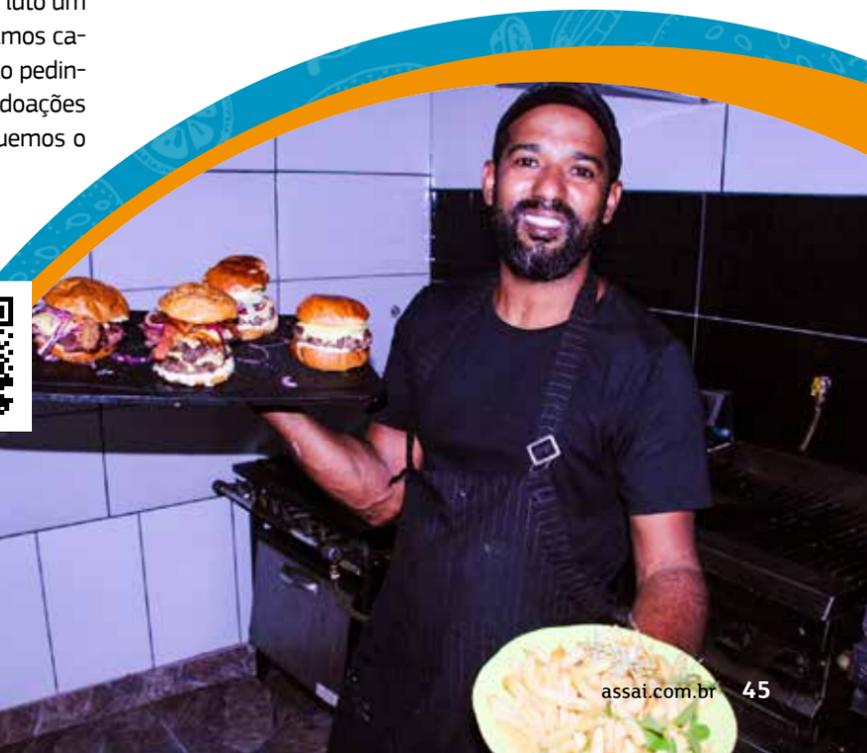
Porém, na madrugada do dia 12 para 13 de outubro, o estabelecimento pegou fogo e perdemos tudo. Fiquei de luto um dia e em seguida começou uma mobilização: ganhamos caçamba, uns amigos fizeram um vídeo com a situação pedindo ajuda e em cinco dias conseguimos R\$ 15 mil de doações do Brasil inteiro. Em 60 dias reconstruímos e reerguemos o estabelecimento, que atendia até 150 pessoas. >>

"Desistir não faz parte do nosso vocabulário, e sempre quando as coisas aconteciam tivemos paz para poder enfrentar tudo de forma resiliente"

Dorival do Espírito Santo, proprietário do Dorivas BBQ

Você na Revista Assaí

É dono de um negócio e tem uma história de sucesso no seu empreendimento? Acesse assaí.com.br/contesuahistoria, preencha as informações e você poderá aparecer aqui na revista!





SEM OLHAR PARA TRÁS

Em dezembro, ainda de 2022, reinauguramos, com a finalização do básico para podermos operar. Estamos trabalhando muito, dando o nosso melhor, e posso dizer que o voo está estabilizado. Mas os contratemplos ainda continuam. Já tivemos três episódios de furtos no local, com prejuízos de maquinário, produtos, dentre outros.

Mas desistir não faz parte do nosso vocabulário, e sempre quando as coisas aconteciam tivemos paz para poder enfrentar tudo de forma resiliente. Hoje o Dorivas BBQ está bem protegido, com todos os tipos de equipamentos de segurança, com muitos clientes e crescendo a cada dia. Meu modo de demonstrar afeto e gratidão a tudo que passei é cozinhando para as pessoas. 🍷



saiba mais

@dorivasbbqsp

HAMBURGUERIA DORIVAS BBQ

- Vende em média 50 hambúrgueres e de 40 a 60 salgados diariamente.
- Faz em média quatro eventos por mês – na casa do cliente ou na hamburgueria.

EDIÇÃO LIMITADA
ATÉ DURAR O ESTOQUE

HELLMANN'S

HORA H

DA NBA



HELLMANN'S



Patrocinadores Oficiais

Por mais simples que seja uma salada, o sabor é outro com a Kisabor!



Sabor e praticidade que não podem faltar em sua mesa.



A salada está sempre presente nas refeições, e nada melhor que a praticidade dos Molhos para Salada Kisabor para deixá-la ainda mais saborosa. Experimente!

kisabor.alimentos | www.kisabor.com.br



Segurança é FUNDAMENTAL

O que fazer em caso de fogo, vazamentos de gás ou ainda um curto-circuito nas instalações elétricas dos equipamentos?
Confira as recomendações do Corpo de Bombeiros

A segurança é fundamental para garantir a saúde e a vida tanto do vendedor quanto dos clientes em qualquer tipo de estabelecimento. É preciso seguir normas de segurança para instalação de equipamentos com gás ou que utilizem energia elétrica, assim como saber utilizá-los de forma adequada e ser prudente para evitar acidentes. Mas, quando um acidente acontece, o que fazer?

A **Revista Assaí Bons Negócios** conversou com o Capitão Alexandre Mançano Cavalca, da diretoria de Assuntos Técnicos do Corpo de Bombeiros Militar do Paraná, para saber como agir nessas situações de emergência. Confira:

ASSAÍ BONS NEGÓCIOS: QUAIS SÃO OS MAIORES FATORES DE RISCO PARA OS AMBULANTES, CARRINHOS OU ATÉ MESMO FOOD TRUCKS QUE TRABALHAM COM PRODUTOS QUE PRECISAM SER COZIDOS, FRITOS, ASSADOS E UTILIZAM GÁS OU LUZ ELÉTRICA?

CAPITÃO ALEXANDRE: Os maiores riscos estão relacionados com o vazamento do gás GLP, que pode pegar fogo ou explodir; incêndio nos recipientes com óleos de fritura; além dos riscos de choque elétrico e incêndios em materiais elétricos.



Capitão Alexandre Mançano Cavalca, da diretoria de Assuntos Técnicos do Corpo de Bombeiros Militar do Paraná

O QUE FAZER, E O QUE NÃO FAZER, EM CADA CASO?



VAZAMENTO DE GÁS GLP, COM OU SEM FOGO:

Se possível, desligar o registro do gás, utilizar um extintor de classe B para apagar o fogo; manter as pessoas afastadas; e ligar 193 (telefone do Corpo de Bombeiros). Se o vazamento de gás não provocar chama, manter o local ventilado, afastar as pessoas e também ligar 193. **NÃO JOGAR ÁGUA**, não acender luzes, lanternas ou outros equipamentos que possam produzir faíscas ou calor, não conter uma fonte de ignição próxima e um incêndio ser iniciado.



INCÊNDIO EM ÓLEO DE COZINHA

Desligar o gás e, com um pano molhado, cobrir totalmente a panela buscando abafar o fogo; afastar as pessoas; ligar 193. **NÃO JOGAR ÁGUA!**



INCÊNDIO EM MATERIAIS ELÉTRICOS

Desligar a chave geral de energia; utilizar um extintor de classe C para extinguir o fogo; manter as pessoas afastadas; ligar 193. **NÃO JOGAR ÁGUA!**

Fotos: Shutterstock / Divulgação



ABN: HÁ UMA REGULAMENTAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO DESSES EQUIPAMENTOS, UM ALVARÁ E VISTÓRIAS FREQUENTES?

CA: O Corpo de Bombeiros não fiscaliza ou vistoria a atividade econômica ambulante individualmente considerada, tais como carrinhos de lanches em geral, barracas itinerantes, veículos de comércio ambulante, conforme estipula a Lei Estadual 19449/2018, no seu artigo primeiro.

Existem alguns cuidados que podem ser adotados para prevenir maiores riscos:

- Manter um extintor classe ABC à disposição;
- Sempre verificar as condições dos materiais do gás GLP, como mangueiras, válvulas e registros, deixando a manutenção dos materiais com profissionais qualificados. As mangueiras e os registros possuem validade e devem ser trocados periodicamente, conforme recomendações do fabricante;
- Não utilizar adaptadores do tipo T (popularmente conhecidos como benjamins) para evitar sobrecargas nos sistemas elétricos, podendo ser iniciado um curto-circuito. De preferência, utilizar filtro de linha.

ABN: EM QUE CASOS UMA AJUDA DEVE SER ACIONADA?

CA: Entrar em contato com o Corpo de Bombeiros em casos de: vazamento de GLP, com ou sem fogo; fogo em óleo de cozinha; e fogo em materiais elétricos. ▲





A decoração em 2D é uma tendência leve e divertida, que pode ajudar a alavancar as vendas em ocasiões que pedem alegria e bom humor

Diversão na hora DE COMER BOLO

Das telas e das páginas de desenho diretamente para o seu bolo. A nova tendência na confeitaria, de modelar bolos como se fossem cartoons, vem reforçando as vendas

Depois dos *Bentô*, *Origami* e *Shag Cakes*, dentre outras novidades que surgiram nos últimos anos na confeitaria, a versão dos bolos com acabamentos feitos à mão em preto&branco e coloridos, simulando as linhas de um desenho animado antigo — o *Cartoon* —, vem garantindo o fôlego nas vendas de quem aposta em inovações na área.

A tendência reforça também dois aspectos muito persistentes no segmento de confeitaria: a arte manual na finalização dos bolos, com toques de diversão, humor e leveza, e o uso de técnicas criativas como oportunidade de diferenciação no mercado, ampliando os negócios e atraindo novos e mais clientes. Na Páscoa deste ano, inclusive, a técnica chegou aos ovos de chocolate também.

Fotos: Caroline Soave / Shutterstock



CLIENTE RESPONDE RÁPIDO

Joyce Figueiredo, proprietária do Ateliê Granulado, em Santana de Parnaíba (SP), conta que novas tendências, como a do *Cartoon*, “reacendem o interesse dos consumidores e reforçam a constante busca da confeitaria em se atualizar”. Para ela, “assim como na moda, a confeitaria sempre cria tendências que a mantêm em alta. E isso, para profissionais da área, é muito instigante”.

Atuando no segmento de confeitaria desde 2016, quando começou em casa seu próprio negócio, Joyce revela que sempre que lança produtos com novas técnicas, como essa, observa um crescimento rápido de até 60% nas vendas.

Segundo ela, a técnica de *Cartoon* não se prende a temas nem requer uma intervenção muito grande no produto. “São bolos ‘normais’, mas decorados de forma que pareçam desenhos 2D”, explica.



saiba mais
@ateli格蘭ulado



Dicas para alcançar BONS RESULTADOS



MERCADO
Conheça o mercado em que pretende atuar, para escolher melhor os produtos que irá ofertar



QUALIDADE
Opte sempre pela qualidade, não perca clientes por economizar nos ingredientes que fazem seu produto ser especial



PRODUTO
Conheça seu produto! Mesmo que delegue funções, todas as etapas devem ser de total conhecimento de quem chefia a cozinha



COMUNICAÇÃO
Tenha uma boa comunicação nas redes sociais para divulgar seu produto



TENDÊNCIAS
Acompanhe profissionais da área que lançam tendências e podem se tornar inspirações para você



MENU FIXO
Mantenha um menu fixo com seus produtos de maior saída para atender aos clientes que já conhecem seu trabalho e gostam do seu produto



PERSONALIZAÇÃO
A personalização de itens, como os *Cartoon Cakes*, será o toque final que vai dar todo o charme de que o cliente precisa



NOVO APLICATIVO MEU ASSAÍ

App traz descontos exclusivos, roleta de prêmios, conteúdo, jornais de ofertas e carteira digital, além de ser um canal de relacionamento dos clientes com o Assaí Atacadista

Alinhado à estratégia de oferecer aos clientes a melhor experiência em compras, o Assaí Atacadista reforça seu plano de digitalização, iniciado em 2021, ao anunciar o novo aplicativo **Meu Assaí**. A novidade já está disponível para *download* gratuito nas principais plataformas em todo o Brasil.

O aplicativo tem um novo layout, com descontos e ofertas exclusivas, além de carteira digital e uma roleta que sorteará mais de 40 mil vales-compra de R\$ 100. Novas funcionalidades podem ser incorporadas conforme a necessidade do negócio. Com essa mudança, a ferramenta (que nasceu em 2010) deixa de ser um *app* com conteúdo institucional e se torna um canal de relacionamento totalmente integrado à estratégia de CRM do Assaí.

Promoção válida de
10.04.2023 a 31.05.2023.

*Vales-compras de uso exclusivo na loja Assaí. Certificado de Autorização Nº 05.025964/2023. Consulte condições de participação, regulamento e Certificado de Autorização no site assaí.com.br.

Testado e APROVADO

“Fizemos os testes iniciais do Meu Assaí ainda no segundo semestre de 2022, em Curitiba (PR), por meio de uma versão-piloto, que trazia a funcionalidade de ativação de descontos. Com a alta adesão, em menos de dez meses, trazemos para o mercado um aplicativo totalmente remodelado, com ainda mais funcionalidades e serviços disponíveis para os(as) clientes, agora, em cadeia nacional”, comenta Sérgio Leite, Diretor de Novos Negócios do Assaí.

O lançamento do projeto marca um novo passo da empresa em sua estratégia de relacionamento com o(a) cliente, evoluindo em ações de CRM e entendendo o seu comportamento de compras para oferecer uma experiência personalizada. E, ainda, alinhado à estratégia *phygital* (físico e digital), complementa as vantagens já oferecidas pela marca, como preços baixos, melhor experiência em lojas de atacarejo e localizações estratégicas.

Fotos: Divulgação

Novos clientes NOVA ESTRATÉGIA

“Após uma expansão recorde em 2022, estamos ainda mais presentes no cotidiano dos brasileiros, com um parque novo e excelente de lojas instaladas em regiões estratégicas e dentro de centros com grande densidade urbana, o que nos aproximou de um novo tipo de público”, afirma Wlamir dos Anjos, VP Comercial e de Logística. “Agora, por meio da nova ferramenta de CRM, agregamos valor tanto aos nossos clientes quanto para a indústria”, acrescenta.

Todos os novos serviços e funcionalidades estão disponíveis na plataforma após o cadastro por meio do CPF do(a) consumidor(a), o que permite aos(as) clientes o acesso a

preços ainda mais baixos em todas as categorias. “Para este lançamento, contamos com o apoio de 32 fornecedores e disponibilizamos mais de 100 ofertas. Assim, potencializamos as categorias desejadas, customizando as ações de acordo com os objetivos das marcas e atingindo com precisão o público de cada uma delas, oferecendo descontos atrativos e relevantes”, ressalta Wlamir.

Com o objetivo de ampliar as opções de compra e entrega, além de promover novas formas de contato com a marca, a Companhia oferece a opção de compra *on-line* por meio dos parceiros *Cornershop by Uber, Rappi e Clubbi*. >>



Você sabia?

Que o vinagre contém nutrientes essenciais ao nosso organismo?

Tem ação antisséptica, antibiótica, controla os níveis de glicemia do sangue e ainda pode ajudar no processo de emagrecimento?

E que ele também é um produto versátil e barato para a limpeza da casa?

Inclua os vinagres
Toscano na sua
alimentação
todos os dias!

60
anos



TOSCANO

www.toscanoalimentos.com.br

f [toscanoalimentosocial](https://www.facebook.com/toscanoalimentos)

ig [toscanoalimentos](https://www.instagram.com/toscanoalimentos)

COMO FUNCIONA O APP MEU ASSAÍ?



Baixe o app gratuitamente no Google Play ou na App Store.



DISPONÍVEL NO Google play



Baixar na App Store

Primeiro, é preciso baixar o **Meu Assaí** na App Store, para usuários de iOS, ou por meio do Google Play, no caso de Android. Depois, é necessário realizar um cadastro com o CPF. Em seguida, basta selecionar a loja em que as compras serão realizadas e acessar a "Home", na qual haverá acesso ao Menu Principal da ferramenta e a todos os conteúdos disponíveis.

Feito isso, o(a) cliente precisará apenas informar o CPF no caixa de pagamento da loja antes de iniciar a passagem dos itens. Após a finalização da compra, os descontos são aplicados automaticamente em todas as ofertas disponíveis no *app*.



Facilidades oferecidas NO APLICATIVO

• **JORNAIS DE OFERTAS VIGENTES NO PERÍODO**

• **FEED DE CONTEÚDO**

Novidades e informações sobre o Assaí

• **DESCONTOS EXCLUSIVOS**

Informações detalhadas, como: percentual do desconto e datas de ativação e expiração; quantidade disponível do item, o percentual de desconto e o detalhamento dos valores daquele item no varejo, no atacado e no *app*

• **ROLETA DE PRÊMIOS**

Jogo para sortear mais de 40 mil vales-compra de R\$ 100 no primeiro mês do anúncio

• **CARTEIRA DIGITAL**

É possível visualizar saldo digital e/ou acumulado de cartões vale-presentes, além de acessar o "economizômetro", ferramenta que calcula todo o valor economizado quando utilizar o *app* para fazer as compras 🍷

Prove o azeite extra virgem grego, "Mytholio"!



Um azeite multipremiado é produzido em campos de oliveiras selecionadas na Grécia.

Onde os agricultores continuam a sua tradição ancestral.

Escolha "Mytholio" para adicionar um sabor mítico às suas refeições e desfrute de uma experiência de degustação premium!



a iogurteria Nestlé®

Onde tem criança, tem aventura.



Chamyto tem Zinco e Lactobacilos vivos. Onde tem criança tem Chamyto, onde tem Chamyto tem cuidado.

NOVO

PANTENE

PRO-V MIRACLES



ELIMINA A OLEOSIDADE DA RAIZ
E HIDRATA AS PONTAS





Respeito aos horários

Seja vendedor ou cliente, o cumprimento de horários de atendimento é fundamental para manter bons relacionamentos

Atualmente, com a comunicação via WhatsApp, todos perderam um pouco a noção de horários e quantidade de mensagens, seja profissionalmente ou na vida pessoal. Mas, para usar em um negócio como um meio de contato com os clientes, é preciso - e deve - haver algumas regras e limites respeitados, de ambos os lados.

Para o gestor de marketing e vendas da Sucesso em Vendas, de Curitiba (PR), Rafael Piepo, antes de tudo é importante usar a ferramenta específica para negócios — o WhatsApp Business — e deixar o número exclusivo para a empresa. “Além disso, é importante definir um horário próprio de atendimento e informar isso aos clientes na descrição ou em mensagens automáticas, o que ajuda a evitar frustrações e a ter respeitado o tempo em que não se está disponível”, ressalta Piepo.

Gestão e treinamento

“Não importa se o contato via WhatsApp será atendido somente por uma pessoa ou uma equipe, é necessário que todos estejam alinhados com as boas práticas, a linguagem e o tom adequados para cada situação”, alerta o gestor. A boa educação e o bom senso sempre devem prevalecer nos atendimentos, mesmo que o cliente em algum momento possa ter “perdido a linha”.

Piepo destaca também a necessidade de, ao usar o WhatsApp Business, fazer a gestão dos atendimentos usando critérios ou etiquetas, listas de transmissão ou grupos. “Isso ajuda a organizar os contatos por categorias, prioridades ou status e facilita o acompanhamento das conversas. Inclusive as que você precisa priorizar por ter sido um contato recebido após o horário comercial”, analisa.

Para impor limites reais, aplicativos de respostas automáticas estão entre as soluções adotadas tanto para avisar a clientes sobre o horário de atendimento quanto para evitar excessos. Quando um *smartphone* recebe uma mensagem depois das 18 horas, por exemplo, o aplicativo responde, via WhatsApp mesmo, que o horário de atendimento se encerrou.

Fotos: Shutterstock / Divulgação



- 1 Abra o WhatsApp Business e toque no ícone dos <três pontos>
- 2 Em seguida, escolha <Configurações>
- 3 Toque em <Configurações da Empresa>
- 4 Logo depois, selecione a opção <Perfil>
- 5 Agora, role a tela para baixo e toque em <Horário de comunicação>
- 6 Escolha <Horário>
- 7 Abra o WhatsApp Business e toque no ícone dos <três pontos>
Aberto no horário selecionado;
Sempre aberto;
Somente com hora marcada.
- 8 Finalize selecionando <salvar>

Como configurar horários de atendimento no WhatsApp Business

Houve um mal-entendido, E AGORA?

E, se mesmo após ter seguido todas as orientações, delimitados dias e horários, alguns clientes não respeitarem e gerarem mal-entendidos? O ideal é manter a calma e agir com profissionalismo. Além disso, você pode seguir estas outras dicas:



HORÁRIOS

Lembre o cliente de que você já havia informado seus horários de trabalho e que não estava disponível quando ele entrou em contato. Reforce que você faz isso para garantir um melhor equilíbrio entre vida profissional e pessoal, mas está comprometido em responder todas as mensagens durante seu horário de trabalho.



DESCULPE-SE

Peça desculpas por não ter respondido no momento em que o cliente esperava. Mostre empatia e entenda que o cliente pode estar frustrado por não receber uma resposta imediata. Isso ajuda a acalmá-lo.



SOLUÇÃO

Ofereça uma solução que possa ajudar o cliente a resolver o problema ou atender à sua necessidade. Se você não puder ajudá-lo imediatamente, deixe claro quando você poderá responder e cumpra essa promessa.



COMUNICAÇÃO

Mantenha a comunicação com o cliente e envie atualizações regularmente. Se você precisar de mais tempo para resolver o problema, informe ao cliente e dê uma previsão realista de quando poderá ajudá-lo. Isso ajuda a evitar futuras frustrações e garante que ele estará ciente do que está acontecendo. 🌟

Fortalecendo os negócios DE ALIMENTAÇÃO

Neste ano, a edição do Prêmio Academia Assaí será a maior já realizada: serão mais de R\$ 1,3 milhão em premiação e 2.100 empreendedores contemplados

 **PRÊMIO**
Academia
Assaí **2023**

COMO FUNCIONA?

O Prêmio Academia Assaí será realizado em duas etapas: **regional** e **nacional**.

PRÊMIO ACADEMIA ASSAÍ 2023:

- 1 2.100 empreendedores serão selecionados na primeira fase, da qual sairão 210 finalistas;
- 2 Desses 210, 30 serão os vencedores regionais e passarão para a etapa nacional, que será realizada em São Paulo, com um ganhador de cada categoria.
- 3 Nas cinco edições anteriores, foram mais de 70 mil inscritos, mais de 3 mil empreendedores premiados e quase R\$ 2,5 milhões em prêmios.
- 4 Além dos valores em dinheiro, os vencedores também ganham capacitações, consultorias, celulares e viagens.

Acompanhe o andamento do Prêmio Academia Assaí

premioacademiaassai.com.br
[@academiaassaioficial](https://www.instagram.com/academiaassaioficial)

E TEM MUITO MAIS!

Aproveite todo o apoio da Academia Assaí: conteúdo sobre empreendedorismo, cursos e dicas para negócios de alimentação. Acesse o portal academiaassai.com.br! >>



O Prêmio Academia Assaí chega à sua 6ª edição em 2023 valorizando, reconhecendo, fortalecendo e apoiando empreendedores que atuam no setor de alimentação com a maior premiação da história. Neste ano, os prêmios individuais podem ultrapassar a casa dos 10 mil reais e o valor total distribuído entre todos os ganhadores será superior a R\$ 1,3 milhão.

Até o final da premiação, 2.100 empreendedores em todo o Brasil, com ou sem CNPJ, serão contemplados em **3 categorias**: 700 vendedores ambulantes; 700 empreendedores que vendem por encomenda; e 700 pontos de venda fixos.

As inscrições podem ser realizadas até o dia 24 de maio, na página premioacademiaassai.com.br.



LACTA

CADA PEDACINHO
APROXIMA.





MAIS PREMIADOS, MAIS PRÊMIOS!

A edição de 2023 do **Prêmio Academia Assaí** vem com uma série de novidades. Além de mais empreendedores premiados nas duas etapas e do valor total da premiação, que aumentou, três prêmios especiais serão distribuídos para os negócios que se encaixarem em uma das seguintes categorias Sustentabilidade, Tecnologia e Inovação. Os ganhadores serão escolhidos por votação popular no evento de seleção dos vencedores nacionais.

REGIONAL

2.100 premiados
(R\$ 300)

210 finalistas
(R\$ 2 mil + R\$ 500 em vale-compras)

30 vencedores
(R\$ 2 mil + celular + assessoria)

3 VENCEDORES NACIONAIS

VENDEDOR AMBULANTE
(R\$ 10 mil)

VENDAS POR ENCOMENDA
(R\$ 10 mil)

PONTO DE VENDA FIXO
(R\$ 10 mil)



R\$ 3 mil para categorias especiais

SKALA EXPERT

Crespinho Divino

100% VEGANO
0% ORIGEM ANIMAL

LIBERADO

Cabelos ondulados, cacheados, crespos e crespíssimos.

INSCRIÇÕES ABERTAS!



+ DE R\$1 MILHÃO

EM PRÊMIOS

PARA QUEM TEM UM **NEGÓCIO DE ALIMENTAÇÃO**



CONCORRA A PRÊMIOS EM DINHEIRO, VALES-COMPRA e muito mais!

INSCREVA-SE EM

WWW.PREMIOACADEMIAASSAI.COM.BR

ou aponte a câmera do celular PARA O QR CODE ABAIXO:



REALIZAÇÃO:

PATROCINADORES:



A LINHA ANTIBAC traz a solução completa para o consumidor, com a qualidade Ypê que você já conhece.

LIMPEZA QUE SE VÊ,
CUIDADO QUE SE SENTE.

Ypê

QUALIDADE
QUE SE VÊ,
CERTEZA
QUE É YPÊ.

ELIMINA
99,9%*
DOS GERMES
E BACTÉRIAS

Desinfetante



Lenços Desinfetantes

SOLUÇÃO PARA CASA



CUIDA
CONTÉM ÓLEOS
ESSENCIAIS**

Multiuso

Lava Roupas Pó



SOLUÇÃO PARA ROUPAS



HIGIENIZA
AÇÃO BACTERICIDA

Lava Roupas Líquido



Amaciante Concentrado

Lava-louças



SOLUÇÃO PARA PIA



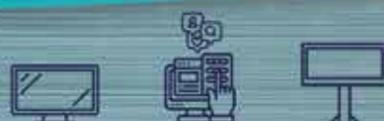
PROTEGE
TECNOLOGIA COM
CONTROLE DE ODOR***

Lava-louças Concentrado

Esponja Não Risca

TENHA EM SUA LOJA O PORTFÓLIO COMPLETO DA LINHA ANTIBAC YPÊ

AÇÕES EM:



Solução completa em MPDVs e Digital

Não deixe sua gôndola
sem essas novidades



YPÊ TÁ EM CASA

E PRECISA ESTAR NAS PRATELEIRAS DA SUA LOJA.

Ypê

QUALIDADE
QUE SE VÊ,
CERTEZA
QUE É YPÊ.

CONHEÇA OS
BENEFÍCIOS DA
LINHA CASA YPÊ.

Elimina 99,9%
de germes, fungos
e bactérias



3 EM 1

Desinfeta
Controla
mau odor*
Perfuma

DESINFETANTE YPÊ

Elimina 99,9%
de germes, fungos
e bactérias



ÁGUA SANITÁRIA YPÊ

Bico dosador
Lacre de
segurança

A linha de produtos Ypê oferece mais vantagens. Afinal, além do melhor custo-benefício, o consumidor pode contar com uma limpeza diferenciada para a casa toda.

Ação
desengordurante

Tira
manchas

Controla
de odor!

Ação
bactericida!

Secagem
rápida e brilho
sem embaçar
com álcool

5 VERSÕES.
5 SOLUÇÕES



MULTIUSO YPÊ

materiais de
ponto de venda



digital



encartes



midia



*Eficácia comprovada contra as seguintes bactérias, vírus e fungos: PINHO E BAK; Staphylococcus aureus, Salmonella choleraesuis, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Vibrio cholerae tipo Ogawa, Vibrio cholerae tipo Inaba e Trichophyton mentagrophytes. ANTIBAC: Vírus da Gripe, Vírus da Hepatite B e C, Vírus Sincicial Respiratório, Rotavírus, SARS-CoV-2 (COVID-19), Escherichia coli, E. Coli 0157:H7, Salmonella enterica, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Trichophyton mentagrophytes, Candida albicans. Controla a lista completa dos microrganismos no site: www.ype.br. Referente à linha Pinho Ypê. Eficaz contra odores de banheiro, cigarro e mofo. **Eficácia comprovada contra as seguintes bactérias e fungos: Enterococcus faecium, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Salmonella choleraesuis, Staphylococcus aureus, Trichophyton interdigitale. ***Eficaz contra odores de cozinha, banheiro e mofo. *Eficácia comprovada contra as seguintes bactérias: Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Salmonella choleraesuis e Escherichia coli.



GERANDO TRANSFORMAÇÃO

Já ouviu falar em sustentabilidade social? Conheça a ONG que quer erradicar a pobreza nas favelas do Brasil e, assim, contribuir para o desenvolvimento da sociedade e do planeta

Sustentabilidade social é um dos pilares da sustentabilidade, afinal, distribuição de renda e redução das diferenças sociais são, sem dúvidas, fatores que colaboram ostensivamente para o desenvolvimento da sociedade e do planeta. É pensando nisso que o Instituto Gerando Falcões se empenha em impactar positivamente a vida de moradores de favelas de todo o Brasil, com o objetivo de contribuir para que tenham acesso a condições básicas de viver com dignidade.

Eduardo Lyra, CEO da instituição Jovens Falcões



NÃO IMPORTA DE ONDE VOCÊ VEM

Nascido na favela Jardim Vila Nova Cumbica, localizada na periferia de Guarulhos (SP), desde criança Eduardo Lyra, fundador e atual CEO do Gerando Falcões, ouvia da mãe, Dona Gorete, a frase: "Não importa de onde você vem, mas sim para onde você vai". Pensando nisso, em 2011, ele lançou de forma independente um livro chamado *Jovens Falcões*. Com a ambição de construir uma ponte entre a favela e a cidade, o então estudante de jornalismo usou o dinheiro das vendas do livro para realizar palestras em escolas públicas da Zona Leste da capital paulista, dando início à ONG.

Mas o grande salto veio em 2020, durante a pandemia de Covid-19. Na época, o Gerando Falcões passou a distribuir cestas digitais nas favelas, para que as famílias pudessem comprar o que faltava em suas casas. Hoje, a ONG realiza diferentes iniciativas para erradicar a pobreza e levar dignidade aos moradores de comunidades em diferentes cidades brasileiras.

Fotos: Shutterstock / Divulgação

DIGNIDADE, DIGITALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO



A Favela 3D contempla ambientes planejados e autossustentáveis por meio da criação de programas de cidadania, serviços sociais, moradia digna e geração de renda

Moradia digna, acesso à saúde, direito à educação, cidadania e cultura de paz, atenção à primeira infância, empoderamento feminino, meio ambiente, geração de renda e cultura, esporte e lazer são alguns pilares do projeto que busca transformar favelas brasileiras.

Até o momento, a **FAVELA 3D** (Digna, Digital e Desenvolvida) está em andamento em quatro localidades. Mas diversas comunidades devem ser transformadas nos próximos anos.



FORMAÇÃO PARA A SOLUÇÃO

Contribuir para que crianças, jovens, educadores e lideranças rompam o ciclo da pobreza intelectual por meio do desenvolvimento de habilidades socioemocionais é o objetivo do braço educacional do Instituto Gerando Falcões, a **FALCONS UNIVERSITY**.

O método ativo busca expandir e melhorar a estrutura de instituições a fim de que sejam ferramentas e canais para solucionar a pobreza.

Líderes sociais têm formação inicial gratuita, com aulas presenciais e *on-line* sobre competências do empreendedorismo social; jovens passam por uma formação multidisciplinar, cujo objetivo é tornarem-se protagonistas de suas próprias histórias; empresas podem se beneficiar de produtos, projetos e soluções sustentáveis. >>



SUSTENTABILIDADE



MENOS IMPACTOS DE CONSUMO

Lojas físicas e *on-line* são a forma que o Gerando Falcões encontrou para criar um varejo social, que vende produtos até 80% mais baratos. O lucro obtido com as vendas no Bazar GF é 100% revertido para os programas de transformação social desenvolvidos pela própria ONG.

O **BAZAR GF** comercializa produtos garimpados em bom estado e produtos que foram doados por pessoas físicas e empresas. O conceito do bazar é a economia circular, cujo objetivo é incentivar a redução, a reutilização, a recuperação e a reciclagem para minimizar os impactos do consumo no planeta e na sociedade. As unidades físicas ficam na cidade de São Paulo (SP) e na região metropolitana.



saiba mais

gerandofalcoes.com

NÚMEROS DA TRANSFORMAÇÃO



Presente em
25 ESTADOS
e no Distrito Federal



Mais de
700 MIL PESSOAS
impactadas pelas ações



Rede formada por mais de
1.000 ONG
espalhadas por todo o país



95% DE PESSOAS
empregadas pelos
programas

Colgate®

Total¹²

Chegou o lançamento do ano! Nova Colgate Total 12 Carvão Ativado

Branqueia, limpa e protege*

NOVO

Colgate®

Total¹²

NOVO
COM O PODER DO ZINCO

CARVÃO
ATIVADO
LIMPA E BRANQUEIA
Cont. Neto 220g

PREÇO
ESPECIAL
220g

Proteção antibacteriana por até 12 horas*

*Até 12 horas de proteção contra bactérias e mau hálito com 4 semanas de uso contínuo vs. creme dental regular com flúor sem ingrediente antibacteriano.

ultra
act!on
all you need

Proteção e saúde para toda família

SEM
MATÉRIAS
PRIMAS
TÓXICAS

VEGANO

A vida não para DE ENSINAR

Solange Borges, a chef de cozinha que mostra, com suas receitas, saberes e sabores, que o futuro é ancestral



Ela tem 60 anos e desde menina aprendeu com a mãe, Joselita Borges, que a vida é, sim, uma batalha diária, mas com espaço para sempre se reinventar. Solange Borges, chef de cozinha nascida em Salvador, veio de uma infância muito pobre, cresceu vendo a mãe trabalhar como empregada doméstica e Baiana de Acarajé, nos anos 1970, em Camaçari (BA). “Mainha morreu cedo. Criei, então, meus irmãos e meus filhos com a força e a coragem que ela me ensinou”, revela Solange.

Desde 2014, a chef baiana vem trilhando uma jornada intensa de superação como empreendedora, dedicada ao resgate dos sabores da comida de seus ancestrais africanos e aos saberes de sua religião, o Candomblé de Angola. “Ainda muito jovem inverti a lógica. Não queria ser empregada doméstica e não queria isso para minha filha também”, lembra. “Fui estudar, inspirei meus filhos a estudar também e foquei a comida como caminho para me transformar”, reforça ela.

Solange Borges, chef de cozinha

Fotos: Divulgação

Uma ideia na cabeça E UM CELULAR NA MÃO

Morando num sítio, na Agrovila Pinhão Manso, em Camaçari, Solange criou, em 2017, pelo celular, um evento numa rede social. Queria conectar-se com mais pessoas, compartilhar seus saberes e ser remunerada por isso. Assim nasceu o Culinária de Terreiro, um projeto que já impactou milhares de pessoas com cursos *on-line* de comida afro-brasileira, palestras, aulas presenciais e mentoria em comida baiana, além de vivências agroecológicas e eventos temáticos, como o Festival do Dendê, em sua segunda edição.

COMIDA ANCESTRAL E INOVAÇÃO

Neste ano, Solange foi reconhecida como destaque na área de Gastronomia, entre os 100 expoentes negros mais criativos no Brasil – uma indicação do Mooc (Movimento Observador Criativo) em parceria com as agências FlagCX e a revista HypeBeast. “Esse reconhecimento mostra que o saber ancestral pode transformar a vida das pessoas. Que nós, pessoas negras, estamos servindo de inspiração e referência para muita gente mais”, destaca a chef.



DICAS PARA DIFERENCIAR -SE NO MERCADO



Identifique o que você melhor sabe e gosta de fazer

Conte isso para mais pessoas e mostre seu trabalho nas redes sociais

Estude, faça cursos, visite feiras e aprenda mais

Inscreva-se em programas que financiam projetos inovadores

Sempre mantenha o foco e estabeleça metas

ALTERNATIVAS DE CRESCIMENTO

Como empreendedora criativa, Solange Borges foi buscar outras formas de expandir seu negócio. Tem participado de programas de desenvolvimento de mulheres negras e se inscrito em editais que fomentam com recursos o crescimento de novos negócios.

“Meu projeto foi selecionado em programas de aceleração, como Diver.ssa e Preta Hub. Com a mentoria, aprendi mais e me preparei para criar, com os recursos recebidos, novos negócios. Assim nasceram a Casa de Farinha e o Festival do Dendê, que crescem a cada ano. Nossa meta agora é construir a Casa do Dendê para ampliar ainda mais nossos saberes e os modos de produção”, explica Solange. >>



saiba mais

@culinariadeterreiro

RAIO X

Culinária de Terreiro

- **CRIADO EM:** 2017, Camaçari (BA)
- **REALIZA:** cursos *on-line* de comida afro-brasileira, vivências e eventos gastronômicos presenciais
- **ORGANIZA:** Festival do Dendê da Agrovila Pinhão Manso, em Camaçari, em fevereiro e março
- **VENDE ON-LINE:** produtos das marcas Culinária de Terreiro e Mulheres Solares, feitos no modo ancestral
- **INTEGRANTES:** 6 pessoas

Com o cartão **PASSAÍ**, você:

Parcela suas compras em até



3X sem juros¹



Paga preço de atacado a partir de **1 unidade²**

Quer aproveitar essas e outras vantagens?



Aponte sua câmera para o QR Code e **peça já o seu!***



Saiba mais em: assai.com.br/passai

¹ Para as compras a partir de R\$ 20,00, exclusivamente nas lojas Assaí Atacadista (exceto para compras nos Postos de Combustíveis Assaí). ² Nas Lojas Assaí, ao efetuar o pagamento de suas compras com o cartão de crédito Passaí, pague o preço de atacado em quantidades de varejo. Confira as etiquetas com destaque de preço. Regras de desconto e plano de pagamento nas Lojas Assaí. Promoção não cumulativa com outras promoções ou ofertas. Consulte condições em passai.com.br. * Sujeito à análise de crédito.

Pamplona 75 anos

Lembranças repletas de sabor

A diversidade de produtos Pamplona faz parte das refeições de muitas famílias com mais praticidade e sabor.

Seja qual for a ocasião, tem Pamplona!
Carne suína tem sobrenome



Pamplona

75 anos

ESPECIALISTA EM CARNE SUÍNA.

PODCAST NEGÓCIO EM DIA ASSAÍ
EPISÓDIO #91

COMO LIDAR COM RECLAMAÇÕES E DAR A
VOLTA POR CIMA

A co-fundadora do site Reclame Aqui, presidente do Instituto Cliente Feliz e autora do livro *Cliente Feliz Dá Lucro*, Gisele Paula, explica nesta edição do podcast *Negócio em Dia* como é possível dar a volta por cima depois de receber uma reclamação ou avaliação ruim nas redes sociais e, dessa forma, reverter uma imagem negativa.

VALOR: gratuito

SITE: [Spotify](#) / [Castbox](#) / [Deezer](#) /
[Google Podcasts](#) / [iTunes](#)



CURSO

GUIA DE MARKETING PARA PEQUENOS
NEGÓCIOS

O curso gratuito do Sebrae é formado por vídeos curtos e materiais complementares para que você possa aplicar imediatamente no seu negócio. Saiba como divulgar produtos e serviços e aprenda sobre marketing para alavancar sua empresa. Participando de todas as etapas, o empreendedor ganha o *Selo Mestre em Guia de Marketing para Pequenos Negócios*.

SITE: sebraepr.com.br/curso_ead/curso-ead-guia-de-marketing-para-pequenos-negocios



CURSO

ATENDIMENTO AO CLIENTE

Atender bem é essencial para garantir o sucesso do negócio. Isso porque o mercado é altamente competitivo e o diferencial pode ser exatamente a forma como o empreendedor atende no dia a dia. O curso de 30 horas ensina como lidar com situações difíceis, fidelizar e tratar o cliente da forma adequada. Conheça os dez mandamentos do atendimento de excelência!

SITE: primecursos.com.br/atendimento-ao-cliente/



Cabelo forte por dentro, COR 100% INTENSA POR FORA



NOVO

KOLESTON

ACRE**Assaí Rio Branco**

Rod. BR-364, 1.897
Floresta Sul - Rio Branco
Tel.: (68) 3214-5600 / 3214-5601

ALAGOAS**Assaí Arapiraca**

Rua Maria Genusir Soares, 308
(Rod. AL 220) - Planalto
Tel.: (82) 3522-8600 / 3522-8602

Assaí Menino Marcelo

Av. Menino Marcelo, s/n - Maceió
Tel.: (82) 3334-4269 / 3334-3949

Assaí Tabuleiro

Av. Dr. Durval de Goes Monteiro, 10.580
Tabuleiro do Martins - Maceió
Tel.: (82) 3314-6100 / 3314-6101

AMAPÁ**Assaí Macapá**

Rod. Juscelino Kubitschek, Lote 03 -
Tel.: (96) 3203-0400 / 3203-0401

AMAZONAS**Assaí Manaus Grande Circular**

Av. Autaz Mirim, 8.755 - Mutirão
(Grande Circular)
Tel.: (92) 3247-2250 / 3247-2251

Assaí Manaus II

Av. Ephigênio Salles, 2.045 - Aleixo
Tel.: (92) 3643-0600 / 3643-0602

Assaí Manaus Torquato

Av. Torquato Tapajós, 2.200, Bairro Flores
Tel.: (92) 3652 - 2600 / 3652 - 2601

BAHIA**Assaí Barreiras**

Av. Cleriston Andrade, 1.897 - São Miguel
Tel.: (77) 3614-0750 / 3614-0751

Assaí Barris

Rua do Salete, nº 30, Barris - Salvador
Tel.: (71) 3277-3150/ 3277-3151

Assaí Cabula

Rua Silveira Martins, 3.506
Cabula, Salvador
Tel.: (71) 3194-9300 / 3194-9301

Assaí Camaçari

Av. Jorge Amado, s/n
Reserva Camassarys
Tel.: (71) 3454-0250 / 3454-0251

Assaí Cidade Baixa

Rua Luiz Régis Pacheco, 2
Uruguai
Tel.: (71) 3316-8750 / 3316-8752

Assaí Feira de Santana

Av. Eduardo Frões Mota, s/n - Sobradinho
Tel.: (75) 3624-1432 / 3624-2948

Assaí Golf Club

Rua Genaro de Carvalho, 516
Jardim Cajazeiras
Tel.: (71) 3282-0400 / 3282-0402

Assaí Guanambi

Rod. BR 030, 5.978 - São Sebastião
Tel.: (77) 3452-4450 / 3452-4451

Assaí Ilhéus

Estrada Una-Ilhéus, 222
São Francisco
Tel.: (73) 3657-6650 / 3657-6651

Assaí Itapetinga

Rod. BA 263 - Recanto da Colina
(Em frente à UESB)
Tel.: (77) 3262-3501 / 3262-3502

Assaí Jequié

Av. Cesar Borges, s/n
São Judas Tadeu
Tel.: (73) 3526-7423 / 3526-7131

Assaí Juazeiro da Bahia

Av. São João, s/n
Jardim Flórida
Tel.: (74) 3614-2490 / 3614-2274

Assaí Lauro de Freitas

Av. Santos Dumont, 2.239
Itinga (Estrada do Coco)
Tel.: (71) 3289-9500 / 3289-9501

Assaí Paulo Afonso

Av. do Aeroporto (BA - 210), s/n
Jardim Bahia - Paulo Afonso
Tel.: (75) 3282-3900 / 3282-3901

Assaí Paripe

Av. Afranio Peixoto, s/n - Salvador
Tel.: (71) 3404-8450/ 3404-8451

Assaí Salvador Mussurunga

Rua Prof. Plínio Garcez de Sena, 1.240
Rótula da Santinha
Tel.: (71) 3612-6300 / 3612-6301

Assaí Senhor Do Bonfim

BR 407 - Sentido Capim Grosso
(próx. à entrada de Umburanas)
Tel.: (74) 3542-4900 / 3542-4901

Assaí Serrinha

Av. Lomanto Junior - BR 116, s/n
(Cidade Nova) Serrinha
Tel.: (75) 3261-8550 / 3261-8551

Assaí Teixeira de Freitas

Av. Pres. Getúlio Vargas, 7.887
São José, Teixeira de Freitas
Tel.: (73) 3292-2550/3292-2551

Assaí Tomba

Av. Eduardo Froes da Mota, 2.500
(Antes da Caixa D'Água) - Tomba
Tel.: (75) 3612-4000 / 3612-4001

Assaí Vasco da Gama

Av. Vasco da Gama, 4.049
Federação, Salvador
Tel.: (71) 3028-9651 / 3028-9652

Assaí Vitória da Conquista

Av. Anel de Contorno s/n - Felícia
Tel.: (77) 3425-0072 / 3425-0347

CEARÁ**Assaí Bezerra de Menezes**

Av. Bezerra de Menezes, 571 - Fortaleza
Tel.: (85) 3533-4476

Assaí Caucaia

Rodovia BR. 222, 6.970, Bloco A - Caucaia
Tel.: (85) 3285-3739 / 3285-2966

Assaí Cidade dos Funcionários

BR 116, 501 - Fortaleza
Tel.: (85) 3251-4700 / 3251-4701

Assaí Iguatu

Avenida Perimetral, 611 (Areias)
Iguatu
Tel.: (88) 3566-7900 / 3566-7901

Assaí Jóquei

Av. Senador Fernandes Távora, 44
Jóquei Clube, Fortaleza
Tel.: (85) 3022-9310/ 3022-9311

Assaí Juazeiro do Norte

Av. Padre Cícero, 4.400 - Juazeiro do Norte
Tel.: (88) 3571-4408 / 3571-3972

Assaí Kennedy

Av. Sargento Herminio Sampaio, 2.965
Monte Castelo - Fortaleza
Tel.: (85) 3474-9700 / 3474-9702

Assaí Maracanaú

Av. Dr. Mendel Steinbruch, 2.770
Distrito Industrial I
Tel.: (85) 3383-5900 / 3383-5901

Assaí Mister Hull

Av. Mister Hull nº 4.300 Fortaleza
Tel.: (85) 3099-9501/3099-9501

Assaí Parangaba

Av. Godofredo Maciel, 86
Fortaleza
Tel.: (85) 3292-6416 / 3292-6422

Assaí Sobral

Rodovia BR 222, 3.668
Cidade Gerardo Cristino de Menezes
Tel.: (88) 3614-0008 / 3614-4573

Assaí Tapioqueiras

Av. Washington Soares, 10.300,
Messejana - Fortaleza
Tel.: (85) 3194-2500 / 3194-2501

Assaí Washington Soares

Av. Washington Soares, 5.657 - Fortaleza
Tel.: (85) 3533-8200 / 3533-8209

DISTRITO FEDERAL**Assaí Brasília SIA**

Sia Sul, S/Nº Trecho 12 Lote 15
Tel.: 0800 773 2322

Assaí Ceilândia

Setor M Qnm 11 - Lote 06, Mezanino 06
próximo ao Centro Administrativo
Mezanino - Brasília
Tel.: (61) 3581-4435 / 3581-4435

Assaí Brasília Park

SMAS Trecho 03 Guarará - Brasília
Tel.: (61) 2195-2700/2195 - 2701

Assaí Taguatinga

QS 9 - Rua 100, Lote 04
(Areal - Pistão Sul EPNB) Brasília
Tel.: (61) 3456-9150 / 3456-9151

Assaí Taguatinga Shopping

Rua 420, QS 03, Lote 04
Região administrativa de Taguatinga
Tel.: (61) 3043-2063 / 3043-2064

GOIÁS**Assaí Anápolis**

Av. Universitária, 765 - Anápolis
Tel.: (062) 3310-8700 / 3310-8701

Assaí Caldas Novas

Av. Santo Amaro, 1.697
Solar de Caldas Novas
Tel.: (64) 3454-7250 / 3454-7251

Assaí Goiânia Buriti

Av. Padre Orlando Morais, s/n - Goiânia
Tel.: (62) 3280-7205

Assaí Goiânia Independência

Av. Independência, s/n (ao lado do Parque
Mutirama) - Goiânia - Setor Central
Tel.: (62) 3243-5800 / 3219-3801

Assaí Goiânia Perimetral

Av. Perimetral Norte, 2.609
Setor Vila João Vaz - Goiânia
Tel.: (62) 3219-7850 / 3219-7855

Assaí Goiânia Portugal

Av. Portugal, nº 744 - Goiânia
Tel.: 0800 773 2322

Assaí Goiânia Av. T9

Av. T-9, s/n - Jardim Europa
Tel.: (62) 3219-8700

Assaí Rio Verde

Rodovia BR 60, s/n - Perímetro Urbano
Tel.: (64) 3901-3150 / 3901-3151

Assaí Valparaíso

BR 040 - Km 3 - sentido Luziânia
Valparaíso de Goiás
Tel.: (61) 3669-9850 / 3669-9851

MARANHÃO**Assaí Imperatriz**

Rodovia BR 010 - Km 25
Coco Grande - Imperatriz
Tel.: (99) 3221-8979 / 3221-8671

Assaí São Luís Guajajaras

Av. Guajajaras, 06 (São Bernardo)
Tel.: (98) 3133-6566 / 3133-6567

Assaí São Luís Turu

Av. São Luís Rei de França, s/n
(Bairro Turu) - São Luís
Tel.: (98) 3131-3650

MATO GROSSO**Assaí Cuiabá**

Rua Fernando Corrêa da Costa, 4.875
Coxipó
Tel.: (65) 3669-3055 / 3667-4850

Assaí Jardim das Américas

Av. Fernando Corrêa da Costa, 1.255
Tel.: (65) 3618-3850 / 3618-3851

Assaí Rondonópolis

Av. Presidente Médici, 4.269
Vila Birigui - Rondonópolis
Tel.: (66) 3425-2167 / 3425-2170

Assaí Rondonópolis Bandeirantes

Av. Bandeirantes, 4.165
Jardim Bela Vista
Tel.: (66) 3014 -1314 / 3014 - 1315

Assaí Sinop

Av. dos Jacarandás, 4.030 Qd. 19 - Lt 999
Setor Industrial Norte
Tel.: (66) 3511-6900 / 3511-6901

Assaí Várzea Grande

Av. Dom Orlando Chaves, s/n
Tel.: (65) 3685-4737 / 3685-4739

MATO GROSSO DO SUL**Assaí Acrissul**

Av. Fábio Zahran, 7.919
Jardim América
Tel.: (67) 3342-0505 / 3342-6665

Assaí Campo Grande Aeroporto

Av. Duque de Caxias, 3.200
(Próx. ao aeroporto) - Santo Antônio
Tel.: (67) 3368-1650 / 3368-1651

Assaí Coronel Antonino

Av. Consul Assaf Trad, s/n
Campo Grande
Tel.: (67) 3354-6000

Assaí Dourados

Rua Coronel Ponciano, 785
Terra Roxa
Tel.: (67) 3416-2500 / 3416-2501

MINAS GERAIS

Assaí Betim

Av. Juiz Marco Túlio Isaac, 3.355
Parque das Indústrias, Betim
Tel.: (31) 3267-1345

Assaí Contagem

Av. João César de Oliveira 4.321
Tel.: (31) 3198-3100 / 3198-3102

Assaí Sete Lagoas

Av. Doutor Renato Azeredo, 2.955,
Sete Lagoas
Tel.: (31) 3779-6450 / 3779-6451

Assaí Uberlândia

Av. Rondon Pacheco, 755 - Tabajaras
Tel.: (34) 3299-4600/ 3299-4601

PARÁ

Assaí Ananindeua

Rod. BR 316, KM 9 - 1.760 - Centro
Ananindeua
Tel.: (91) 3262-8350/3262-8351

Assaí Batista Campos

Av. Roberto Camelier, SN,
Batista Campos - Belém
Tel.: (91) 3210-8100 / 3210-8101

Assaí Belém

Rod. Mário Covas, 69 - Coqueiro
Tel.: (91) 3284-1550 / 3284-1551

Assaí Belém Almirante

Av. Almirante Barroso, 5.386,
bairro Castanheira
Tel.: 0800 773 2322

Assaí Castanhal

(BR 316) Av. Pres. Getúlio Vargas, 5.600
Jaderlandia
Tel.: (91) 3412-4652 / 3412-4651

Assaí Parauapebas

Rod. PA 275, s/n
(Bairro Gleba Carajás III)
Tel.: (94) 3352-5250 / 3352-5251

Assaí Santarém

Av. Engenheiro Fernando Guilhon, s/n
Santarenzinho
Tel.: (93) 3524-7900 / 3524-7901

PARAÍBA

Assaí Campina Grande

Av. Assis Chateaubriand, s/n - Liberdade
Tel.: (83) 3331-2946 / 3331-1984

Assaí Campina Grande II

Av. Prof. Severino Bezerra Cabral, 1.339
Tel.: (83) 3344 -5400 / 3344-5401

Assaí João Pessoa

Rua Motorista Aldovandro Amâncio
Pereira, 51 - Ernesto Geisel - João Pessoa
Tel.: (83) 3231-4722

Assaí Cabedelo

BR 230, S/N - Parque Boa Esperança
Tel.: (83) 3194 - 0401 / 3194 - 0402

PARANÁ

Assaí Alto da XV

Av. Marechal Humberto de Alencar
Castelo Branco, 230 - Cristo Rei, Curitiba
Tel.: (41) 3142-7071 / 3142-7072

Assaí Curitiba

Linha Verde - BR 116 - Pinheirinho
Tel.: (41) 3567-5350 / 3567-5351

Assaí Curitiba Atuba

BR 476 - Bairro Alto, Curitiba - PR
Tel.: (41) 3072-1900 / 3072-1901

Assaí Curitiba JK

Av. Juscelino Kubitschek de Oliveira, 2.511
CIC - Curitiba
Tel.: (41) 3279-6100 / 3279-6101

Assaí Kennedy

Av. Pres. Kennedy, 1.000 - Água Verde
Tel.: (41) 3228-9100/ 3228 -9101

Assaí Londrina

Av. Tiradentes, 4.650 - Londrina
Tel.: (43) 3357-9026 / 3357-9131

Assaí Londrina II

Av. Saul Elkind, 2.211 - Conj. Vivi Xavier
Tel.: (43) 3294 -4101 / 3294 -4102

Assaí Maringá

Rua Rubens Sebastião Marin, 1.820
Tel.: (44) 3472-3600 / 3472-3604

Assaí Maringá Seminário

Av. Colombo, 9.322 - Gleba Patrimônio
Tel.: (44) 3218-4550 / 3218-4551

PERNAMBUCO

Assaí Avenida Recife

Av. Recife, 5.777 - Jardim São Paulo
Tel.: (81) 3252-6600/3252-6601

Assaí Cabo de Santo Agostinho

Rod. PE 60, 2.520 - Garapu
Tel.: (81) 3518- 5000 / 3518-5001

Assaí Camaragibe

Av. Doutor Belminio Correia, 681
Tel.: (81) 3456-8950 / 3456-8951

Assaí Caruaru

Av. Cleto Campelo, 9
N. Sra. das Dores
Tel.: (81) 3721-8095 / 3721-8095

Assaí Caruaru II

Av. João de Barros, s/n (Quadra 13) –
Tel.: (81) 3725-6850 / 3725-6851

Assaí Garanhuns

Av. Prefeito Luiz Souto Dourado, 1.102
Severiano Moraes Filho - Garanhuns
Tel.: (87) 3762-2115 / 3763-6763

Assaí Imbiribeira

Av. Mal. Mascarenhas de Moraes, 2.180
Tel.: (81) 3497-7350 / 3497-7351

Assaí Jaboatão

Av. General Barreto de Menezes, 434
Prazeres - Jaboatão dos Guararapes
Tel.: (81) 3468-2765 / 3797-2400

Assaí Paulista

BR 101, 5.800 - Paulista
Tel.: (81) 3437-8701 / 3437-8700

Assaí Petrolina

Av. Sete de Setembro, s/n anexo área 2 a 3
Antônio Cassimiro
Petrolina (PE)
Tel.: 0800 773 2322

Assaí Serra Talhada

Av. Waldemar Ignácio de Oliveira, s/n
Tel.: (87) 3929-2850 / 3929-2851

PIAUI

Assaí Parnaíba

Rodovia BR 343, 3.775 - Parnaíba
Tel.: (86) 3315-7100 / 3315-7101

Assaí Picos

Rodovia BR 316, s/n (Belo Norte) - Picos
Tel.: (89) 3415-0600 / 3415-0601

Assaí Teresina

Av. José Francisco de Almeida Neto, 1.000
Tel.: (86) 3194-1250/ 3194-1251

Assaí Raul Lopes

Av. Raul Lopes, 2.757 - Ininga - Teresina
Tel.: (86) 3026 - 8032 / 3026 - 8033

RIO DE JANEIRO

Assaí Alcântara

Rua Dr. Alfredo Becker, 605 - São Gonçalo
Tel.: (21) 3706-0343 / 2601-1414

Assaí Ayrton Senna

Av. Ayrton Senna, 6.000 - Jacarepaguá
Tel.: (21) 2110-7850 / 2110-7852

Assaí Bangu

Rua Francisco Real, 2.050
Tel.: (21) 2401-9576 / 2401-6224

Assaí Barra da Tijuca

Av. Das Américas, 900
Tel.: (21) 2483-3050 / 2483-3050

Assaí Cabo Frio

Av. América Central, 900
Tel.: (22) 2640-6450 / 2640-6451

Assaí Campinho

Rua Domingos Lopes, 195 - Madureira
Tel.: (21) 2450-2329 / 2452-2686

Assaí Campos dos Goytacazes

Av. Arthur Bernardes - Trevo do Índio
Tel.: (22) 2739-7500 / 2739-7501

Assaí Campo Grande

Estrada do Mendanha, 3.457
Tel.: (21) 3406-6968 / 3406-3811

Assaí Carioca

Av. Vicente de Carvalho, 909
Vila da Penha, Rio de Janeiro
Tel.: (21) 2169-3430/ 2169-3431

Assaí Ceasa

Av. Brasil, 19.001 - Irajá
Tel.: (21) 2473-2071 / 2471-2169

Assaí Cesário de Melo

Av. Cesário de Melo, 3.470
Campo Grande - Rio de Janeiro
Tel.: (21) 3198-1450 / 3198-1451

Assaí Cordovil

Av. Trevo das Missões, 410
Tel.: 0800 773 2322

Assaí Duque de Caxias

Av. Governador Leonel de
Moura Brizola, 2.973 - Vila Centenário
Tel.: (21) 3780-5801 / 3780-5802

Assaí Freguesia

Estrada de Jacarepaguá, 7.753
Tel.: (21) 2447-8525 / 2447-6580

Assaí Ilha do Governador

Av. Maestro Paulo Silva, 100 - Jd. Carioca
Tel.: (21) 3383-8589

Assaí Macaé Obelisco

Av. Lacerda Agostinho, 2.175
Virgem Santa
Tel.: (22) 2757- 6050 / 2757- 6051

Assaí Mariz e Barros

Rua Mariz e Barros, 975 - Tijuca
Tel.: (21) 3528-1100 / 3528-1101

Assaí Méier

R. Dias da Cruz, 371 (Méier)
Tel.: (21) 3296 -5050 / 3296 -5051

Assaí Mendanha

Estrada do Mendanha, 3.457
Campo Grande
Tel.: (21) 3406-6968 / 3406-3889

Assaí Nilópolis

Av. Getúlio de Moura, 1.983 - Centro
Tel.: (21) 2691-1972 / 2691-3696

Assaí Niterói

Rua Benjamin Constant, 263
Largo do Barradas
Tel.: (21) 2625-6526

Assaí Nova Iguaçu

Rua Marechal Floriano Peixoto, 1.448
Tel.: (21) 3770-9175 / 3770-9145

Assaí Petrópolis

Estrada União e Indústria, 870
Tel.: (24) 2232-5500 / 2232-5501

Assaí Pilares

Av. Dom Hélder Câmara, 6.350
(Próximo à saída 4 da Linha Amarela)
Tel.: (21) 3315-7200

Assaí Rio Dutra

Rodovia Presidente Dutra, 10.521
(Bairro Industrial) - Mesquita/RJ
Tel.: (21) 2797-1550 / 2797-1551

Assaí Sabão Português

Av. Brasil, 2.251,
bairro São Cristóvão
Tel.: (21) 3295-2150 / 3295-2151

Assaí Santa Cruz

Av. Padre Guilherme Decaminada, 2.385
Tel.: (21) 3198-1950 / 3198-1951

Assaí São Gonçalo

R. Doutor Alberto Torres, S/N
Tel.: 2728 -1150 / 2728-1151

Assaí São Gonçalo Centro

Av. Presidente Kennedy, 429
Tel.: (21) 2169-3400/ 2169-3401

Assaí São João de Meriti

Rod. Presidente Dutra, 4.301
Jardim José Bonifácio
Tel.: (21) 2757-5950 / 2757-5951

Assaí Tijuca

Rua Uruguai, 329 - Rio de Janeiro
Tel.: (21) 2238-1323

Assaí Tribobó

Av. Fued Moises, 114
São Gonçalo
Tel.: (21) 2702-8300 / 2702-8301

RIO GRANDE DO NORTE

Assaí Natal

Av. Dão Silveira, s/n
Pitimbu - Natal
Tel.: (84) 3218-9324 / 3218-5529

Assaí São Gonçalo do Amarante

Av. Bacharel Tomaz Landim, s/n
Tel.: (84) 3674-8450 / 3674-8452

RONDÔNIA**Assaí Porto Velho**

Rua da Beira, 6.881 - Lagoa
Tel.: (69) 3216-2300 / 3216-2301

Assaí Porto Velho Imigrantes

Av. dos Imigrantes, 4.045
Porto Velho, Rondônia
Tel.: (69) 3216- 6900

RORAIMA**Assaí Boa Vista**

Av. Brasil, 616 (BR 174) - Boa Vista
Tel.: (95) 3194-1400 / 3194-1401

SÃO PAULO Grande São Paulo**Assaí Águia de Haia**

Av. Águia de Haia, 2.636
Parque das Paineiras
Tel.: (11) 2046-6220

Assaí Anhanguera

Rua Samuel Klabin, 193 - Vila Aliança
Tel.: (11) 3839-8100/ 3839-8101

Assaí Aricanduva

Av. Aricanduva, 5.555 - Aricanduva
Tel.: (11) 2723-2350 / 2723-2351

Assaí Bala Juquinha

Av. dos Estados, 1.155 - Parque Central
Tel.: (11) 4976-9800 / 4976-9801

Assaí Barra Funda

Av. Marquês de São Vicente, 1.354
Barra Funda - São Paulo
Tel.: (11) 3611-1658

Assaí Carapicuíba

Av. Desembargador Dr. Eduardo Cunha de Abreu, 1.455
Vila Municipal - Carapicuíba
Tel.: (11) 4189-9601 / 4189-9602

Assaí Casa Verde

Av. Engenheiro Caetano Álvares, 1.927
Tel.: (11) 3411-5262 / 3411-5250

Assaí Cidade Dutra

Av. Senador Teotônio Vilela, 2.926
Jardim Iporanga - Cidade Dutra
Tel.: (11) 5970-5901

Assaí Cotia

Estrada do Embú, 162
Jd. Torino - Cotia
Tel.: (11) 2159-4650 / 2159-4655

Assaí Guarulhos Dutra

Av. Aniello Pratici, 494
Jd. Santa Francisca - Guarulhos
Tel.: (11) 3411-5700 / 3411-5706

Assaí Guarulhos Jamil João Zarif

Av. Jamil João Zarif, 689
Jardim Santa Vicência
Tel.: (11) 2402-8950 / 2402-8951

Assaí Embu das Artes

Av. Elias Yazbek, 1.183 - Centro
Tel.: (11) 4778-9600/ 4778-9601

Assaí Fernão Dias

Rodovia Fernão Dias, s/n, km 86,4
Tel.: (11) 2242-4668 / 2242-4123

Assaí Franco da Rocha

Rod. Luiz Salomão Chama, Sn
Quadra gleba B Lote área 08 B
Tel.: (11) 4934-5780 / 4934-5781

Assaí Freguesia do Ó

Av. Nossa Senhora do Ó, 1.759
Vila Albertina
Tel.: (11) 3933-3300/ 3933-3301

Assaí Giovanni Pirelli

Rua Giovanni Battista Pirelli, 1.221
Santo André
Tel.: (11) 4458-0904 / 4458-2828

Assaí Guaianases

Estrada Dom João Nery, 4.031
São Paulo
Tel.: (11) 3052-1349 / 3052-1347

Assaí Guaianases Estação

Estrada Itaquera Guaianazes, nº 2.671
Parque Central, São Paulo.
Tel.: (11) 2551-7500/ 2551-7501

Assaí Jandira

Av. Alziro Soares, 20
(próximo à estação Jardim Silveira)
Tel.: (11) 4772-1400 / 4772-1401

Assaí Interlagos

Av. Sarg. Geraldo Santa'ana, 1.491
Tel.: (11) 5541-3500 / 5541-3501

Assaí Itaquera

Av. Sylvio Torres, 190 - São Paulo
Tel.: (11) 3544-6482 / 3544-6450

Assaí Jabaquara

Rua Taquaruçu, 79 - São Paulo
Tel.: (11) 5011-5673 Ramal 19

Assaí Jaçanã

Av. Luís Stamatis, 35 - São Paulo
Tel.: (11) 3544-6550

Assaí Jacu Pêssego

Av. Jacu Pêssego, 750 - São Paulo
Tel.: (11) 2523-9360 / 2523-9361

Assaí Jaguaré

Av. Jaguaré, 925 - São Paulo
Tel.: (11) 3714-6815 / 3714-1357

Assaí Jaraguá/Taipas

Av. Raimundo Pereira de Magalhães, 10.535
Tel.: (11) 3944-6801 / 3944-6802

Assaí João Dias

Av. Guido Caloi, 25 - São Paulo
Tel.: (11) 2755-7555 / 2755-7556

Assaí Marginal Tietê - Tatuapé

Rua Ulisses Cruz, 993 - Lote A
Tatuapé - São Paulo
Tel.: (11) 2095-8100 / 2095-8101

Assaí Mauá

Av. Antônia Rosa Fioravante, 3.270
Tel.: (11) 4544-0900 / 4544-0901

Assaí Nações Unidas

Av. das Nações Unidas, 22.777
Tel.: (11) 3795-8700 / 3795-8701

Assaí Nordestina

Av. Nordestina, 3.077 - São Paulo
Tel.: (11) 2928-4651 / 2928-4650

Assaí Osasco

Av. dos Autonomistas, 1.687 - Vila Yara
Tel.: (11) 3411-5600 / 3411 5611

Assaí Penha Tiquatira

Av. São Miguel, 962 - Vila Marieta
Tel.: (11) 2793-2500 / 2793-2501

Assaí Pirajussara

Av. Ibirama, s/n - Taboão da Serra
Tel.: (11) 4138-1580 / 4138-1044

Assaí Raposo Tavares

Av. Marechal Fiuza de Castro, 239
Jardim Pinheiros
Tel.: (11) 3732-3100 / 3732- 3101

Assaí Ribeirão Pires

Av. Francisco Monteiro, 1.941
Tel.: (11) 4825-1995

Assaí Santa Catarina

Av. Santa Catarina, 1.672
Tel.: (11) 5671-8501 / 5671-8502

Assaí São Mateus

Av. Ragueb Chohfi, 58 - São Paulo
Tel.: (11) 2010-1200/ 2010-1201

Assaí São Miguel

Av. Marechal Tito, 1.300 - São Paulo
Tel.: (11) 3411-5300 / 3411-5311

Assaí São Miguel II

Av. São Miguel, 6.818 - Vila Norma
Tel.: (11) 2030-2351 / (11) 2030-2352

Assaí Sapopemba

Av. Sapopemba, 9.250 - São Paulo
Tel.: (11) 2197-1500

Assaí Sezefredo Fagundes

Av. Coronel Sezefredo Fagundes, 535
Tucuruvi
Tel.: (11) 2262-9830 / 2262-9831

Assaí Taboão da Serra

Av. Felício Barutti, 3.040 - Jardim Mirna
Tel.: (11) 4771-8547 / 4771-8711

Assaí Tatuapé

Av. Condessa Elisabete de Robiano,
2.176/2.186
Tel.: (11) 3411-5450 / 3411-5460

Assaí Teotônio Vilela

Av. Senador Teotônio Vilela, 8.765
Jardim Casa - São Paulo
Tel.: (11) 5922-9300 / 5922-9301

Assaí Vila Carrão

Rua Manilha, 42 - Vila Carrão
Tel.: (11) 3411-5155 / 2295-8847

Assaí Vila Luzita

Av. Capitão Mario Toledo de Camargo, s/n
Vila Luzita - Santo André
Tel.: (11) 4452-7901 / 4452-7902

Alto Tietê**Assaí Brás Cubas**

Av. Henrique Peres, 1.330
Mogi das Cruzes
Tel.: (11) 4738-7300 / 4738-7301

Assaí Itaquaquetuba

Estrada São Paulo - Mogi, 3.810
Tel.: (11) 4642-9611 / 4642-5681

Assaí Mogi das Cruzes

Rua José Meloni, 998
Mogi das Cruzes
Tel.: (11) 4790-6092 / 4790-610

Assaí Mogilar

Av. Prefeito Carlos Ferreira Lopes, 600
Vila Mogilar, Mogi das Cruzes
Tel.: (11) 4699-8200/ 4699-8201

Assaí Suzano

Rua Prudente Moraes, 1.751 - Suzano
Tel.: (11) 4741-1211 / 4741-1577

Assaí Vila Sônia

Av. Professor Francisco Morato, 4.367 -
Vila Sônia - São Paulo
Tel.: (11) 3411-5550 / 3411-5556

ABCD Paulista**Assaí Diadema**

Av. Piraporinha, 1.144
Vila Nogueira
Tel.: (11) 4070-8701 / 4070-8702

Assaí São Bernardo do Campo

Av. Piraporinha, 680 - Planalto
Tel.: (11) 3411-5650 / 3411-5662

Assaí São Bernardo Anchieta

Av. do Taboão, 574
Taboão - São Bernardo do Campo
Tel.: (11) 4362-8600

Assaí São Caetano do Sul

Rua Senador Vergueiro, 428
Tel.: (11) 4224-2853 / 4224-2150

Assaí Santo André

Rua Visconde de Taunay, 216
Tel.: (11) 3468-4702 / 3468-4700

Assaí Santo André Pereira Barreto

Av. Pereira Barreto, 2.444
Jd. Bom Pastor
Tel.: (11) 4422-9360

Litoral (SP)**Assaí Caraguatatuba**

Av. Prisciliana de Castilho, 840
Caputera
Tel.: (12) 3897-5614 / 3897-5600

Assaí PG Litoral Plaza

Av. Ayrton Senna da Silva, 1.511
Tude Bastos
Tel.: (13) 3473-6686 / 3473-7524

Assaí Praia Grande

Presidente Kennedy, 9.271 - Emboaçú
Tel.: (13) 3471-8475 / 3471-8475

Assaí Praia Grande II

Av. Min. Marcos Freire, s/n
(entre túneis 18 e 19) - Glória
Tel.: (13) 3596-9501 / 3596-9502

Assaí Santos

Av. Nossa Senhora de Fátima, 50 - Saboó
Tel.: (13) 3296-2100

Assaí Santos Ana Costa

Av. Ana Costa, 340 - Tronco Chave
Tel.: (13) 3519-3800 / 3519-3802

Assaí São Vicente

Av. Antonio Emmerich, 245
Próximo ao 2º BC - São Vicente
Tel.: (13) 3569-1920 / 3569-1921

Interior (SP)**Assaí Amoreiras**

Av. Ruy Rodrigues, 1.400 - Campinas
Tel.: (19) 3223-2877

Assaí Araraquara

Av. José Bonifácio, 483 - Centro
Tel.: (16) 3311-3300/ 3311-3301

Assaí Araçatuba

Rua Waldemar Alves, 230 - São Vicente
Tel.: (18) 3636-4270 / 3636-4271

Assaí Bauri

Av. Nações Unidas, s/n - Quadra 06
Tel.: (14) 3222-4152 / 3212-4605

Assaí Campinas

Av. Senador Saraiva, 835
Tel.: (19) 3274-3100/ 3274-3101

Assaí Campinas Abolição

Rua da Abolição, 2.013
Tel.: (19) 3274-3100/ 3779-3501

NOSSAS LOJAS

Assaí Hortolândia

Rua Luiz Camilo de Camargo, 1.015
Tel.: (19) 3809-9200 / 3809-9201

Assaí Indaiatuba

Av. Francisco de Paula Leite, 2.242
Tel.: (19) 3816-9800 / 3816-9801

Assaí Itatiba

Av. Luiz Emmanoel Bianchi, 120
Tel.: (11) 4524-2900 / 4524-9901

Assaí Jundiaí

Rua Quinze de Novembro, 430 - Jundiaí
Tel.: (11) 2136-0406 / 2136-0405

Assaí Jundiaí Ferroviários

Av. União dos Ferroviários, 2.940 - Jundiaí
Tel.: (011) 4527-6500 / 4527 - 6501

Assaí Limeira

Rua José Bonifácio, 149 - Limeira
Tel.: (19) 2114-9850

Assaí Paulínia

Av. José Paulino, 2.600 - Jd. América
Tel.: (19) 3833-0760 / 3833-0761

Assaí Piracicaba

Rua Regente Feijó, 823 - Centro
Tel.: (19) 3436-6400 / 3436-6401

Assaí Piracicaba Nova América

Av. Antônio Fazanaro, 95
Tel.: (19) 3401-2100 / 3401-2101

Assaí Presidente Prudente

Av. Joaquim Constantino, 3.025
Tel.: (18) 3908-4449 / 3908-4417

Assaí Ribeirão Preto

Av. Presidente Castelo Branco, 2.395
Tel.: (16) 3211-5706 / 3211-5700

Assaí Ribeirão Preto Imigrantes

Av. Presidente Castelo Branco, 50,
Jardim Palma Travassos
Tel.: (16) 3968-6200

Assaí Ribeirão Preto Rotatória

Av. Treze de Maio, 92 - Ribeirão Preto
Tel.: (16) 3624-8654 / 3624-8651

Assaí Ribeirão Preto Vargas

Av. Pres. Vargas, 1.617 - Ribeirão Preto
Tel.: (16) 3913-8300 / 3913-8301

Assaí Rio Claro

Av. Tancredo Neves, 450 - Rio Claro
Tel.: (19) 2111-2157 / 2111-2151

Assaí Santa Bárbara do Oeste

Rua da Agricultura, 1.258
Tel.: (19) 3459-9550 / 3459 -9552

Assaí São José dos Campos

Av. Dr. Sebastião Henrique da Cunha
Pontes, 4.600 - São José dos Campos
Tel.: (12) 3570-0121 / 3570-0122

Assaí Sorocaba

Rodovia Raposo Tavares, s/n - Vila Artura
Tel.: (15) 3388-3000 / 3388-3006

Assaí Sorocaba Itavuvu

Av. Itavuvu, 1.766 - Sorocaba
Tel.: (11) 3239-3204

Assaí Sorocaba Santa Rosália

Rua Maria Cinto Biaggi, 164
Tel.: 0800 773 2322

Assaí Taubaté

Av. Dom Pedro I, 630 E (Terra Nova)
Tel.: (12) 3625-3550 / 3625-3551

SERGIPE

Assaí Adélia Franco

Av. Adélia Franco, 3.735 - Aracaju
Tel.: (79) 3304-0270 / 3304-0272

Assaí Aracaju

Rua Simeão Aguiar, 430 - José
Conrado de Araújo - Aracaju
Tel.: (79) 3209-8000 / 3209-8001

Assaí Aracaju II

Av. Melício Machado, 240
(Zona de Expansão) - Aracaju
Tel.: (79) 3249-8500 / 3249-8501

Assaí Itabaiana

Av. Eduardo Paixão Rocha, 1.667
Porto - Itabaiana
Tel.: (79) 3432-9250 / 3432-9252

Assaí Nossa Senhora do Socorro

Av. Industrial Carlos Barreto, s/n, Quadra
2, Cj. João Alves Filho Distrito
Nossa Senhora do Socorro
Tel.: (79) 3279-3550 / 3279-3551

TOCANTINS

Assaí Palmas

Av. Joaquim Teotônio Segurado, s/n
(Plano Diretor Expansão Sul) - Palmas
Tel.: (63) 3228-2900 / 3228-2901

Assaí Parque Cesamar

Quadra 402 Sul, Av NS 2, lote 1
Plano Diretor Sul, Palmas
Tel.: (63) 3214-2418



Confira a lista completa
de lojas também no site
assai.com.br/nossaslojas



NBA PEDE

Sadia



Sadia



Maggi
GOSTOSO
é viver com **GOSTO**

EXPERIMENTE O GOSTO DE

Maggi

COM MAGGI® SUAS RECEITAS TEM
MAIS SABOR, PRATICIDADE E
AQUELE GOSTINHO ESPECIAL

EXPERIMENTE!



Maggi

é da **Nestlé**®