

REVISTA

ASSAÍ
ATACADISTA

assai.com.br

#63

2024

ASSAÍ

Bons Negócios

ASSAÍ RESPONDE

Proibir o uso de notebook em estabelecimentos de alimentação é uma prática legal? Conheça a lei para evitar problemas com clientes

DECLARAÇÃO DO MEI

Todos os micro-empresendedores individuais são obrigados a declarar o faturamento anual para manter seus negócios regularizados

Temporada JUNINA

A tradição do São João abre espaço para empreendedores como a Branca, que se prepara durante 30 dias para vender muita pamonha

LIXO: A destinação correta para os resíduos minimiza o impacto causado ao meio ambiente



AMACIANTES CONCENTRADOS YPÊ

PERFUME QUE FICA



Os Amaciantes Concentrados Ypê possuem a **TECNOLOGIA POWERCAPS®**, que garantem roupas perfumadas até a próxima estação*.

TRAGA INOVAÇÃO PARA O SEU NEGÓCIO!

Garanta o portfólio de Amaciantes Concentrados Ypê, marca líder¹ no mercado de Amaciantes.



SUPORTE DE TRADE PARA TODOS OS CANAIS:



Digital



Encartes



Materiais de ponto de venda



Mídia

*Segundo a investigação de uso do produto. Não realizado em laboratório independente. **1º, versão Blue, Pink, Delicado, Green e wasser de Mito. Apenas para fins de comparação de perfumes. Fonte: Nielsen Retail Index. São Paulo, 2014. © 2014 Ypê. Marca Registrada. Ypê, Ypê.



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 Wlamiir dos Anjos Diretora de Marketing e Gestão de Clientes Marly Yamamoto Lopes

Revista publicada por Megamídia Group

CEO Celso A. Hey Coordenador de Projeto Lucas Cintra Revista Assaí Bons Negócios - Coordenação e edição Manoela Leão Diagramação Suellen Winter Colaboradora da Edição 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. Iguaçu, 2.820, 14º andar - sala 1401 - Água Verde, Curitiba/PR - Tel: (41) 2106-8500 - megamidia.com.br
Impressão Maistype - Distribuição Dirigida - Venda Proibida

No clima do SÃO JOÃO!



Em ritmo de São João, acaba de sair do forno a 63ª edição da **revista Assaí Bons Negócios**, feita especialmente para quem é empreendedor(a) do setor de alimentação e para quem deseja ser. Neste ano tão importante, em que o Assaí completa 50 anos de história, nossas lojas estão no clima de uma das festas mais tradicionais do país, garantindo os melhores produtos e preços. Nas próximas páginas, você vai encontrar boas ideias e dicas para esta temporada junina.

Além do São João, trazemos outros assuntos relevantes e contamos muitas histórias inspiradoras. Uma delas é a do Supermercado Katuxa, do Paraná, que saiu na primeira edição da revista, em 2014. Revisitamos a empresa para mostrar que ela cresceu e se transformou muito ao longo dos anos, graças à dedicação da família Fonceca, que trabalha unida.

Também viajamos para a Suíça e conhecemos a culinária do país, famosa por seus chocolates e queijos. Uma curiosidade: sabia que praticamente todo o vinho produzido na Suíça é consumido lá mesmo?

Por aqui, convidamos você a saber como funciona uma hamburgueria; entender como uma pizzaria de Cuiabá (MT) virou

o jogo e teve 30% de aumento no faturamento; e conhecerá Eliza, da Geleias e Cia., de Belém (PA), vencedora do Prêmio Academia Assaí 2023 na categoria Sustentabilidade. Para quem é MEI, um especialista explica como fazer a Declaração Anual e ficar em dia com a Receita Federal.

Trazemos, ainda, informações sobre o curso gratuito Padarias e Confeitarias, da Academia Assaí – uma oportunidade para quem está na área ou já trabalha com panificação e quer melhorar o negócio. E você vai saber se proibir o uso de notebook em restaurantes, cafeterias, padarias e lanchonetes é uma prática legal.

Destacamos também a importância da destinação correta dos resíduos de seu negócio. Uma prática fácil de ser implementada no dia a dia e que incentiva a adoção de hábitos de consumo consciente.

Aproveite esta edição, que tem muito mais conteúdo interessante! Informe-se, empreenda e conte sempre com o Assaí.

Boa leitura!

Belmiro Gomes
Presidente do Assaí Atacadista



Sumário

08 ASSAÍ NA INTERNET

Confira os conteúdos mais acessados nas redes Assaí

16 COMO VAI O NEGÓCIO?

O Supermercado Katuxa, do interior do Paraná, cresceu e se transformou graças à dedicação dos membros da família Fonseca

20 BRASIL AFORA

Vamos passear pelas cinco regiões do país e descobrir as delícias juninas que fazem mais sucesso



12 ESPECIAL

A festa junina é uma boa oportunidade para quem quer lucrar com produtos típicos nesta época do ano



24 COMO FUNCIONA

O brasileiro come 25 mil hambúrgueres por dia. Por isso, montar uma hamburgueria pode ser uma boa ideia

28 VIAGEM GASTRONÔMICA

Famosa por seus chocolates e relógios, a Suíça tem pratos típicos conhecidos no mundo todo e ótimos vinhos

32 RADAR

A Declaração Anual do MEI é obrigatória para todos os microempreendedores individuais. Saiba como fazer

36 MEU ASSAÍ

Eliza, ganhadora do Prêmio Academia Assaí 2023 na categoria Sustentabilidade, conta a sua história



O seu cereal do seu jeito!



Sumário

50

ASSAÍ 50 ANOS

Linha do tempo: expansão, modernização e prosperidade nos 50 anos de história do Assaí



40 DEIXE AQUI SEU LIKE

O Linktree é uma ferramenta útil que pode ser usada em diferentes redes sociais para adicionar links

46 TEM POTENCIAL

Bolo alagado, versão do tradicional três leites, viralizou na internet e se tornou uma oportunidade

56 ASSAÍ RESPONDE

O uso de notebook em estabelecimentos de alimentação pode ser proibido?

64 SUSTENTABILIDADE

É impossível viver sem gerar resíduos, mas dá para reduzir os danos ao meio ambiente com medidas simples

60

ACADEMIA ASSAÍ

O curso gratuito Padarias e Confeitarias oferece aulas *on-line* para quem atua ou quer atuar nessa área

68 VIRANDO O JOGO

Conheça a pizzaria de Cuiabá (MT) que aumentou o faturamento depois de construir uma área kids

74 CAPACITAÇÃO E ATUALIDADES

Novidades, cursos e outras oportunidades para empreendedores aprenderem e ficarem bem-informados

76 NOSSAS LOJAS

Confira todas as lojas Assaí do Brasil e encontre a mais próxima para fazer suas compras com muita economia

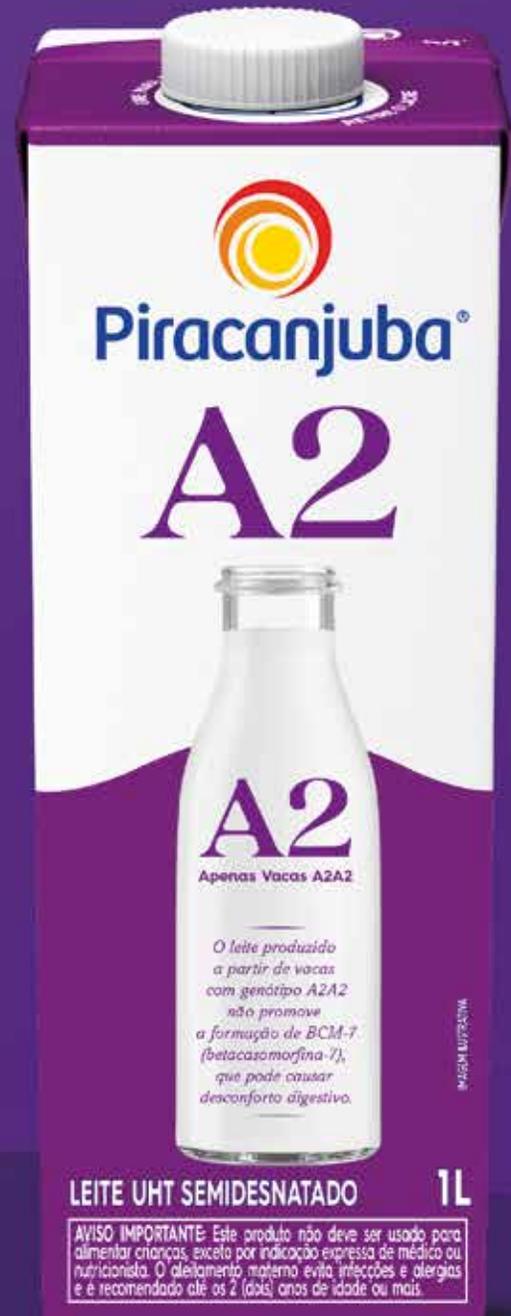




Piracanjuba®

A2

Leite de fácil digestão



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

+ 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

DICAS PARA VENDER CHURRASQUINHO

Vender espetinhos pode parecer algo fácil, mas é essencial ter algumas habilidades e cuidados para obter sucesso nesse tipo de negócio. O texto da Academia Assaí traz dicas para quem quer se arriscar nesse ramo. Veja informações sobre licenças, escolha das carnes, conservação, divulgação, utensílios e tudo que envolve um churrasquinho de rua, uma ótima oportunidade para empreender e ter uma renda extra. O *post* ainda indica o curso *on-line* da Academia Assaí para ambulantes, que é gratuito.



CONFIRA EM
academiaassaí.com.br/node/2224



BLOG ASSAÍ

INSTRUMENTOS MUSICAIS DE SÃO JOÃO

As músicas e os ritmos regionais são representatividades artísticas e culturais brasileiras que se destacam nas festas de São João. Assim, os instrumentos musicais embalam quadrilhas Brasil a fora, tocando forró, baião, xaxado, sertanejo, vanerão e modas de viola. No texto do Blog Assaí, você vai conhecer um pouco sobre os principais instrumentos usados para proporcionar ainda mais diversão e embalar o arrasta-pé durante as festas juninas, como a zabumba, a sanfona, o triângulo, a viola e o chocalho.



CONFIRA EM
assaí.com.br/node/14122

LEVE A COMBINAÇÃO PERFEITA PARA SEU MINGAU



Não contém glúten



Contém glúten

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

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



TRESemmé

USED BY PROFESSIONALS

Novo TRESemmé

BRILHO LAMELAR

EFEITO GLOSS NA SUA
MÁXIMA INTENSIDADE

APROVADO POR
9-EM-CADA 10
CABELEIREIROS

CONDICIONADOR

SHAMPOO



MÁSCARA DE
TRATAMENTO



seda

A MARCA MAIS ESCOLHIDA DO BRASIL

A marca de produtos de cuidado para cabelo mais vendida do Brasil, conforme NielsenIQ Retail Index Evolution, no período de abril '22 a março '23 (MAT'23), total Brasil, na categoria hair care (CP. 223), INA + INFC + C&C.





Sazonalidade, regionalidade e criatividade são os ingredientes perfeitos para quem quer aproveitar esta época do ano para lucrar

Temporada JUNINA

É impossível pensar em festa junina sem pensar nas comidas típicas. Com a chegada dos eventos, que acontecem em todas as regiões do país, surgem boas oportunidades para empreender no setor de alimentação. Isso porque os quitutes juninos são muito apreciados e é impossível passar indiferente a eles, seja onde for.

Abertas para a população em praças e parques, escolas ou empresas, aniversários e outras comemorações, as festas juninas são oportunidades para empreendedores de diferentes perfis: os vendedores ambulantes, os que têm pontos de venda fixos e os que vendem por encomenda – basicamente, basta aproveitar a sazonalidade e usar a criatividade.

Em primeiro lugar, PLANEJAMENTO

- O que vender?
- Para quem vender?
- Qual é o tipo de evento, a sua dimensão e quantas pessoas terá?
- Quando começar as compras e a produção para dar tempo?
- O que é preciso fazer para atender aos clientes sem que nenhum tipo de problema aconteça?

Calcular a quantidade adequada de ingredientes e produtos para atender à demanda evita desperdícios e garante que não faltará comida durante o evento. Isso inclui considerar a capacidade de produção e pensar na logística. Tudo é importante para evitar falhas ou resolver problemas que possam surgir de última hora.

CESTAS: entregando festas juninas

As cestas personalizadas representam oportunidades de negócios em diferentes épocas do ano. No caso da festa junina, é possível explorar estilos diferentes, sabores, regionalidades e muito mais. Além disso, vale pensar em kits customizados para aniversários ou festas de empresas, contendo nomes, data, logotipo ou outros elementos.

Veja ideias de quitutes para compor cestas temáticas e kits juninos:

● Delícias caipiras

Pé de moleque, paçoca, doce de abóbora, canjica, broa de milho, bolo de fubá, bolinho de mandioca e arroz-doce.

● Sabor nordestino

Tapioca, pamonha, queijo coalho, bolo de milho-verde, bolo de mandioca, cuscuz, canjica, quentão e cachaça com mel.

● Mineirices

Curau, queijadinha, doce de leite, rosquinha de pinga, bolo de fubá, broa de milho, arroz-doce, biscoito de polvilho e canjica.

● Variedades juninas

Vinho quente, pipoca, bolo de milho, pamonha, curau, pinhão, paçoca, maçã do amor, canjica de amendoim e churros. >>



O QUE VENDER NESTA ÉPOCA DO ANO?



Pé de moleque, canjica, pamonha, bolo de fubá, cocada, arroz-doce, bolo de milho, milho cozido, cuscuz, cachorro-quente, espetinho, quentão, vinho quente... A lista de delícias que podem ser vendidas nesta época do ano é grande e, com criatividade, é possível criar produtos personalizados, como cestas, kits e combos. A dica é pesquisar e entender o público-alvo para acertar nas escolhas, considerando a região do país, o clima, o horário e a ocasião do evento, as pessoas que estarão presentes, entre outros fatores.

DICA

Capriche nos itens decorativos para montar as cestas ou os kits, utilize caixas encapadas com motivos juninos, cestas de vime, bandeirinhas, chapéus de palha, espantalhos, balões, tecidos xadrez, chita, canecas, representações de fogueira etc. Use a criatividade, pesquise e faça testes.



Na época do São João, a empreendedora Branca, de Campina Grande (PB), dedica pelo menos 30 dias para fazer produtos típicos e lucrar com a festa

3 mil PAMONHAS

Na época das festas juninas, durante 45 dias, a Pamonha da Branca se instala na Vila Sítio São João, espaço que fica na cidade de Campina Grande (PB). O local conta com uma extensa programação de shows e tem outras atrações juninas, como fogueira, quadrilha e comidas típicas para celebrar umas das tradições mais famosas da região Nordeste.

Pamonha, canjica, milho cozido e cuscuz recheado são algumas das delícias que a empreendedora Maria do Socorro, a Branca, prepara para lucrar nesta época do ano. “A Vila representa a cultura nordestina, existe há 20 anos e foi ali que surgiu a ideia do negócio Pamonha da Branca. Nesta época do ano, produzimos artesanalmente mais de 3 mil pamonhas e todas são embrulhadas manualmente na palha, sem ligas ou barbantes. É tudo feito à mão”, ressalta. Segundo ela, são mais de 30 dias dedicados à produção para o São João.



saiba mais

 @pamonhadebranca

SÓ MILHO!

A empreendedora lembra ainda que só usa milho como ingrediente da pamonha: “Nada de farinha de milho ou leite de coco”. O mesmo acontece com outros produtos, como é o caso da canjica (ou curau de milho), que ela faz questão de destacar que são feitos com ingredientes naturais.

Há cerca de um ano, a Pamonha da Branca funciona também em outros períodos. A loja física foi ideia da família para que Maria do Socorro pudesse vender suas receitas não apenas no São João. “Na loja, temos um cardápio mais variado, e hoje a pamonha com queijo de coalho e o cuscuz com carne de sol são os produtos mais procurados pelos nossos clientes, além da pamonha tradicional e a canjica, esses são nossos personagens principais”, conta. 🍌



NO 
ARRAIAL
LÁ DE CASA
DE SÓ YOKI
E KITANO

Encontre tudo o que sua
Festa Junina precisa no Assaí.



COMO VAI O NEGÓCIO ?

por Vania Nocchi



Padaria, supermercado E RESTAURANTE

O negócio familiar localizado em Barbosa Ferraz (PR), que foi destaque na primeira edição da revista Assaí Bons Negócios, não para de crescer

O Katuxa Supermercado e Restaurante tem atualmente 4 mil m² de área total

Na primeira edição da revista Assaí Bons Negócios, há 10 anos, contamos a história do Katuxa Supermercado, que fica na cidade paranaense de Barbosa Ferraz. Naquela época, o proprietário, Marcelo Julho da Fonseca, contou que aos 15 anos de idade assumiu a padaria que pertencia ao pai. Em 2014, a empresa já havia se transformado em supermercado e, de lá para cá, o empreendimento cresceu ainda mais.



Fotos: Divulgação / © Osney Azevedo

Novas ideias, novos tempos, **NOVAS OPERAÇÕES**

“Em 2016, novas ideias começaram a sair do papel. Fizemos o restaurante em nosso mezanino, localizado na parte interna do supermercado, realizamos também uma reforma na padaria, que ganhou um espaço totalmente novo, e construímos um estacionamento coberto. Assim seguimos em frente, sempre visando trazer para a nossa cidade inovação, conforto e qualidade”, revela o empresário.

Mas a evolução do negócio não parou por aí. Em 2018, mais uma reforma: “Conseguimos dobrar o tamanho da nossa área de venda, realizar a reforma completa das áreas externa e interna, ampliar nosso estoque e construir novas áreas para futuros investimentos. Hoje, o supermercado tem cerca de 4 mil m² de área total.



“Nossa meta é desenvolver o setor administrativo para que a unidade atual se torne a matriz”

Marcelo Julho da Fonseca

A MUDANÇA CONTINUA

De 2014 para cá, o negócio mudou bastante, tanto na parte estrutural como na forma de trabalhar. Marcelo parece não se dar por satisfeito, mesmo após tantas mudanças. Em 2024, a empresa iniciou a transferência do restaurante para a área externa, com o objetivo de atender melhor aos clientes. Em breve, o Katuxa terá uma área de refeições ainda maior, inovadora, climatizada e com acessibilidade.

E, segundo Marcelo, vem mais crescimento por aí: “Já temos planos futuros para a empresa, nossa meta é desenvolver o setor administrativo para que a unidade atual se torne a matriz. Assim, estaremos preparados para seguir o planejamento de abrir nossa primeira filial”. >>





Marcelo ao lado da esposa, Margarethe, e dos filhos, Gabriela e Marcelo Filho

Desde sempre, UM NEGÓCIO FAMILIAR

Ao lado da esposa, Cilene, o patriarca Antônio Marques da Fonseca, que faleceu em 2022, fundou a empresa no ano de 1970. “Ele tinha vontade que déssemos sequência aos negócios. Hoje em dia, com muita saudade, temos eternizados em nossos corações o seu modo de agir, sua honestidade e força de vontade”, lembra o atual proprietário, que procura manter viva a tradição de ser um negócio familiar.

Atualmente, a companheira, e os filhos, Marcelo Filho e Gabriela, também atuam no Katuxa. Junta, a família administra o negócio cuidando das compras, do financeiro, dos investimentos e do desenvolvimento da empresa. Segundo Marcelo, desde pequenos, os filhos demonstravam interesse em dar continuidade à história da empresa.

Por isso, fizeram faculdade de Administração. O mais velho fez também pós-graduação em Gestão de Pessoas. Orgulhoso, o pai destaca: “Com a união da nossa experiência e os estudos, as ideias e a energia deles, estamos cada vez mais unidos em nossa trajetória de crescimento”. ▲



Números do NEGÓCIO

Fundação: 1970

Área total: 4 mil m²

Funcionários: 60

Pessoas atendidas no supermercado:
950 por dia

Capacidade atual do restaurante:
80 pessoas sentadas

saiba mais

 [katuxa.supermercado](https://www.katuxa.supermercado)

Pão de Mel

cobertura sabor chocolate ao leite

receita e
tradição
de família
macio

Aqui no Assaí você
encontra o irresistível
Pão de Mel Barion

Feito com ingredientes selecionados,
a receita exclusiva é uma tradição da família
Barion para um sabor inconfundível.



- ✓ Mais macio
- ✓ Tamanho perfeito
- ✓ Mel natural



Leve para casa o Pão de Mel mais
fofinho e delicioso do mercado!

Barion

barionsa.com.br

Delícias JUNINAS



Do tacacá ao pinhão, a identidade de cada região do país se reflete na culinária presente nas tradicionais festas realizadas nesta época do ano

Poucos eventos são tão tradicionais no Brasil quanto a festa junina, que evidencia a riqueza cultural e a culinária brasileira. Originária de tradições europeias, por aqui, a festa se misturou aos costumes locais de cada região e ganhou uma identidade própria. Identidade que é marcada por danças e outras manifestações artísticas, música, muitas cores e, claro, as deliciosas e diferentes comidas típicas.

NORTE

A mandioca é o ingrediente que domina a mesa junina na região Norte, mas também tem espaço para iguarias à base de milho. Maniçoba, tapioca, tacacá, bolo de mandioca, broa, bolo de milho, mingau de milho e cuscuz são algumas comidas que não podem faltar.

O tacacá, que ficou famoso na voz da cantora paraense Joelma, leva tucupi (molho extraído da mandioca), goma de tapioca, camarão seco, jambu (que causa sensação de dormência na boca) e temperos. Como é um prato servido quente, faz muito sucesso no meio do ano, quando as temperaturas ficam um pouco mais baixas.>>



Fotos: Shutterstock



novo

LANÇAMENTO
LINHA SABORES

ALUMINIUM
CAPSULES

FLAVOURS
COLLECTION

L'OR

ESPRESSO

ESPRESSO
CHOCOLATE

x10



Experimente
L'OR SABORES CHOCOLATE

HARMONIA SURPREENDENTE ENTRE
O CAFÉ E O CHOCOLATE AMARGO

L'OR PLEASURE IS GOLD

COMPATÍVEL COM MÁQUINAS DE CAFÉ NESPRESSO ORIGINAL *

*Marca de um terceiro, não relacionada à JACOBS DOHNE EGBERTS. Para ver a lista de máquinas compatíveis, acesse www.coffee.com.br



NORDESTE

O São João é uma das épocas mais celebradas no Nordeste, onde ocorrem grandes eventos. Nas festas, a comida é uma das atrações mais apreciadas entre os moradores e também pelos turistas. O destaque da culinária típica nordestina é o milho, presente em muitas receitas típicas de São João.

Canjica, mungunzá, bolo de milho, pipoca, milho cozido, cuscuz e pamonha são algumas comidas feitas à base de milho tipicamente servidas nos eventos de São João. Mas o amendoim e a mandioca também estão presentes em muitas receitas, como pé de moleque, paçoca, bolo de macaxeira e tapioca.



SUDESTE

O Sudeste tem uma forte tradição de quermesses, festas realizadas por igrejas católicas para arrecadação de fundos. Além disso, na região, as festas juninas são muito celebradas em eventos particulares, bairros, escolas e empresas. Assim, a relação de comidas típicas é grande e variada.

Pratos como pamonha, curau, bolo de fubá, bolo de milho, paçoca, pastel, pipoca, arroz-doce, milho cozido, maçã do amor, cachorro-quente, canjica, caldo de feijão e espetinhos são facilmente encontrados nas festas juninas do Sudeste. Mas as bebidas também têm espaço: quentão, choconhaque e vinho quente aquecem as noites frias.



CENTRO-OESTE

Os ingredientes que compõem a mesa tradicional junina na região Centro-Oeste são bastante variados. Amendoim, fubá, milho, mandioca, coco e arroz, por exemplo, dão origem a muitas delícias servidas nas festas que acontecem nesta época do ano.

Destaque para a sopa paraguaia (que, na verdade, é uma espécie de torta salgada de milho), influência do país vizinho. E ainda, bolos de fubá, de milho e de amendoim, arroz-doce, cocada, broa, paçoca de pilão, pé de moleque e quentão entram para a lista de comidas típicas de festa junina no Centro-Oeste do Brasil. ▲



SUL

Na região mais fria do país, as comidas que dão "sustância" são as mais apreciadas. No entanto, a principal diferença do Sul para as outras regiões do país, quando o assunto é festa junina, é a presença do pinhão na culinária típica. Cozida ou em receitas saborosas, a semente é praticamente uma unanimidade.

O quentão também é diferente – enquanto no Sudeste a bebida é feita com cachaça, no Sul o vinho é a bebida alcoólica usada no preparo. Quanto aos pratos, destaque para o arroz carreteiro, o churrasco gaúcho, os bolos de milho e fubá, o pé de moleque, o cachorro-quente, os caldos e a pipoca.



Fotos: Shutterstock



Gomes
da Costa



MACARRÃO COM LEGUMES E ATUM (spaghetti) ♡



INGREDIENTES:

- 1 lata de **Atum Sólido em Óleo Gomes da Costa**
- ½ pacote Macarrão Spaghetti nº 8
- ½ xícara (chá) de azeite
- 3 dentes de alho picados
- 1 cenoura cortada em tirinhas
- 1 abobrinha cortada em tirinhas
- ½ xícara (chá) de ervilhas
- ½ limão espremido
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Folhas de manjeriço a gosto



MODO DE PREPARO:

- Cozinhe o macarrão conforme as instruções da embalagem. Antes de escorrer, reserve 1 xícara (chá) da água do cozimento.
- Em uma frigideira grande em fogo médio, doure o alho no azeite, adicione as cenouras até que fiquem *al dente* e em seguida refogue a abobrinha.
- Acrescente metade do **Atum Sólido em Óleo Gomes da Costa** na frigideira, as ervilhas, o limão espremido, o sal e a pimenta do reino a gosto.
- Junte o macarrão escorrido, salteie em fogo alto para incorporar todo o sabor do molho e adicione 3 colheres (sopa) da água do cozimento. Mexa e desligue.
- Sirva as porções individuais com o restante do atum e decore com folhas de manjeriço a gosto.



15 MIN



2 PORÇÕES



PRODUTO USADO NA RECEITA:
Atum Sólido em Óleo Gomes da Costa



Gomes da Costa Brasil



gomesdacostabrasil



gomesdacostabrasil

25 mil hambúrgueres POR DIA

Com o alto número de apreciadores espalhados pelo país, abrir uma hamburgueria pode ser uma boa opção para ganhar dinheiro



Uma das principais vantagens de uma hamburgueria é o público-alvo: de crianças a idosos, carnívoros ou vegetarianos, pessoas de diferentes classes sociais e de todas as regiões do país – é difícil encontrar quem resista a um bom lanche de hambúrguer. De acordo com uma pesquisa feita pela Kantar em 2023, os brasileiros comem, em média, 25 mil hambúrgueres por dia (ou 174 mil por semana). Outro dado interessante: segundo o iFood, o lanche de hambúrguer foi o segundo prato mais pedido pela plataforma no ano passado, atrás apenas da marmitta.

PRIMEIRO PASSO PARA ABRIR UMA HAMBURGUERIA

Apesar dos números animadores, é preciso pesquisar muito antes de investir em ponto comercial, equipamentos e recursos humanos para abrir uma hamburgueria. Isso porque, segundo o Sebrae, fazer uma boa pesquisa de mercado antes de começar a colocar o plano em prática é crucial para o negócio. É preciso conhecer bem o público e encontrar um bom endereço. Uma dica é escolher bairros bem movimentados e com poucos estabelecimentos desse tipo.

É ESSENCIAL REGULARIZAR O NEGÓCIO

Além de formalizar o empreendimento junto à Receita Federal, à Junta Comercial e à Prefeitura, é preciso saber que todo e qualquer negócio que produz e comercializa alimentos deve seguir uma série de exigências legais para funcionar, desde o transporte e o armazenamento até a manipulação. Por isso, informe-se sobre todas as regulamentações que precisam ser seguidas por uma hamburgueria, como a fiscalização da Vigilância Sanitária e o alvará do Corpo de Bombeiros. >>



**Produtos
Bem Brasil.
Feitos pra deixar
a vida mais
gostosa!**



‘Elas são macias, crocantes, deliciosas e presença garantida no dia a dia e nas festas que a gente ama. Não é à toa que são as batatas mais vendidas* do Brasil. Milhares de pessoas de norte a sul do país não abrem mão da qualidade que sai diretinho do campo pra trazer alegria e sabor a cada momento. Vem experimentar tudo isso com a gente!’



BemBrasil
Alimentando bons momentos

Instagram icons and handles: @bembrasilfood, @batatasbembrasil

*Nielsen 2023

ESTRUTURA MÍNIMA

O espaço para montar uma hamburgueria não precisa ser grande – há estabelecimentos compactos, com cerca de 50 m². Mas é indispensável ter uma estrutura de funcionamento e atendimento capaz de suprir as necessidades dos funcionários e dos clientes.



Cozinha equipada com fogão, chapa, bancada, geladeira e freezer para preparar e armazenar os alimentos;



Espaço separado para **armazenamento de alimentos** que não precisam de refrigeração, preferencialmente próximo à cozinha;



Pequeno espaço para montar o **caixa e guardar os documentos** relacionados à empresa, com gavetas e chaves;



Banheiros masculinos e femininos em quantidade suficiente para atender à demanda;



Funcionários treinados para atuar na manipulação e no preparo dos alimentos, na limpeza e no atendimento ao público;



Salão com mesas, cadeiras, bistrôs, sofás para atender aos clientes e garantir que eles tenham conforto na hora de fazer as refeições.



saiba mais

@fatzdelicias

Uma ideia que ganhou popularidade é a decoração temática. No caso das hamburguerias, é possível explorar diversos temas, como games, estilos musicais, filmes, desenhos animados, personagens, cidades e países.



CAPACITAÇÃO E DEDICAÇÃO: OS INGREDIENTES DO SUCESSO

“Estude bastante, trabalhe bastante e tenha muito foco e dedicação”, esse é o conselho do empresário FatzSono, um dos sócios da hamburgueria Fatz Delícias, que fica na capital paulista. Segundo ele, abrir uma lanchonete especializada exige muito trabalho. “Tem muita concorrência, então é importante se destacar de alguma forma, seja nos produtos ou na divulgação. Conseguir esse destaque é um dos maiores desafios do setor, por isso nós estamos sempre trabalhando”, revela.

Para começar um negócio pequeno, o empreendedor recomenda cautela: “Uma equipe bem treinada, mas enxuta, é suficiente. Conforme o fluxo de pedidos aumenta, a empresa vai aumentando o número de funcionários. Começar com uma folha de pagamento alta pode ser arriscado”.

Sobre a divulgação da Fatz Delícias, o Instagram é a principal ferramenta usada atualmente. Mas o conteúdo precisa ser relevante. “Não geramos conteúdo à toa. Lanches novos, parcerias, sempre produzimos em cima do que estamos fazendo. A divulgação boca a boca também tem muito valor”, conta. Por isso, prestar um bom atendimento e comercializar produtos de qualidade é, sem dúvidas, a melhor estratégia. 🍔

Referência na Itália, acaba de desembarcar no Brasil!

Nº 1 IN ITALIA*

-DAL 1882-

Galbani



Imagens meramente ilustrativas.

Galbani, a verdadeira culinária italiana.



O centro da cidade velha de Berna abriga, na rua Kramgasse, o relógio astronômico, que fica na torre medieval Zytglogge

Fotos: Shutterstock / Divulgação Facebook

SUIÇA

Mesa para esquentar

Na Suíça, país famoso pelos relógios de luxo e pelo frio, a culinária se distingue pela tradição dos pratos que aquecem

Paisagens impressionantes, arquitetura belíssima, muita neve, montanhas e lagos cristalinos – a Suíça, sem dúvidas, é encantadora. Mais do que isso, o pequeno país europeu se destaca pela produção de relógios de luxo (as marcas mais caras do mundo estão lá) e também encanta pelos queijos e chocolates mundialmente famosos, além de apresentar receitas tradicionais e quentinhas.



Vista aérea do centro da cidade de Zurique e do lago Zurique, Suíça

Tradição À MESA

Embora nem todos saibam, alguns pratos mundialmente famosos têm origem suíça. A tradição culinária local é muito apreciada por quem mora e por quem visita o país. É por isso que a gastronomia desponta como um dos principais atrativos – sem contar o fato de que as receitas mais consumidas na Suíça têm tudo a ver com o inverno, afinal, estamos falando de um dos lugares mais frios do mundo. Por lá, a temperatura média anual não passa dos 6,5 °C.

A fondue, um dos pratos mais famosos da Suíça, é perfeita para ser consumida em grupo e deve ser acompanhada por uma bebida quente, como vinho ou chá.

Fondue

Certamente, um dos pratos mais famosos da Suíça. Segundo relatos, a fondue foi criada por camponeses no século 18 para reaproveitar sobras de queijo e pão durante o inverno.

CULINÁRIA SUÍÇA

BATATA RÖSTI - é uma receita conhecida em muitos lugares e pode ser chamada de batata suíça. Crocante por fora e macia por dentro, é feita com batata ralada e pode levar vários recheios diferentes, entre eles, claro, os queijos. Mas os ingredientes indispensáveis são mesmo a batata e a manteiga, que dão sabor ao prato.



RACLETTE - queijo derretido e cuidadosamente deitado sobre batatas, cebolas, pickles, salames, presunto, legumes, pães ou cogumelos. É uma receita queridinha de quem pratica esqui e, segundo registros, é consumida há centenas de anos nos Alpes. O queijo, maturado por pelo menos 90 dias, é aromático e combina muito com vinho branco.

BÜNDNER NUSSTORTE - é claro que os suíços também apreciam as sobremesas e essa torta de nome complicado é simplesmente um dos pratos mais clássicos da cozinha suíça. A bündner nusstorte é uma torta de massa doce e recheada com nozes caramelizadas, tradicionalmente feita em pequenas confeitarias. >>



A fantástica

FÁBRICA DE CHOCOLATES



Falar da culinária suíça sem mencionar os chocolates seria uma injustiça. O chocolate suíço é uma verdadeira instituição mundial, reconhecida pela qualidade e pelo sabor. Marcas como Cailler, Lindt, Toblerone e Nestlé ajudaram a consolidar a fama mundo afora, com suas delícias cremosas e suaves. Mas a tradição vai além das barras: trufas, bombons e pralinés encantam quem se dedica a conhecer as incríveis docerias e cafeterias espalhadas pelo país.

Um passeio imperdível para os chocólatras é a fábrica da Cailler, que fica na cidade de Broc, a pouco mais de 100 km de Genebra, e onde é possível chegar de trem. No entanto, a "fantástica fábrica de chocolates" é uma das atrações turísticas mais disputadas da Suíça – por isso, a dica é adquirir as entradas com antecedência.

No tour pela Maison Cailler, os visitantes conhecem a história do cacau e da invenção do chocolate, descobrem a importância do leite de qualidade para obter o melhor resultado e são acompanhados pelo delicioso aroma de chocolate durante o passeio, que termina em uma sala de degustação.

A Suíça também faz BONS VINHOS

Conseguir uma garrafa de vinho suíço fora da Suíça é praticamente impossível. Isso porque a produção local é consumida quase que totalmente dentro do país e apenas cerca de 2% vão para outros lugares.

VEJA OUTRAS CURIOSIDADES DA PRODUÇÃO VINÍCOLA DA SUÍÇA:

- Existem mais de 200 variedades de uvas sendo produzidas no país.
- A Suíça é o 20º país no ranking mundial de produção, mas é o 4º em consumo.
- A produção local atende a menos de 40% da demanda de consumo.
- A maioria dos vinhedos tem menos de 1 hectare, mas diversas variedades.
- O menor vinhedo do mundo tem apenas três videiras e pertence a Dalai Lama.
- Cerca de 40 variedades são nativas e praticamente exclusivas da Suíça.
- Os vinhos tintos representam 60% da produção local atual.
- Por causa da geografia e do clima, o custo de produção é muito alto. 🍷

Curiosidade

As vacas são levadas para os pastos alpinos no início de cada verão, para voltarem só no início do outono. Nesse período, elas se servem de uma variedade de centenas de ervas e gramíneas diferentes, o que dá um sabor diferenciado ao leite que é usado principalmente na produção de chocolates e queijos da região.



VINAGRE DE MAÇÃ

sem conservantes

Mais *sabor*
e *qualidade*
de vida.

- ✓ SEM CONSERVANTES
- ✓ SEM CORANTES
- ✓ AUXILIA NO EMAGRECIMENTO

100% NATURAL



Os vinagres da Linha Castelo Leve Vita não contêm conservantes, aromatizantes ou corantes. São perfeitos para quem busca um estilo de vida mais saudável, bem mais próximo da natureza.

Além de ser utilizado para o tempero de saladas e outros pratos, pode ser utilizado em benefício da saúde e no auxílio ao emagrecimento. Basta misturar 2 colheres de sopa do Vinagre de Fruta Maçã em um copo de 200 ml com água e tomar todos os dias, se preferir adoce com mel.

Leve Vita

Experimente

COM SUCO DE MAÇÃ E MEL



Experimente também

VINAGRE DE MAÇÃ ESPECIAL

ACIDEZ 4%





Declaração anual DO MEI

Todos os microempreendedores individuais do país devem declarar o faturamento anual para manter seus negócios regularizados junto à Receita Federal

Todos os anos, os microempreendedores individuais precisam comprovar a situação financeira da empresa por meio da Declaração Anual do Simples Nacional. Em 2024, o prazo para fazer a entrega do documento referente ao ano de 2023 vai até o dia 31 de maio. A Declaração Anual do MEI é obrigatória e atesta que o negócio continua regularizado, o que garante uma série de benefícios, como auxílio-doença, salário-maternidade e direito à aposentadoria.

O QUE É A DASN-SIMEI?

A Declaração Anual do Simples Nacional Simplificada para o Microempreendedor Individual (DASN-SIMEI) nada mais é que o relatório financeiro anual do MEI. O documento serve como comprovante do faturamento do negócio, excluindo os gastos e as despesas.

Independentemente se o MEI atua como prestador de serviço ou como vendedor de produtos (de forma *on-line* ou presencialmente), é indispensável comprovar que o faturamento não ultrapassou o limite de 81 mil reais no ano anterior – esse é o valor máximo permitido para quem se enquadra na categoria.

Wesley Santiago, especialista em tributos e impostos da Macro Contabilidade e Consultoria, explica que “mesmo que o empreendedor não tenha obtido faturamento no ano anterior, é necessário entregar a declaração. É importante cumprir com essa obrigação informando os valores zerados para manter a regularidade do MEI e evitar possíveis penalidades”.

COMO DECLARAR?

A Declaração Anual do MEI é relativamente simples de ser preenchida e transmitida à Receita Federal.

1

Acesse o Portal do Empreendedor e escolha a opção “Enviar Declaração”. Na página seguinte, preencha com o CNPJ e confirme. Em seguida, escolha o ano-calendário (ano anterior).

2

Preencha o “Valor da Receita Bruta Total” com todos os valores faturados através da prestação de serviços, comércio ou indústria e informe se teve algum funcionário registrado no ano-calendário, clicando em “sim” ou “não”.

3

Confirme e finalize a sua Declaração Anual do MEI.

IMPORTANTE: Caso esqueça ou erre alguma informação, é possível (e importante) fazer a retificação para evitar problemas. O processo também é feito no Portal do Empreendedor e o MEI deve escolher a opção “Declaração Retificadora”.

O especialista alerta que o empreendedor que não declarar corretamente o faturamento do ano anterior fica sujeito a uma série de sanções. “A ausência da DASN-SIMEI pode implicar a suspensão do CNPJ, desenquadramento do regime especial do Simples Nacional, bem como a perda de benefícios. Por isso, é crucial cumprir essa obrigação para evitar problemas com a Receita Federal e manter a regularidade do negócio”, explica.



Wesley Santiago,
especialista em tributos
e impostos da Macro
Contabilidade e
Consultoria

A Declaração isenta o empreendedor de declarar o Imposto de Renda Pessoa Física (IRPF)?

Não. A DASN-SIMEI é uma declaração da atividade empresarial do microempreendedor. Isso significa que o lucro obtido na empresa deve ser informado na declaração do Imposto de Renda Pessoa Física desse mesmo empreendedor.

Porém, vale ressaltar que nem todos os empreendedores precisam declarar o IRPF, apenas aqueles que ultrapassarem o limite de isenção, que neste ano é de até dois salários mínimos mensais, o equivalente a R\$ 2.824,00.

E se o MEI ultrapassar o faturamento máximo de 81 mil reais no ano-calendário?

Para se enquadrar como MEI, o negócio precisa se manter, obrigatoriamente, dentro do faturamento previsto pela Receita Federal, que é de até R\$ 6.750,00 mensais (na média), ou total de R\$ 81 mil no ano.

Mas o que acontece se esse valor for ultrapassado?

O MEI é excluído da categoria e deve solicitar o desenquadramento junto à Receita. No entanto, existem duas situações diferentes:

Até 20% acima: Se o faturamento anual superar R\$ 81 mil, mas não ultrapassar R\$ 97.200,00 (20% acima do permitido), o empreendedor deve continuar recolhendo o DAS-MEI até dezembro do ano em exercício e pagar um adicional, o DAS complementar, referente ao excedente. A partir de janeiro do ano subsequente, passará a ser microempresa e pagará o DAS de acordo com o faturamento mensal.

A partir de 20% acima: Caso ultrapasse os 20% acima do faturamento, o desenquadramento é retroativo. Assim, o MEI deve informar imediatamente a nova condição à Receita Federal e pagar os impostos correspondentes desde janeiro do ano seguinte à ultrapassagem, ou seja, do ano corrente. 🌅

“Para se enquadrar como MEI, o negócio precisa obrigatoriamente manter-se dentro do faturamento previsto pela Receita Federal, que é de até R\$ 6.750,00 mensais, em média”

NOVO

PANTENE
PRO-V MIRACLES

QUERATINA
PREENCHE & BLINDA

LIMPEZA COMPLETA
E BLINDAGEM

QUERATINA
+ PRO-VITAMINA B5

SHAMPOO
PARA CABELOS DANIFICADOS ATÉ
PELO CALOR

PANTENE
PRO-V MIRACLES

QUERATINA
PREENCHE & BLINDA

PREENCHE FIOS DANIFICADOS
E SELA CUTÍCULAS

QUERATINA
+ PRO-VITAMINA B5

CONDICIONADOR
PARA CABELOS DANIFICADOS
ATÉ PELO CALOR

PANTENE

QUERATINA

PREENCHE OS FIOS E BLINDA 100%,
CABELO SEM FRIZZ





A empreendedora paraense Eliza, proprietária da Geleias e Cia, conta como o Prêmio Academia Assaí alavancou seus planos pessoais e profissionais

GELEIAS

sustentabilidade e (re)conhecimento

Meu nome é Elizonete Damasceno Lisboa, mas todos me conhecem como Eliza. Tenho 39 anos, moro em Belém (PA), sou casada, mãe e empreendedora. Desde 2013, trabalhei como manicure e tive clientes fiéis, que me procuravam com frequência. Porém, com a chegada da pandemia de Covid-19, ficou muito difícil trabalhar, afinal, o contato presencial não era permitido naquele momento.

Foi aí que, devido à necessidade de continuar ajudando no orçamento da família, decidi que precisava procurar outra fonte de renda. Em 2021, recebi o convite do CRAS (Centro de Referência de Assistência Social) do meu bairro pra fazer um curso que era parte do “Programa Donas de Si”, desenvolvido pela Prefeitura de Belém.

O projeto foi criado para qualificar mulheres que, assim como eu, precisavam trabalhar no mercado formal ou como empreendedoras. Aceitei o convite e fiz o curso de processamento de frutas. Fiquei apaixonada pelas técnicas e vi ali a chance de empreender com a venda de geleias artesanais. Foi assim que nasceu a minha empresa, a Geleias e Cia.



Elizonete Damasceno Lisboa



UM NEGÓCIO FAMILIAR e satisfatório

Depois de terminar o curso de processamento de frutas, comecei a produzir minhas geleias em casa mesmo. Fiz muitos testes até chegar às receitas ideais e, aos poucos, fui me inserindo no mundo das feirinhas criativas itinerantes, que acontecem em repartições públicas, conferências, seminários e congressos pela cidade. Atualmente, eu também trabalho com encomendas e faço vendas *on-line*.

A Geleias e Cia é um empreendimento totalmente familiar. Quem me ajuda no dia a dia é meu esposo, Fábio, tanto na rotina de trabalho, para dar conta da produção, como também no transporte para os pontos de venda (eventos dos quais a Geleias e Cia participa expondo e vendendo várias delícias).

Além do retorno financeiro que estou tendo com o meu negócio, algo que me motiva muito é saber que deixo meus clientes satisfeitos com os produtos que eles levam para casa. Costumo dizer que, depois que comecei a empreender, minha vida está tomando outro caminho: o caminho do conhecimento. Hoje entendo que, para que tudo dê certo, temos que estar sempre aprendendo. Assim, cada vez mais, podemos oferecer produtos de qualidade para os clientes. >>



Geleia de Cupuaçu com pimenta, produção da Geleias e Cia

"Depois que comecei a empreender, minha vida está tomando outro caminho: o caminho do conhecimento. Hoje entendo que, para que tudo dê certo, temos que estar sempre aprendendo"

Elizonete Damasceno Lisboa



Desde essa conquista, tenho escutado de pessoas – principalmente de mulheres – que elas estão se inspirando em mim e criando coragem para lutar por seus objetivos.

No caminho CERTO

Sou cliente do **Assaí Atacadista** desde que a marca chegou a um bairro próximo ao meu. Na loja do Assaí aqui perto, eu encontro tudo de que preciso com um preço justo. E foi pelo WhatsApp da rede que eu fiquei sabendo do **Prêmio Academia Assaí**, isso me levou a fazer a inscrição.

Acabei conquistando o prêmio nacional na categoria Sustentabilidade, o que me mostrou que eu estou no caminho certo. Como empreendedora, entendo que todos nós precisamos estar conectados e unidos para ajudar na preservação do meio ambiente, evitando jogar lixo na natureza para evitar inúmeros problemas ambientais.



saiba mais

 @geleias.e.cia

Prêmio ACADEMIA ASSAÍ

A premiação impactou meu negócio de forma positiva em todos os sentidos, desde as etapas iniciais. Cada aula aplicada por profissionais qualificados me ajudou muito a conhecer melhor e trabalhar de forma assertiva diante dos problemas que possam aparecer no empreendimento. Desde essa conquista, tenho escutado de pessoas – principalmente de mulheres – que elas estão se inspirando em mim e criando coragem para lutar por seus objetivos.

Isso comprova que tudo que eu vivi com a família do Assaí Atacadista, da Academia Assaí e do Instituto Assaí foi muito importante para o meu crescimento. Não tenho ensino superior ainda, mas com tanta coisa boa acontecendo e a vontade de aprender, neste ano comecei mais uma conquista: estou cursando Gastronomia na Universidade da Amazônia (UNAMA) com bolsa integral, mais uma superação que veio graças ao meu destaque no empreendedorismo. É assim que vou crescendo junto com o meu negócio! 🍌



Elizonete e o Prêmio Academia Assaí

nutella[®]
60

YEARS OF SMILES
ANOS DE SORRISOS

**Celebre quem
te faz sorrir.**



#giveanutella smile

Como usar o LINKTREE?

Ferramenta permite adicionar vários links em apenas um para usar nas redes sociais da empresa, facilitando o contato com a clientela

Quem usa as redes sociais certamente já se deparou com o Linktree no perfil de empresas, profissionais liberais, celebridades e influenciadores. Trata-se de uma plataforma criada para reunir diversos links em apenas um, com o objetivo de facilitar o compartilhamento de informações relevantes no Instagram, no Facebook, no TikTok, no WhatsApp e em outras redes.

O Linktree funciona como uma espécie de página personalizada, na qual é possível inserir sites, cardápios, aplicativos de *delivery*, contatos, reportagens, vendas de ingressos e o que mais o empreendedor quiser e julgar interessante para a estratégia de marketing do seu negócio.

É GRATUITO?

Atualmente, o Linktree oferece quatro planos diferentes: Gratuito, Starter, Pro e Premium. Em todos, é possível inserir quantos links quiser, a diferença está nas funcionalidades e nas vantagens de cada modalidade. Os planos pagos variam de R\$ 15 a R\$ 85 por mês e, à medida que o usuário assina um pacote mais caro, tem mais recursos à disposição.

No entanto, a versão gratuita é suficiente para a maioria das empresas. Além de aceitar a inclusão de links ilimitados, a ferramenta emite relatórios de estatísticas com o total de visualizações, permite customizações simples, gera QR Codes e possibilita vendas com pagamento direto. Ou seja: as funcionalidades básicas estão disponíveis na versão sem custo e são bastante úteis. >>



L'ORÉAL
PARIS
ELSEVE

NOVO
GLYCOLIC GLOSS

[COM ÁCIDO GLICÓLICO]



MELHORA VISIVELMENTE A QUALIDADE DO CABELO

MAIS QUE BRILHO, É ULTRA GLOSS

RESISTE POR ATÉ 6 LAVAGENS*

VOCÊ VALE MUITO.

*Teste instrumental: uso de shampoo, condicionador e acidificante.



Como criar UMA CONTA GRÁTIS?

1

O primeiro passo para criar uma conta de Linktree gratuita é acessar o **site linktr.ee**, clicar em **Sign Up Free** e fazer um registro a partir de um endereço de e-mail válido, criando um nome de usuário e uma senha. Depois, será necessário informar outros dados, como nome e sobrenome e categoria da empresa e, por fim, **selecionar a opção de plano gratuito (FREE)**.

IMPORTANTE: Escolha o nome de usuário com cuidado, afinal, ele será mostrado na página da empresa.

2

Depois, é hora de **personalizar a página, definir o domínio, dar um nome e incluir um avatar** (ou logotipo). Pronto! Agora, basta inserir os links desejados no Linktree. Mas é importante não exagerar: priorize o que for mais importante e inclua apenas o que fizer mais sentido, assim, o Linktree não fica com uma aparência poluída.

3

Para **inserir links**, é preciso clicar em **Add new link** e incluir o endereço desejado, que pode ser encontrado na barra do navegador das redes sociais e dos sites. Os links que forem incluídos ali serão vistos como botões em formato de lista e, para mudar a ordem, basta arrastá-los para cima ou para baixo clicando nos três pontinhos localizados no lado esquerdo.

DICA: Inclua as redes sociais em que a empresa está ativa, o WhatsApp de atendimento, o canal do YouTube (se tiver) e mais um ou dois conteúdos, como artigos e cardápios, por exemplo.

COMO USAR O LINKTREE?

O Linktree gera um link, que pode ser compartilhado em diferentes canais.

- No **Instagram**, por exemplo, vá em **“Editar Perfil”**, clique em **“Adicionar Link”** e inclua o Linktree.
- No **Facebook**, funciona de forma parecida: basta adicionar o Linktree em **“Informações de Contato”**. Ao clicar ali, o cliente terá acesso a todos os links adicionados.

O LINKTREE PODE SER INCLUÍDO NO PERFIL PROFISSIONAL DO WHATSAPP.

LINK DIRETO para o WhatsApp

Uma funcionalidade do WhatsApp que pode ser útil adicionar ao Linktree da empresa é o recurso de conversa com um clique. Ao clicar, o cliente é direcionado automaticamente para uma conversa dentro do *app*. Para criar, insira o número do telefone completo em formato internacional (código do país + código da cidade + número) sem traços ou pontos.

Exemplo: <https://wa.me/55XXXXXXXXXX> (onde **XXXXXXXXXX** é o número do DDD e do telefone, respectivamente).

Depois, basta inserir o endereço no Linktree com um título que funcione como uma chamada para ação, por exemplo: **“Fale Conosco”** ou **“WhatsApp”** ou, ainda, **“Entre em contato”**. 🌟

Dover Roll

É a escolha dos consumidores interessados no desenvolvimento sustentável, sem abrir mão da qualidade e praticidade.



Conheça os Produtos Dover-Roll!



O melhor e mais sustentável
Saco para Lixo do Brasil!



eureciclo
Apoiamos esta ação

Conheça as nossas redes:

- @doverroll
- @oficialdoverroll
- doverroll_oficial
- dover-roll.com.br

Saiba Mais!





AAAAAuroggets

**A QUALQUER HORA,
AUROGETS AURORA.**



**PRÁTICO
CROCANTE
SABOROSO**

www.auroraalimentos.com.br
www.facebook.com/auroraalimentosoficial
www.instagram.com/auroraalimentos





Confira a receita
na Assaí Bons
Negócios digital



BOLO ALAGADO

Receita que viralizou na internet faz sucesso em eventos, como festas de aniversário, e pode ser mais uma fonte de renda para confeiteiros

Se por um lado há quem prefira os bolos simples, sem recheio ou cobertura, por outro, existem pessoas que não dispensam uma versão bem molhadinha. Para quem faz parte do segundo grupo, uma receita que viralizou nas redes sociais é um verdadeiro deleite: o bolo alagado. A delícia, feita dentro de um recipiente com bordas altas e encharcada por uma calda (ou mais), tem potencial para fazer muito sucesso em eventos, como festas de aniversário e outras comemorações.

ORIGEM E VERSÕES

No Brasil, a receita leva o nome de bolo alagado ou afogado, mas a verdade é que a versão nacional é inspirada na *torta tres leches*, muito consumida em outros países da América Latina, como México, Cuba, Peru, Argentina e Venezuela. Por aqui, registros dão conta de que, por volta dos anos 1940, a Nestlé teria sido responsável por popularizar a receita, que vinha impressa nas suas latas de leite condensado.

O fato é que, apesar de já ser conhecido, o bolo alagado virou febre depois de ganhar as redes sociais com diferentes versões. Sabores variados, com ou sem chantilly e frutas, com base de pão de ló ou de bolo comum, quatro leites, de pote, sem farinha de trigo e vegano: a criatividade da confeitaria é capaz de variar o sabor do bolo alagado para agradar aos mais diferentes públicos.>>

BATATINHA
CROCANTE?

Não tem segredo.

Tem **MAIZENA**® 



Montagem HORA DE ALAGAR!

A montagem do bolo alagado é uma das etapas da receita que mais chamam a atenção. Em primeiro lugar porque, geralmente, o bolo é montado dentro da tampa de uma embalagem plástica. Acontece que o recipiente tem bordas altas, o que impede a cobertura de vazar – por isso a preferência.

Além disso, a quantidade de calda que alaga o bolo é impressionante. Mas isso é necessário para que ele fique bem molhadinho, como deve ser. Outro ponto em relação à montagem que faz toda a diferença é que o bolo deve descansar por 24 horas antes de ser servido. Dessa forma, a massa absorve bem a cobertura – um diferencial para dar sabor e umidade à receita.

MASSA IDEAL

Já que o bolo alagado pede muita cobertura, uma dica é preparar a receita com a clássica e versátil massa de pão de ló. Simples, ela é feita basicamente de ovos, farinha, açúcar, fermento e água e, por não levar gordura na composição (nem manteiga, nem óleo), tem uma textura esponjosa – perfeita para absorver bastante cobertura.

Além disso, a neutralidade do sabor faz com que a massa não oculte a cobertura, que é a verdadeira estrela do bolo alagado. O pão de ló tem ainda outra vantagem: é muito fácil de fazer. Mas, apesar das vantagens, essa massa não é uma regra para o bolo alagado, até porque existem muitas combinações deliciosas com outros tipos de massa.



saiba mais
 @nelascakes_ve

Da Venezuela para o Brasil

O bolo alagado viralizou na internet e acabou ganhando diferentes versões, mas a confeitadora venezuelana Nelarys Lanz, que vive em Curitiba (PR), foi a pioneira da receita por aqui. “Outro confeitador, famoso no TikTok, falou do meu bolo e aquilo virou uma loucura. Muita gente começou a perguntar e fazer, dando o nome de bolo alagado. Acabei abrindo um curso *on-line* e já ensinei mais de 150 alunos a fazer o autêntico tres leches”, conta Nela, como é conhecida.

A confeitadora ressalta que é importante se capacitar e se dedicar para fazer sucesso no setor de alimentação: “Sou confeitadora profissional, mas também aprendi muito aqui no Brasil. Desde que cheguei, em 2018, trabalho na rua, sempre confiando no que eu sei fazer, e continuo trabalhando muito”. Nela é cliente Assaí desde que reside na capital paranaense. 🍷



Kellogg's

SUCRILHOS®



chöco KRISPIS®



CONTÉM GLÚTEN. IMAGENS MERICAMENTE ILUSTRATIVAS.

50 ANOS de expansão

50 ASSAÍ
ATACADISTA
anos

A história do Assaí começou em 1974 com apenas uma loja; hoje, são mais de 280 unidades, 80 mil colaboradores e 35 milhões de clientes atendidos por mês

Em 1974, era inaugurada em São Paulo (SP) a primeira loja do Assaí Atacadista com o objetivo de fornecer insumos para pastelarias e pizzarias da capital paulista. Hoje, é impossível não notar a expansão da marca, afinal, são mais de 280 lojas espalhadas pelas cinco regiões do país.

Com o crescimento, muita coisa mudou. Atualmente, a equipe de colaboradores é formada por cerca de 80 mil pessoas, que trabalham para atender a mais de 35 milhões de clientes por mês, entre micro, pequenos e médios empreendedores, empresas que buscam parcerias duradouras e famílias que procuram variedade e economia nas compras para o lar.

Os números do Assaí Atacadista são grandes, assim como a força de ser uma das marcas mais valiosas e admiradas do país quando se pensa em preço baixo e variedade.

LINHA DO TEMPO

1974 – Inauguração da primeira loja Assaí Atacadista, na cidade de São Paulo (SP)

1985 – Reconhecimento da empresa como um dos maiores revendedores de muçarela

2007 – Aquisição de 60% do Assaí pelo Grupo Pão de Açúcar (GPA)

2008 – Primeiras lojas fora do estado de SP, em Fortaleza (CE) e Rio de Janeiro (RJ)

2010 – Inauguração do primeiro Centro de Distribuição, em Osasco (SP)

2011 – Aquisição de 100% do Assaí pelo GPA, novo subsidiário integral

2012 – Modernização das lojas: novo formato com mais produtos e melhor ambiente

2017 – Lançamento do cartão Passaí, bandeira exclusiva da rede, e da Academia Assaí

2021 – Conclusão da cisão entre Assaí e GPA e compra de 70 lojas Extra Hiper

2022 – Lançamento do Instituto Assaí, organização social da empresa

2023 – Lançamento do novo App Meu Assaí, com ofertas e promoções exclusivas

2024 – Assaí comemora 50 anos de história com mais de 280 lojas em funcionamento



A receita DE **SUCESSO** para lucrar na confeitaria!

CURSO

PADARIAS 

& CONFEITARIAS 



100% ONLINE, GRATUITO E COM

CERTIFICADO



Aprenda a
Precificar
do jeito certo



Venda mais
com nossas
dicas de
marketing



Monte um
cardápio
lucrativo

e muito
MAIS!



Inscreva-se em
ACADEMIAASSAI.COM.BR

ou aponte a câmera
do seu celular para
o QR Code ao lado

CONHEÇA NOSSAS
REDES SOCIAIS:



@academiaassaioficial



/academiaassai

PATROCINADORES:



REALIZAÇÃO:



Academia
Assai



INSTITUTO
ASSAI



ASSAI
ATAQUE VAREJO

Modernização das operações, ampliação das lojas e geração de empregos

A partir de 2020, o Assaí agregou novos serviços para oferecer ainda mais conforto, comodidade e variedade para os clientes da rede. **Açougue, fatiamento de frios, cafeteria e padaria e adega** passaram a fazer parte das opções disponíveis para quem busca praticidade e economia em boa parte das lojas.

Como consequência, a modernização e a ampliação das unidades que receberam esses serviços levaram à geração de mais empregos. Muitas dessas vagas foram destinadas a cargos especializados, como açougueiros, confeiteiros e padeiros.

Esse crescimento está intimamente ligado ao propósito da empresa de fazer com que a prosperidade seja uma realidade para todos, afinal, economia e renda são pilares essenciais para o crescimento do país. Dessa forma, o Assaí reforça seu compromisso com a população brasileira – dos microempreendedores às famílias.



NOVO APP MEU ASSAÍ

Um dos principais benefícios do avanço da tecnologia é a possibilidade de criação de aplicativos próprios, com funcionalidades pensadas para cada caso. Assim, diante da estratégia de oferecer uma **experiência phygital** (física + digital) e ampliar a digitalização da empresa – plano que começou a tomar forma em 2021 –, o Assaí enxergou a possibilidade de desenvolver um aplicativo exclusivo para oferecer benefícios para os clientes.

Com o novo **App Meu Assaí**, a empresa passou a oferecer uma experiência de compra ainda melhor, trazendo novidades e informações, carteira digital, jornais de ofertas vigentes e descontos. Os serviços e as funcionalidades estão disponíveis na plataforma para quem se cadastrar, permitindo o acesso a preços mais baixos em todas as categorias. **O App é gratuito.**



Fotos: Divulgação

Conheça e baixe o App Meu Assaí e fique de olho nas ofertas para abastecer o seu negócio

DISPONÍVEL NO

Baixar na





NOVA FÓRMULA:
ENRIQUECIDA COM
**MAIS NUTRIÇÃO E
MAIS HIDRATAÇÃO**
PARA A PROTEÇÃO NATURAL DA PELE



Protex

ELIMINA 99% DE BACTÉRIAS
NATURALMENTE

**Melhor custo benefício.
Ideal para sua família ou negócio**



ENERGIA QUE DÁ GOSTO DE VIVER





VIRE O JOGO

SAIBA MAIS





Proibido usar notebook

Estabelecimentos destinados à alimentação podem proibir o uso de notebooks e equipamentos similares? Saiba o que diz a lei

No início do ano, viralizou nas redes sociais uma briga entre um cliente que usava seu notebook dentro de uma padaria em Barueri (SP) e o dono do estabelecimento. De um lado, o consumidor, que se sentiu prejudicado com a proibição do uso do notebook e, do outro, o dono da padaria, que entendeu estar no direito de impor esse tipo de medida. Mas quem está certo?

REGRAS CLARAS

De acordo com o Código de Defesa do Consumidor (CDC), os comerciantes têm direito de proibir o uso de notebooks ou equipamentos eletrônicos similares dentro de empreendimentos que se destinam exclusivamente à prestação de serviços alimentícios. Nayara Oliveira Veloso, advogada especialista em direito civil e processo civil do escritório Ernesto Borges Advogados Associados, explica que o CDC também protege o comerciante, ainda que seja visto como uma medida de proteção exclusiva do consumidor.

No caso do uso de notebooks e equipamentos do gênero, de acordo com a profissional, a única determinação é que o aviso da proibição seja claro, em outras palavras, o proprietário do local deve garantir a informação sobre as regras de permanência no ambiente. Dessa forma, o consumidor pode escolher. “O comerciante deve informar ao cliente de forma expressa e clara, por meio de placas de sinalização, a proibição de uso de notebooks ou outros aparelhos similares no estabelecimento. Já o consumidor não pode ser responsabilizado ou penalizado pela falta de informações prestadas”, explica. >>

Soluções que
trazem
praticidade
no seu
dia a dia!



alklin

alklin.com.br

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

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



Prática legal

Resumindo, **proibir o uso de notebooks em bares, restaurantes, lanchonetes e cafeterias, por exemplo, é uma prática legal, desde que o cliente seja expressamente comunicado.**

Nayara reforça: “Havendo a proibição de forma clara, o dono da padaria pode exigir que o consumidor cumpra o determinado ou se retire do estabelecimento, mantendo sua liberdade de escolha. O que não pode é ameaçar ou entrar em vias de fato para cumprimento da norma, já que isso ultrapassa a esfera cível e passará a ser tratado de forma criminal”.

Uso inadequado:

QUAL É A MEDIDA DO BOM SENSO?

Em nota pública, a Federação de Hotéis, Bares e Restaurantes do Estado de São Paulo (FHORESP) recomendou prudência para evitar novas ocorrências como a que aconteceu em São Paulo. “Para reuniões e ações relacionadas ao trabalho administrativo ou criativo, entendemos que os *coworkings* e os espaços públicos são os ambientes mais propícios. Vale lembrar que cafés, padarias, bares e restaurantes são empresas de alimentação, somente”, diz trecho da nota, publicada no site da entidade.

A advogada complementa afirmando que o uso inadequado pode ser determinado pela desvirtuação do propósito do estabelecimento. Ou seja, se o objetivo é fornecer refeições, o estabelecimento será ocupado por pessoas que querem se alimentar.

“Hoje, há estabelecimentos adequados para eventos, reuniões e *coworking* como estratégia de comercialização. Mas há outros que querem se destinar a fins específicos. Vale lembrar que o consumidor pode ficar frustrado quando busca um estabelecimento com uma finalidade específica e não encontra, sendo obrigado a procurar novos lugares para satisfazer suas vontades ou necessidades”, finaliza. 🍷



“O comerciante deve informar ao cliente de forma expressa e clara, por meio de placas de sinalização, a proibição de uso de notebooks ou outros aparelhos similares no estabelecimento”

Nayara Oliveira Veloso, advogada

PIQUI TUCHO

A marca de lenços umedecidos que mais cresce no Brasil apresenta:
Fraldas Descartáveis!



LANÇAMENTO



Empreendedores têm a oportunidade de aprender sobre temas relevantes no curso gratuito oferecido pela Academia Assaí

Curso

PADARIAS E CONFEITARIAS

Quem trabalha com padaria e confeitaria sabe que esse tipo de empreendimento exige muita dedicação, afinal, além da cozinha, são muitas as atividades que envolvem a administração do negócio. Com isso, o empreendedor precisa se preparar para desempenhar vários papéis ao mesmo tempo, e com qualidade.

Pensando nisso, a Academia Assaí criou um curso gratuito para os setores de panificação e confeitaria. No curso Padarias e Confeitarias, os interessados têm acesso a aulas *on-line* sobre temas que fazem parte da rotina de gestão de negócios desses empreendedores. O objetivo é oferecer informações importantes para o crescimento do negócio, a partir de conteúdos elaborados com exclusividade.

PROGRAMA DO CURSO

Patrocinado pelas marcas Bunge e Pilão, o curso Padarias e Confeitarias é totalmente gratuito e *on-line*. As aulas ficam disponíveis no Portal Academia Assaí. Ao todo, são sete aulas, além de materiais de apoio para *download*. Para obter o certificado de conclusão, os alunos precisam responder corretamente a pelo menos 75% dos testes, aplicados ao final das aulas. >>

Fotos: Divulgação / Shutterstock

 Academia Assaí



PROMOÇÃO

VOCÊ NA FONTE

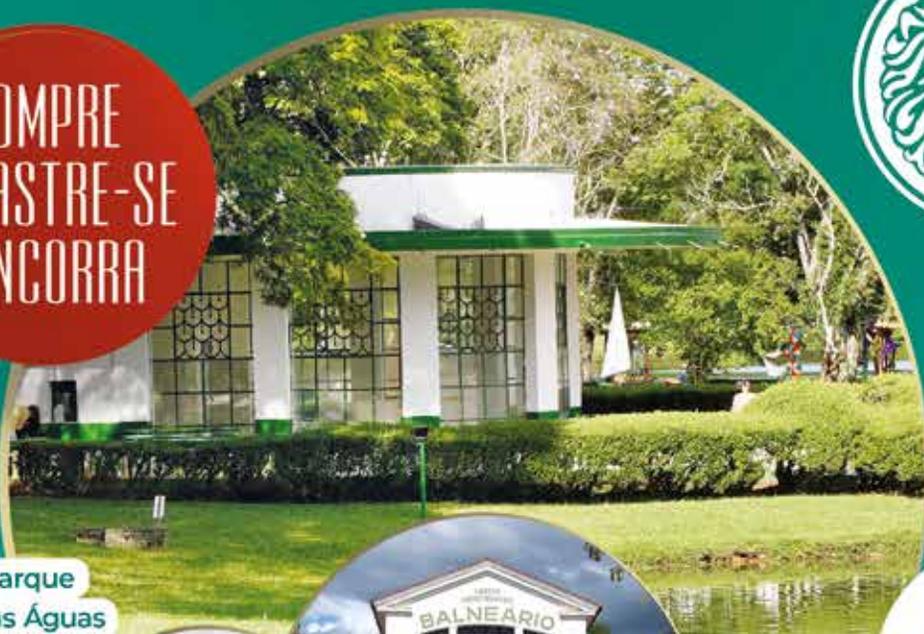


São Lourenço

água mineral natural



COMPRE
CADASTRE-SE
CONCORRA



Parque
das Águas



SPA Balneário



TODO DIA
PRÊMIOS DE
R\$150*

VIAGEM PARA
SÃO LOURENÇO (MG)
COM EXPERIÊNCIAS
EXCLUSIVAS



Participe!
São muitas
chances de
ganhar!

Participe em promosaolourenco.com.br

Promoção válida de 15.4.2024 a 28.6.2024, para compras e cadastros efetuados nos Estados de SP, MG e RJ. *Prêmios entregues em cartão virtual sem saque. Consulte regulamentos, condições de participação e certificados de autorização em www.promosaolourenco.com.br. Imagens ilustrativas.

CONFIRA O CONTEÚDO



COMO A FORMALIZAÇÃO IMPACTA O SEU NEGÓCIO

Nesta aula, o empreendedor tem acesso a informações sobre formalização, seus benefícios e como isso pode ajudar em suas vendas. Formalizar causa um impacto positivo ao negócio, uma vez que permite a emissão de notas fiscais e a obtenção de empréstimos bancários, e ainda facilita as negociações com os fornecedores de insumos. Além disso, a formalização melhora a credibilidade da empresa, já que insere o negócio na legislação, e aumenta as chances de crescimento.



COMO PRECIFICAR CORRETAMENTE E LUCRAR MAIS

O preço de um produto vai muito além de "achismos" ou comparações com a concorrência. Para precificar corretamente, é essencial considerar os custos de produção e o valor dos ingredientes, estudar o mercado e estabelecer uma margem de lucro justa. Dessa forma, o empreendedor pode aplicar preços competitivos, atraentes para os clientes e, ao mesmo tempo, lucrativos para o negócio.



EM DIA COM A VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Além de cumprir a legislação, estar em conformidade com as exigências da Vigilância Sanitária garante a segurança alimentar dos clientes. Ao adotar as regulamentações, os estabelecimentos previnem a ocorrência de doenças decorrentes de contaminação, como intoxicações ou infecções bacterianas. É importante lembrar que a não conformidade pode resultar em penalidades legais, como multas ou até mesmo o fechamento do negócio.



COMO PADRONIZAR PESOS E MEDIDAS

Nesta aula, quem atua no setor de padaria ou confeitaria aprende a fazer a padronização dos pesos e medidas de ingredientes para garantir a qualidade das receitas. Ao padronizar, o empreendedor garante que os produtos terão os mesmos sabor, textura e tamanho, aumentando assim a satisfação dos clientes. Outro ponto relevante é que a padronização é fundamental para o controle de custos, o que influencia diretamente na precificação.



BOAS ESCOLHAS PARA UM CARDÁPIO INTELIGENTE E LUCRATIVO

Boas escolhas na hora de criar um cardápio são fundamentais para o sucesso de um negócio do setor de alimentos. Primeiramente, é preciso escolher quais são os carros-chefes do estabelecimento e qual é a especialidade da casa, tendo como meta atrair novos clientes e fidelizar os que já provaram os itens e gostaram. Nesta aula, o empreendedor aprende como fazer essas escolhas de forma assertiva e como criar um cardápio atrativo e lucrativo.



COMER COM OS OLHOS: COMO MELHORAR A APRESENTAÇÃO DOS SEUS PRODUTOS

A apresentação dos produtos é crucial para os negócios de alimentação, pois é capaz de criar uma impressão positiva (ou negativa) nos clientes. Montagem de pratos, embalagens e disposição dos itens na vitrine são cuidados que enchem os olhos de quem passa pelo estabelecimento ou faz um pedido. O objetivo desta aula é ensinar a melhorar a apresentação, o que ajuda a fidelizar a clientela.



AUMENTE SUAS VENDAS USANDO FACEBOOK, INSTAGRAM E OUTRAS REDES

Hoje em dia, qualquer segmento de negócio pode (e deve) usar as redes sociais como uma das estratégias de marketing. Por isso, é importante aprender como criar conteúdos atraentes para divulgar a empresa e aumentar as vendas, além de melhorar o relacionamento com os clientes e até mesmo dar mais alcance a promoções, eventos e lançamentos. Esses tópicos fazem parte desta aula do curso Padarias e Confeitarias da Academia Assaí. 🍌



**Acesse o curso
PADARIAS E CONFEITARIAS
e comece agora mesmo!**

**SITE [academiaassai.com.br/
cursos/padarias-e-confeitarias/](http://academiaassai.com.br/cursos/padarias-e-confeitarias/)**

BAIXE O APP MEU ASSAÍ

Aproveite os descontos e promoções exclusivas!



Escaneie o **QR CODE**
e faça o download
do **APP!**





O que fazer com cada RESÍDUO?

Separar os resíduos para dar a destinação adequada a cada tipo é uma atitude simples que pode (e deve) ser adotada no dia a dia

Segundo o Instituto Akatu, cada brasileiro gera mais de 1 kg de resíduos sólidos por dia. Isoladamente pode parecer pouco, mas se considerarmos o todo, teremos o suficiente para construir uma muralha de 13 metros de altura e 3,6 metros de largura ao ao longo dos mais de 7.600 km do litoral brasileiro.

Diante desse cenário, o Assaí Atacadista vem ampliando seu programa de coleta de resíduos. Somente em 2023, foram recolhidas mais de 711 toneladas de materiais, quantidade 49% maior que a do ano anterior. A ação conta com o apoio dos clientes, que realizam o descarte consciente de plástico, vidro, papelão, metal, pilhas e lâmpadas nos chamados Pontos de Entrega Voluntária (PEV), localizados em 41 lojas Assaí.

SEPARANDO OS RESÍDUOS

É impossível consumir sem gerar resíduos, mas é importante adotar hábitos de consumo consciente com o objetivo de evitar excessos e desperdícios. Dito isso, o próximo passo é separar corretamente os resíduos para dar a destinação adequada a cada um. Isso pode (e deve) ser feito em casa, no trabalho, na rua e onde mais houver produção de lixo.

A dica do Instituto Akatu, parceiro do Assaí, é utilizar pelo menos três recipientes diferentes para separar:



RESÍDUOS SECOS (materiais recicláveis, como plástico, vidro, metal e papel), que serão destinados a cooperativas de reciclagem para separação e reutilização e/ou produção de novos itens.



RESÍDUOS ORGÂNICOS (restos de alimentos e plantas), que serão destinados a aterros próprios para a decomposição de matéria orgânica e/ou encaminhados para compostagem.



REJEITOS (como papel higiênico, máscaras, absorventes e fraldas descartáveis usados), que serão destinados para tratamento sem contaminar outros tipos de materiais e nem oferecer riscos a catadores. >>

TANG ESTÁ AQUI

+ NUTRIENTES
+ DIVERSÃO



100%

DA RECOMENDAÇÃO DIÁRIA DE
VITAMINAS

C+D
E FONTE DE ZINCO*



PIXAR

DICAS IMPORTANTES:

**RESÍDUOS DE GRANDE PORTE**

Contate o fabricante para solicitar logística reversa ou consulte pontos de coleta através do site ecycle.com.br.

**REMÉDIOS, PILHAS E COSMÉTICOS**

Muitas redes e lojas oferecem coleta gratuita desses itens; verifique na unidade Assaí mais próxima e no comércio local.

**LIXO ELETRÔNICO**

Contate o fabricante para logística reversa ou leve para redes que façam coleta desse tipo de material.

**ALIMENTOS**

Faça compostagem de resíduos orgânicos para produzir adubo, evitando a emissão de gases poluentes em aterros.

**ROUPAS**

Doe para uma ONG, venda em mercados de segunda mão ou leve para estabelecimentos que façam coleta.

ESTES SÃO OS 5R DA SUSTENTABILIDADE: Repensar, Recusar, Reduzir, Reutilizar e Reciclar.

**Colabore**

Confira quais são as **lojas Assaí Atacadista** com Pontos de Entrega Voluntária (PEV):



Para descobrir o ponto de coleta Assaí mais perto de você acesse: assaí.com.br/nossas-lojas

- **AMAZONAS:** Manaus Torquato, Manaus Grande Circular e Manaus Efigênio Salles.
- **BAHIA:** Cidade Baixa, Paripe, Lauro de Freitas, Golf Club, Mussurunga e Barris.
- **CEARÁ:** Caucaia, Parangaba, Sobral e Maracanaú.
- **GOIÁS:** Goiânia Independência.
- **MARANHÃO:** São Luís Turu.
- **MATO GROSSO DO SUL:** Cel. Antonino, Acrissul e Campo Grande Aeroporto.
- **PARÁ:** Belém e Ananindeua.
- **PIAUI:** Teresina.
- **PARANÁ:** Curitiba Atuba.
- **RIO DE JANEIRO:** Ilha do Governador, Alcântara, Cabo Frio e Duque de Caxias.
- **SÃO PAULO:** Cotia, Barra Funda, Águia de Haia, Giovanni Pirelli, Praia Grande II, Jacu Pêssego, Jaraguá Taipas, Cidade Dutra e Diadema Piraporinha. 🌈

ARCOR

Tortuguita



TORTINI



WAFER



RECHEADO

Se tem algo que não pode faltar na sua casa (e dos seus clientes) é sabor e diversão.

Os biscoitos Tortini, Wafer e Recheado deixam as brincadeiras mais divertidas e o aprendizado mais gostoso!

**LEVE OS
BISCOITOS
TORTUGUITA
E TENHA
SEMPRE SABOR
E QUALIDADE
COM VOCÊ!**

Siga a nossa querida
Tortuguita nas redes sociais

@TORTUGUITAOFICIAL





Playground: LUCRO CERTO

Depois de criar um espaço kids fechado, climatizado e monitorado por pessoas treinadas, pizzaria de Cuiabá (MT) aumentou o faturamento em 30%

Desde 2016, quando foi inaugurada, a pizzaria D'ália, de Cuiabá (MT), passou por mudanças significativas. Quem conta é o proprietário, Cláudio Luiz Machado, de 47 anos: “De lá para cá, adquirimos conhecimento, mudamos a nossa forma de trabalhar, inovamos no cardápio e no sistema de rodízio”.



Diversão para TODAS AS IDADES

Embora tenha sido planejado desde o início, o *playground* foi, sem dúvidas, uma das mudanças mais significativas da pizzaria. "No começo, o espaço não era atrativo e não atendia à nossa demanda. Com o tempo, conseguimos ampliar a pizzaria e também o *playground*, que hoje tem 270 m²", revela Cláudio.

O espaço kids da D'tália Pizzaria é praticamente um parque de diversões *indoor*: possui jogos eletrônicos, videogames, brinquedos gigantes, sala de desenho, piscina de bolinhas, minimercado, brincadeiras com bola, espaço baby e outras atrações que garantem a diversão das crianças, em um local fechado e climatizado, enquanto os responsáveis desfrutam de momentos descontraídos no salão.

"Nosso *playground* é destinado a crianças a partir de um ano de idade e possui alguns jogos que também são permitidos para adolescentes e adultos, em um espaço separado dos pequenos. Os menores precisam estar acompanhados dos pais, mas a partir dos dois anos de idade já conseguimos realizar o monitoramento", explica o proprietário. Nos dias de maior movimento, segundo ele, a equipe conta com dez monitores.

SEM RISCOS FINANCEIROS OU DE SEGURANÇA

A manutenção do espaço kids e o pagamento dos monitores influencia diretamente na gestão financeira da pizzaria, afinal, são despesas necessárias para o bom funcionamento do local. Por isso, para que as crianças possam usar o *playground*, é preciso pagar uma taxa de 20 reais (valor de março de 2024). "Com o pagamento, a criança brinca à vontade, sem tempo de limite, por quantas horas quiser", informa Cláudio.

Além disso, existe um cuidado extra por parte da casa, a fim de evitar problemas: todos os usuários são cadastrados antes de acessarem o espaço e recebem uma pulseira com o nome da criança, nome e telefone do responsável e número da mesa. Somente as crianças previamente autorizadas podem sair sem o acompanhamento de um monitor, por questões de segurança, e todas podem voltar a qualquer momento, desde que estejam com a pulseira. >>

"O nosso playground é para crianças a partir de um ano de idade e tem alguns jogos que são permitidos até para adolescentes e adultos"

Cláudio Luiz Machado, proprietário da D'tália Pizzaria



DICA

Para criar um espaço destinado às crianças, é preciso avaliar o público-alvo e sua faixa etária, e ainda fazer um bom planejamento estrutural com o objetivo de garantir a segurança delas e a tranquilidade dos pais. Além disso, o local precisa estar sempre em boas condições de uso, limpo e sem avarias.



RESULTADOS REAIS

O proprietário da D'tália Pizzaria ressalta que criar um espaço kids capaz de atender à demanda sem superlotação ou filas, por exemplo, acabou se tornando o principal diferencial do estabelecimento. "Depois da criação desse novo *playground*, percebo que as famílias permanecem mais tempo na pizzaria, o que aumentou o ticket médio. Também passamos a atrair novos clientes e fazer muitas comemorações de aniversário. Nosso espaço dá conforto para as crianças e tranquilidade para os pais, que ficam à vontade até a hora que quiserem, sem nenhum tipo de problema", ressalta. Como resultado, o faturamento do negócio aumentou em cerca de 30%.



saiba mais

 @dtaliacba

PALAVRA DA ESPECIALISTA

Segundo Elise Dreyer, especialista em Marketing Estratégico, investir em espaços que visam abranger diferentes públicos é uma forma de se destacar dos demais negócios. Ao proporcionar momentos de convívio familiar e lazer tanto para adultos quanto para crianças, os estabelecimentos consolidam sua posição no mercado e fortalecem sua identidade de marca. Além disso, essa estratégia fideliza famílias que têm crianças.

"Criar um espaço kids é uma maneira eficiente de se diferenciar da concorrência, especialmente no ramo alimentício, em que há muitas e variadas opções. Essa estratégia permite que os clientes criem uma conexão especial com a marca e, ao longo do tempo, desenvolvam fidelidade por meio de momentos de diversão e tranquilidade tanto para os pais quanto para os pequenos. Considero uma ótima iniciativa!", avalia a especialista. ▲

Fotos: Divulgação / Arquivo Pessoal



Lysoform[®]

**Curta cada momento com sua família
sem deixar a proteção de lado**





farnese

Sinta na pele o melhor
de você.

PERFUMAÇÃO PODEROSA

E SENSÇÃO
PROLONGADA
DE BANHO
TOMADO!



Lucy Alves



**SABONETES EM BARRA
85G**

Fórmula nutritiva com
manteiga de karité;

Combate o ressecamento
da pele.



MELHOR CUSTO-BENEFÍCIO
PARA O CONSUMIDOR.

**SABONETES EM BARRA
180G**

Fórmula com óleos
essenciais;

Ideal para toda
a família.



**SABONETES LÍQUIDOS
200ML | 500ML**

Fragrâncias intensas
e modernas;

Ação 3 em 1: hidrata,
protege e perfuma.



CANAL

TÁBATA ROMERO NO YOUTUBE

Confeiteira, criadora de conteúdo e apresentadora. Além de estar presente nas redes sociais com milhões de seguidores, Tábata Romero tem um canal no YouTube para ensinar receitas e dar dicas de valor para quem quer fazer e vender seus próprios doces. Pioneira do conceito *Confeitaria Faça e Venda* na internet, Tábata ensina como fazer as receitas, precificar e embalar os produtos para vender com uma linguagem simples e direta.

youtube.com/@tabataromero



SITE

ENDEAVOR BRASIL

A Endeavor Brasil é uma rede formada por empreendedores e empreendedoras que tem o objetivo de inspirar e impulsionar negócios. No site, a organização sem fins lucrativos disponibiliza conteúdos e *e-books* gratuitos sobre empreendedorismo, além de ferramentas e *insights* importantes para quem tem ou quer abrir uma empresa. A Endeavor também tem um podcast, que conta histórias e aborda assuntos como tecnologia, gestão, desenvolvimento pessoal, entre outros.

endeavor.org.br



TÉCNICAS DE ATENDIMENTO EM BARES E RESTAURANTES

O curso gratuito Técnicas de Atendimento em Bares e Restaurantes, do Portal Idea, ensina as habilidades essenciais para prestar um bom atendimento. Entre os conteúdos, há aulas sobre conceitos básicos de atendimento, técnicas de comunicação, como lidar com conflitos e clientes difíceis, serviço de bebidas, montagem de pratos, manuseio de bandejas e utensílios, etiqueta e personalização do atendimento para criar uma conexão com o público.

portalidea.com.br



NOVIDADE! CHEGOU O PLANO DE SAÚDE PET NO ASSAÍ!

*Cuidar do seu animalzinho
ficou ainda mais fácil!**



Aponte seu celular para o QR Code e contrate agora ou procure o NAC, Núcleo de Atendimento ao Cliente em nossas lojas!

a.pet 


ASSAÍ
ATACADISTA



*Confira condições.

NOSSAS LOJAS

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 Farol

Av. Fernandes Lima, 4.000
Gruta de Lourdes, Maceió
Tel.: (82) 3036-8100

Assaí Mangabeira

Av. Comendador Gustavo Paiva, 3.261 -
Mangabeira, Maceió
Tel.: (82) 3036-8050

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
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, 30, Barris - Salvador
Tel.: (71) 3277-3150 / 3277-3151

Assaí Cabula

Rua Silveira Martins, 3.506 - 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 Fróes Mota, s/n - Sobradinho
Tel.: (75) 3624-1432 / 3624-2948

Assaí Golf Club

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

Assaí Guanambi

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

Assaí Ilhéus

Av. Tancredo Neves, 4.050,
Nossa Sra da Vitória, Ilhéus
Tel.: (73) 3657-6650 / 3657-6651

Assaí Itapetinga

Rod. BA 263 - Recanto da Colina
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), 13
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 Rótula

Av. Antônio Carlos Magalhães, 1.400
Loja 005, Luís Anselmo, Salvador
Tel.: (71) 3017-2500

Assaí Salvador Paralela

Av. Governador Luís Viana Filho,
3.056, Trecho A, Imbuí, Salvador
Tel.: (71) 3025-4100

Assaí Salvador Mussurunga

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

Assaí Senhor Do Bonfim

Rua José Otávio Carvalho, s/n,
Umburana, Senhor do Bonfim
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
Tel.: (85) 3285-3739 / 3285-2966

Assaí Cais do Porto

Av. José Sabóia, 521, Cais do Porto
Tel.: (85) 3133-8800

Assaí Iguatu

Av. Carlos Roberto Costa, s/n,
Areias II
Tel.: (88) 3566-7900

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 Sargento Hermino

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

Assaí Maracanaú

Av. Senador Virgílio Tavora, s/n,
Distrito Industrial I,
Tel.: (85) 3383-5900

Assaí Messejana

Rod BR 116, 7.555,
Messejana - Fortaleza
Tel.: (85) 3251-4700

Assaí Montese

Av. Dos Expedicionários, 4.444,
Jardim Iracema - Fortaleza
Tel.: (85) 3031-1040

Assaí Mister Hull

Av. Mister Hull 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 Asa Norte**

STN ST Conj A, Asa Norte
Tel.: (61) 3028-9200

Assaí Brasília SIA

Trecho 10 Sia- Zona Industrial, s/n, Guará
Tel.: (61) 3234-1773

Assaí Ceilândia

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

Assaí Brasília Park

SMAS Trecho 03 Guará - 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

ESPÍRITO SANTO**Assaí Serra**

Av. Iriú, 120 - Planalto de Carapina
Tel.: (27) 3067-7660 / 3067-7661

GOIÁS**Assaí Anápolis**

Av. Universitária, 765 - Anápolis
Tel.: (62) 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
Setor Central - Goiânia
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, 744 - Goiânia
Tel.: 0800 773 2322

Assaí Goiânia Av. T9

Av. Milão, 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
Tel.: (61) 3669-9850 / 3669-9851

MARANHÃO**Assaí Angelim**

Av. Jerônimo de Albuquerque, 260,
Angelim, São Luís
Tel.: (98) 3020-8750

Assaí Imperatriz

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

Assaí São Luís Guajajaras

Av. Guajajaras, 270 (São Bernardo)
Tel.: (98) 3133-6566 / 3133-6567

Assaí São Luís Turu

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

MATO GROSSO**Assaí Coxipó**

Rua Fernando Corrêa da Costa, 4.875
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. João Ponce de Arruda, 4.362,
Tel.: (66) 3425-2163

Assaí Rondonópolis Bandeirantes

Av. Bandeirantes, 4.165 - Jd. 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 de Mattos
Pereira, 785 - Terra Roxa
Tel.: (67) 3416-2500

Assaí Joaquim Murtinho

Rua Joaquim Murtinho, 3.167,
Tiradentes, Campo Grande
Tel.: 0800 773 2322

Assaí Gunther Hans

Av. Marechal Deodoro, 5.682,
Coophavila II, Campo Grande
Tel.: 0800 773 2322

MINAS GERAIS**Assaí Belvedere**

Rua Maria Luiza Santiago, 110
Santa Lúcia, Belo Horizonte
Tel.: (31) 2111-9400/ 2111-9401

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 Ipatinga

Av. Pedro Linhares Gomes, 5.765 - Ipatinga
Tel.: (31) 3828-4600 / 3828-4601

Assaí Minas Shopping

Av. Cristiano Machado, 4.000
União - Belo Horizonte
Tel.: (31) 3449-8450 / 3449-8451

Assaí Santa Efigênia

Av. Francisco Sales, 898 -
Belo Horizonte
Tel.: (31) 3546-7340 / 3546-7341

Assaí Sete Lagoas

Av. Doutor Renato Azeredo, 2.955,
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, s/n - 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 -
Jaderlândia
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. Eng. 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 Epitácio Pessoa

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1.277,
Estados, João Pessoa
Tel.: (83) 3044-1350

Assaí João Pessoa

Rua Motorista Aldovandro Amâncio
Pereira, 51 - Ernesto Geisel
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 Foz do Iguaçu

Av. Paraná, 4.195, Monjolo, Foz do Iguaçu
Tel.: 0800 773 2322

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 Benfica

Rua Benfica, 715, Madalena, Recife
Tel.: (81) 2122-0951

Assaí Boa Viagem

Av. Eng. Domingos Ferreira, 1.818,
Boa Viagem, Recife
Tel.: (81) 3036-7500

Assaí Cabo de Santo Agostinho

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

Assaí Camaragibe

Av. Doutor Belmino 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
Tel.: 0800 773 2322

Assaí Olinda

Av. Pres. Kennedy, 2.800, Peixinhos, Olinda
Tel.: (81) 3222-4585

Assaí Serra Talhada

Av. Vicente Inácio de Oliveira, s/n,
Bom Jesus
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)
Tel.: (89) 3415-0600 / 3415-0601

Assaí Teresina

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

Assaí Teresina Kennedy

Av. Pres. Kennedy, 501,
São Cristóvão, Teresina
Tel.: (86) 2107-8051

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 Araruama

Av. Getúlio Vargas, s/n, Picada, Araruama
Tel.: (22) 2674-4600

Assaí Bangu

Av. Brasil, 33.809, Bangu, Rio de Janeiro
Tel.: (21) 3291-9350

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 Boulevard

Rua Maxwell, 300, Vila Isabel
Tel.: (21) 2575-2950

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. Doutor Nilo Peçanha, 479,
Parque Santo Amaro
Tel.: (22) 2739-7500 / 2739-7501

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 Duque de Caxias

R. Projetada Sete Ac Av Kennedy, 89
Parque Fluminense
(Tel.:21) 2672-8150

Assaí Freguesia

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

Assaí Galeão

Estrada do galeão, 2.700
Portuguesa, Ilha do Governador
Tel.: (21) 3178-9660

Assaí Ilha do Governador

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

Assaí Macaê Obelisco

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

Assaí Maracanã

Rua José Higino, 115, Tijuca, Rio de Janeiro
Tel.: 0800 773 2322

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 Niterói Ponte

Rua Pres. Castelo Branco, 161
Tel.: (21) 3620-9980/ 3620-9981

Assaí Nova Iguaçu

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

Assaí Nova Iguaçu Via Light

Av. Tancredo Neves, 3.424
Tel.: (21) 2882-3450 / 2882-3451

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 Raul Veiga

Estrada Raul Veiga, 243 - Alcântara
São Gonçalo
Tel.: (21) 3856-9090 / 3856- 9091

Assaí Rio Dutra

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

Assaí Sabão Português

Av. Brasil, 2.251, 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 Maria Lacerda**

Av. Maria Lacerda Montenegro, 900,
Nova Parnamirim
Tel.: (84) 3031-9031

NOSSAS LOJAS

Assaí Mossoró

Av. Wilson Rosado, 2.580 - Abolição I e II
Tel.: (84) 3312-8501

Assaí Natal

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

Assaí Ponta Negra

Av. Engenheiro Roberto Freire, 1.686,
Capim Macio, Natal
Tel.: (84) 3642-7550

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
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 Aeroporto Congonhas

Av. Washington Luís, 5.859,
Santo Amaro, São Paulo
Tel.: (11) 5538-9801

Assaí Águia de Haia

Av. Águia de Haia, 2.636 - Pq 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 Juquinhá

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

Assaí Barra Funda

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

Assaí Carapicuíba

Av. Desembargador Dr. Eduardo Cunha
de Abreu, 1.455 - Vila Municipal
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
Tel.: (11) 2159-4650 / 2159-4655

Assaí Cotia Centro

Av. Prof. José Barreto 1.635
Tel.: 0800 773 2322

Assaí Guarulhos Bosque Maia

Av. Salgado Filho, 1.301, Centro
Tel.: (11) 2475-4300

Assaí Guarulhos Centro

Av. Antônio de Souza, 300
Jd. Santa Francisca
Tel.: (11) 2087-4090 / 2087-4091

Assaí Guarulhos Dutra

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

Assaí Guarulhos Jamil João Zarif

Av. Jamil João Zarif, 689
Jd. 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
Tel.: (11) 4458-0904 / 4458-2828

Assaí Guaianases

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

Assaí Guaianases Estação

Estrada Itaquera Guaianazes, 2.671
Tel.: (11) 2551-7500/ 2551-7501

Assaí Jandira

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

Assaí João Dias

Av. Guido Caloi, 25, Jd. São Luis
Tel.: (11) 2755-7555

Assaí Interlagos

Av. Sarg. Geraldo Sant'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

Jaguareé Corifeu

Av. Corifeu De Azevedo Marques, 4160,
Vila Lajeado, São Paulo
Tel.: 0800 773 2322

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
Tel.: (11) 2095-8100 / 2095-8101

Assaí Mauá

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

Assaí Mooca

Rua Javari, 403
Tel.: (11) 2081-6360 / 2081-6361

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 Shop Mauá

Av. Antonia Rosa Fioravanti, 3.270
Jardim Rosina, Mauá
(Tel.:11) 4544-0900

Assaí Taboão da Serra

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

Assaí Taboão Centro

Rua João Batista de Oliveira, 47 Centro,
Taboão da Serra
Tel.: (11) 4245-2900

Assaí Taboão da Serra

Rodovia Regis Bittencourt, 340, Centro
Taboão da Serra
Tel.: 0800 773 2322

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 - Jd. Casa
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 Itaquaquecetuba

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

Assaí Mogi das Cruzes

Rua José Meloni, 998
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 de Moraes, 1.751 - Suzano
Tel.: (11) 4741-1211 / 4741-1577

Assaí Vila Sônia

Av. Prof. Francisco Morato, 4.367
Tel.: (11) 3411-5550 / 3411-5556

Assaí Tancredo Neves

Rua Nossa Senhora das Mercês, 29,
Vila Mercês, São Paulo
Tel.: (11) 2354-7911

Assaí Teotônio Vilela

Av. Senador Teotônio Vilela, 8.699
Jardim Casa Grande
Tel.: (11) 5922-9300

ABCD Paulista**Assaí Diadema**

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

Assaí Anchieta Paulicéia

Rua Garcia Lorca, 301, Paulicéia,
São Bernardo do Campo
Tel.: (11) 4367-8700

Assaí São Bernardo do Campo

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

Assaí São Bernardo Anchieta

Av. do Taboão, 574
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

Av. Pres. Kennedy, 9.271 - Emboacú
Tel.: (13) 3471-8475 / 3471-8475

Assaí Praia Grande II

Av. Min. Marcos Freire, s/n - 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 Baurio

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

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 Itapevi

Rod. Eng. Rene Benedito Da, 977,
São João, Itapevi
Tel.: (11) 4144-9180

Assaí Jundiá

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

Assaí Jundiá Ferroviários

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

Assaí Limeira

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

Assaí Limeira Anel Viário

Via Antonio Cruanes Filho, 4.750
Jd. Colinas São João - Limeira
Tel.: (19) 3404-1630 / 3404-1631

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 São José dos Campos Colinas

Av. Jorge Zarur, 100, Jardim Aquarius,
São José dos Campos
Tel.: 0800 773 2322

Assaí Sorocaba

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

Assaí Sorocaba Campolim

Rua Senhora Maria Aparecida Pessutti
Milego, 250, Parque Campolim, Sorocaba
(Tel.: 15) 3219-6700

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
assaí.com.br/nossaslojas*



OCEANO

1º

Saco para lixo feito com
plásticos retirados do mar



(19) 3716-8699/ (19) 99653-8392



COMERCIAL@EMBALIXO.COM.BR



WWW.EMBALIXO.COM.BR



NAÇÕES UNIDAS
BRASIL



Instituto Argonauta

QUEM TEM
história
TEM MAIS
SABOR.

**É SABOR PRA
TUDO QUE
É GOSTO
E VONTADE.**



RANCHEIRO

 ZERO LACTOSE

 SEM DERIVADOS ANIMAIS

SIGA-NOS NO INSTAGRAM:
 **caferancheiro**