

REVISTA

ASSAÍ
ATACADISTA

assai.com.br

#62

2024

ASSAÍ

Bons Negócios

WHATSAPP BUSINESS

Saiba como criar e editar um perfil profissional e aproveitar todo o potencial do aplicativo

ASSAÍ RESPONDE

O entregador é obrigado a subir até o apartamento para fazer entrega em condomínios?

Chocolate: LUCRO O ANO TODO

Descubra o potencial desse ingrediente irresistível como oportunidade de negócio

Prêmio Academia Assaí 2024: mais de R\$ 1,3 milhão em prêmios por todo o Brasil

NOVO

SENSAÇÃO DE ROUPAS
RECÉM-LAVADAS
POR MAIS TEMPO*



*Em comparação a tecidos lavados sem uso de amaciante.



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 Head de Projetos Digitais Fernanda Zaruch Coordenador de Projeto Lucas Cintra Revista Assaí Bons Negócios - Coordenação e edição Manoela Leão Diagramação Suellen Winter Colaboradora da Edição Vania Nocchi Foto capa ©Tiago Cardeal 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

Capacitação e PREMIAÇÃO!



No ano em que o **Assaí Atacadista completa 50 anos**, temos muitos motivos para comemorar com você. Por isso, preparamos uma edição repleta de conteúdo relevante para fortalecer ainda mais a nossa parceria, pois acreditamos no(a) empreendedor(a) brasileiro(a) e queremos que a prosperidade faça parte da vida de quem tem seu próprio negócio.

O chocolate é a estrela desta edição, afinal, ele proporciona diferentes oportunidades na Páscoa e também durante todo o ano. A matéria de capa traz ótimas dicas sobre a comercialização do produto para que você aproveite da melhor forma esse ingrediente tão apreciado, fazendo receitas deliciosas para vender.

Na editoria “Como vai o negócio?”, fomos até Garanhuns (PE) para visitar o Império do Café. A cafeteria apareceu em nossa revista em 2015 e, após tantos anos, entrevistamos os novos donos para saber tudo o que mudou por lá.

Continuando em nossas matérias, a editoria “Como funciona” traz a panificação artesanal, cada vez mais popular e uma boa oportunidade de negócio, que pode até começar em casa. Inclusive, a Academia Assaí oferece um curso gratuito aos(às) interessados(as) em empreender nessa área.

E, para quem já tem um negócio, explicamos como editar o perfil comercial no WhatsApp Business, ferramenta de mensagens que traz credibilidade e facilita o atendimento ao cliente. Ainda dentro do tema “redes sociais”, exploramos as diferenças entre o TikTok e o Instagram, mostrando os benefícios de cada plataforma.

Conheça também a Verônica, de Salvador (BA), que ganhou o Prêmio Academia Assaí 2023 na categoria Inovação; a lanchonete The Rooster, de Indaiatuba (SP), que aproveitou as possibilidades do *delivery* para crescer e faz vídeos divertidos para se comunicar com os clientes mais jovens; e o NY Roll, um croissant redondo e recheado que tem muito potencial de vendas (e pode ser feito, inclusive, para a Páscoa).

Esta revista celebra nossos 50 anos apresentando o **novo logo do Assaí**, que você verá a partir deste momento em nossas lojas e comunicações. Além disso, trazemos a **7ª edição do Prêmio Academia Assaí**, desenvolvido para você que empreende e merece reconhecimento e apoio financeiro. Neste ano, serão mais de R\$ 1,3 milhão em prêmios.

Desejamos que você aprecie e aproveite esta nova edição. Boa leitura!

Belmiro Gomes
Presidente do Assaí Atacadista



Sumário

08 ASSAÍ NA INTERNET

Confira os conteúdos mais acessados das redes Assaí

18 COMO VAI O NEGÓCIO?

O Império do Café, que saiu na sétima edição da revista **Assaí Bons Negócios**, em 2015, cresceu e tem novos donos

22 BRASIL AFORA

Receitas caseiras ou sofisticadas: a diversidade culinária brasileira representada pelos doces de cada região



12 ESPECIAL

O mercado de chocolates está em alta. Confira as dicas para lucrar com esse ingrediente o ano todo



26 COMO FUNCIONA

Panificação artesanal: montar uma padaria não exige muito espaço, mas é preciso se qualificar para ter bons resultados

32 VIAGEM GASTRONÔMICA

Influências gastronômicas e tradições religiosas: a cozinha do Marrocos é colorida, saborosa, exótica e autêntica

36 RADAR

Saiba como criar e editar o perfil comercial do WhatsApp Business, ferramenta que facilita as vendas e o atendimento ao cliente

40 MEU ASSAÍ

Verônica, vencedora do Prêmio Academia Assaí 2023 na categoria Inovação, conta sua trajetória empreendedora

O CHAN QUE SUA PÁSCOA MERECE

Nestlé
Chandelle®

#CoelhinhosPorChandelle



Imagens ilustrativas. Não contém glúten.

a
**iogur
teria**
Nestlé®

Sumário

54

ASSAÍ 50 ANOS

Novo logo do Assaí Atacadista traz uma identidade visual mais moderna e conectada aos 50 anos da rede

44 DEIXE AQUI SEU LIKE

TikTok x Instagram: cada rede social tem características e funcionalidades próprias. Veja como usá-las no seu negócio

50 TEM POTENCIAL

Um croissant redondo, com muito recheio e cobertura, está fazendo sucesso em confeitarias e padarias

58 ASSAÍ RESPONDE

Será que o entregador é obrigado a subir ao apartamento para fazer a entrega em condomínios? Saiba o que diz a legislação

66 SUSTENTABILIDADE

Consumir ovos promove benefícios ao organismo, mas existem diferenças entre os tipos disponíveis no mercado

62

ACADEMIA ASSAÍ

Mais uma vez, o Prêmio Academia Assaí vai fortalecer negócios de todo o país. E a inscrição é gratuita

70 VIRANDO O JOGO

Veja como o *delivery* passou a representar 70% do faturamento da lanchonete The Rooster

74 CAPACITAÇÃO E ATUALIDADES

Novidades, cursos, informações e oportunidades de aprendizado para empreendedores

76 NOSSAS LOJAS

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

INSCREVA-SE!

WWW.PREMIOACADEMIAASSAI.COM.BR

Lyssoform®

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



+ 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 CURSOS GRATUITOS PARA NEGÓCIOS DE ALIMENTAÇÃO

Ainda que pareça um desafio distante, abrir um negócio no setor de alimentação é possível. Mas, para isso, o primeiro passo é se capacitar. A Academia Assaí colabora oferecendo mais de 10 cursos gratuitos para o empreendedor fazer quando quiser. Todos contam com videoaulas em linguagem fácil e acessível e materiais de apoio para baixar gratuitamente. No final de cada curso, os participantes que acertarem 75% das questões receberão um certificado *on-line*, que poderão imprimir e exibir em seus estabelecimentos. Capacite-se e empreenda!



CONFIRA EM
academiaassaí.com.br/node/2087



BLOG ASSAÍ SAIBA COMO O CACAU SE TRANSFORMA EM CHOCOLATE

Você sabe como é feito o chocolate a partir da semente de cacau? O processo de transformação é cuidadoso para garantir um chocolate com bastante qualidade e sabor. Neste post do Blog Assaí, você vai saber como tudo acontece, desde a produção do fruto até o produto final, que chega às prateleiras pronto para o consumo. Dica: deu vontade de comer um chocalatinho ou preparar uma receita? Nas lojas Assaí Atacadista você encontra uma variedade de sabores dessa delícia.



CONFIRA EM
assaí.com.br/node/13158

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:



NOVO SEDA PREBIÓTICOS + BIOTINA

FORÇA &
CRESCIMENTO



NOVA FÓRMULA

ESSÊNCIAS DO
BRASIL

POR

LUX

BOTANICALS

SINTA NA
PELE O PODER
da natureza
do Brasil





DICA EXTRA
Quer abrir um negócio de chocolates em casa?

Confira as dicas da Academia Assaí:
Como iniciar um negócio de chocolates em casa?

Acesse: academiaassai.com.br



Loucos por CHOCOLATE

O Brasil é um país que consome muito chocolate, por isso, há boas oportunidades para lucrar com esse ingrediente durante todo o ano

O mercado de chocolates no Brasil está bastante favorável. Isso se deve ao amor dos brasileiros pelo chocolate! Para se ter uma ideia, de acordo com informações da Associação Brasileira das Indústrias de Chocolates, Amendoim e Balas (Abicab), o consumo médio por aqui é de cerca de 3,6 kg per capita ao ano. Ainda segundo a associação, o consumo vem aumentando gradativamente, o que significa que há oportunidades abertas não apenas na época da Páscoa, mas ao longo de todo o ano.

Quem busca alternativas mais econômicas para consumir o produto se depara com o crescimento do mercado dos artesanais, uma boa opção para empreendedores que querem lucrar com delícias achocolatadas ainda em 2024.

A criatividade é a chave para explorar novos sabores e, assim, transformar delícias feitas com chocolate em receitas bem brasileiras



Fotos: Shutterstock / © Tiago Cardeal

44 ANOS TRABALHANDO COM CHOCOLATE

Na **Dona Flor Doceria e Cafeteria**, que fica em Santos (SP), o chocolate está em boa parte dos doces e sobremesas, que representam 35% do total de produtos vendidos. É por isso que Roberta Imakawa, sócia-gestora, garante que o ingrediente é uma boa oportunidade para quem quer lucrar em qualquer estação: “O brasileiro é chocólatra por natureza, doces com chocolate vendem bem o ano todo porque o chocolate possibilita trabalhar com preparações no inverno e no verão, além de sobremesas mais leves e produtos sem açúcar ou leite”.

Nas datas comemorativas, como Dia das Mães, dos Pais e das Crianças, ela conta que tortas, bolos, brigadeiros e cupcakes são produtos que fazem muito sucesso entre os clientes da Dona Flor. “A confeitaria possibilita uma variedade imensa de criações, as mais procuradas são as tortas feitas à base de mousse de chocolate ou trufa, bolos e rocamboles, além dos queridinhos brigadeiros”, conta.

Em 44 anos de fundação e atualmente com duas unidades na cidade, a Dona Flor não dispensa essa receita de sucesso. Como conselho para quem quer trabalhar com chocolate, Roberta acrescenta que “Comece com alguns itens para não precisar uma grande variedade de insumos, analise o gosto do público, use a criatividade para atrair o cliente e tenha muito cuidado na produção e na embalagem do produto”. >>



saiba mais

Doceria e Cafeteria Dona Flor
& Bombonerie Boqueirão

@dona_flor_doceria



SABORES BRASILEIROS

Castanha-do-pará, castanha-de-caju, banana, maracujá, açaí, coco, buriti, cupuaçu, taperebá e até pequi. A criatividade é a chave para explorar novos sabores e, assim, transformar delícias feitas com chocolate em receitas bem brasileiras. Esses ingredientes, que são a cara do nosso país, já conquistaram o paladar do público e se tornaram estrelas de bombons, ovos de Páscoa e tortas de chocolate.

Com combinações únicas, é possível atrair clientes interessados em novos sabores, além daqueles que não dispensam frutas preferidas dos brasileiros, como a banana e o maracujá. Mas não basta criar receitas e colocá-las à venda, é essencial conhecer o público e o local onde vão ser comercializados os produtos. >>

FIQUE DE OLHO

Segundo o Sebrae, nos últimos anos houve um **aumento de 98%** no consumo de produtos **vegetarianos, sem glúten e orgânicos** e, até 2027, a tendência é que esse mercado **cresça mais 14%**.

POR ONDE COMEÇAR:



PESQUISA DE MERCADO

Serve para entender se na região, na cidade ou no bairro há demanda para sabores exóticos e para doces e bombons com frutas brasileiras.



INGREDIENTES DE QUALIDADE

Na hora de produzir as receitas, é indispensável ter um bom fornecedor, que ofereça itens de boa qualidade, como chocolate e frutas.



DIVERSIDADE DE PRODUTOS

Um cardápio diversificado com bombons, trufas e sobremesas de chocolate alcança públicos diferentes.



EMBALAGENS ADEQUADAS

A embalagem é o primeiro contato que o cliente tem com o produto, por isso, é essencial que seja atrativa e funcional.



RECEITAS SUSTENTÁVEIS

Priorizar a sazonalidade das frutas é uma forma de contribuir para a redução dos impactos ambientais, além de baratear os produtos.

Personalizados para OCASIÕES ESPECIAIS



Os personalizados estão sempre em alta e representam um segmento bastante promissor. **Chocolates, bombons, trufas e doces feitos com exclusividade** têm alto valor agregado, afinal, são uma forma de dar um toque especial ao que já existe no mercado. Na hora de presentear alguém, muitas pessoas estão dispostas a investir em algo especial e único.

Aniversários, casamentos, batizados, Páscoa, Dia das Mães, dos Pais, dos Namorados e das Crianças, Natal, eventos corporativos, cursos e brindes de final de ano são algumas boas oportunidades para produzir e vender chocolates e doces personalizados. Esse mercado é rentável e exige pouco investimento. É possível, por exemplo, vender pela internet e produzir somente por encomenda, evitando assim o desperdício.

Saudáveis para UM PÚBLICO EXIGENTE

Será que quem está de dieta ou tem restrições alimentares pode comer chocolate? **A RESPOSTA É SIM.** O cacau é um alimento que oferece muitos benefícios para a saúde e, no mercado, existem opções de chocolates para todas as necessidades. Produzir receitas sem glúten, sem açúcar, sem lactose e até veganas já é uma realidade para quem trabalha nesse ramo.

De maneira geral, o chocolate amargo e o meio amargo são os que levam menos açúcar e ingredientes artificiais em sua composição. Existem, ainda, opções diet (sem açúcar) e veganas (sem ingredientes de origem animal). Mas é importante ressaltar que nem todo chocolate amargo é saudável. Por isso, a dica é ler o rótulo com atenção aos ingredientes. 🍫



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



CONTRA AS SUJEIRAS MAIS ASSUSTADORAS

YPÊ DÁ UMA MÃOZINHA



* A LINHA YPÊ ANTIBAC ATUA EM TRÊS FASES E ELIMINA 99,9% DAS BACTÉRIAS, VÍRUS E FUNGOS. ASSIM COMO OS PRODUTOS YPÊ ANTIBAC, O YPÊ ANTIBAC ATUA EM TRÊS FASES, ELIMINANDO 99,9% DAS BACTÉRIAS, VÍRUS E FUNGOS. O YPÊ ANTIBAC ATUA EM TRÊS FASES, ELIMINANDO 99,9% DAS BACTÉRIAS, VÍRUS E FUNGOS. O YPÊ ANTIBAC ATUA EM TRÊS FASES, ELIMINANDO 99,9% DAS BACTÉRIAS, VÍRUS E FUNGOS.

ELIMINA
99,9%*
DAS BACTÉRIAS,
VÍRUS E FUNGOS

EXPERIMENTE A LINHA YPÊ ANTIBAC

✓ **CUIDA**
CONTÉM ÓLEOS
ESSENCIAIS**

🛡️ **PROTEGE**
TECNOLOGIA COM
CONTROLE DE ODORES***

💧 **HIGIENIZA**
AÇÃO BACTERICIDA

A LINHA ANTIBAC TRAZ A SOLUÇÃO COMPLETA PARA A SUA CASA, COM A QUALIDADE YPÊ QUE VOCÊ JÁ CONHECE.



Mayra Ribeiro
Steinhauser Estrat

Mais do que CAFÉ

A cafeteria de Garanhuns (PE), que saiu na 7ª edição da revista Assaí Bons Negócios, passou por grandes transformações: agora tem novo proprietário e funciona também como restaurante

Se a combinação de grãos especiais de café era uma tendência em 2015, quando o Império do Café foi capa da revista **Assaí Bons Negócios**, não se pode mais dizer o mesmo. Hoje, os cafés especiais são amplamente consumidos por todos os cantos do Brasil.

Segundo um levantamento da empresa VR, 54% dos brasileiros frequentam cafeterias e, curiosamente, o consumo mais elevado nesse tipo de estabelecimento é justamente no estado de Pernambuco, onde fica a cafeteria que revisítamos nesta edição.

Além de cafeteria

Atualmente, o Império do Café também funciona como restaurante, com buffet na hora do almoço, a partir das 11 horas. “Essa foi uma saída que nós encontramos para manter a empresa aberta o dia inteiro. Além de acrescentar o almoço, nós também abrimos para o café da manhã. O cardápio é bem diversificado, o cliente entra a qualquer hora do dia e pode consumir alguma coisa de que ele gosta”, revela o atual proprietário, Clécio Carvalho. O local fica aberto até a noite e também serve lanches.



O Império do Café fica em Garanhuns (PE) e fez parte do “Especial Cafeterias”, publicado na 7ª edição da revista Assaí Bons Negócios. De lá para cá, muita coisa mudou, mas o café continua sendo a especialidade da casa

Clécio Carvalho e sua esposa, Gabrielly



CUSCUZ DE HAMBÚRGUER

“Inovamos e colocamos sabores bem diferenciados de cuscuz e tapioca. Para se ter ideia, temos o cuscuz gourmet burger, que é feito com hambúrguer de carne, também temos cuscuz de carne de sol, de camarão, de nata. E tapioca de cuscuz, que eu nunca vi em outros lugares, só aqui”, destaca. O proprietário acrescenta ainda que, no verão, serve cafés gelados com sabores inusitados, com sucos de laranja e de limão, por exemplo, e completa: “No inverno, temos café com brownie, com whisky e até com geleia de pimenta”. >>

SOB NOVA DIREÇÃO

A mudança de titularidade foi mais uma transformação significativa pela qual o Império do Café passou. O novo dono conta que era fornecedor da empresa quando ela ainda pertencia à paulista Mayra, que ilustrou as páginas da revista, e explica como isso aconteceu: “Eu era gerente comercial e nas horas vagas vendia os brownies que minha esposa fazia. A Mayra era nossa cliente. Foi assim que eu conheci o Império do Café e recebi a proposta da venda do negócio”. Apesar da mudança, a essência da cafeteria foi mantida.



Apesar de ter um cardápio fixo, é possível fazer adequações conforme o cliente quiser

Crescimento e consolidação

Hoje, o Império do Café tem dez funcionários, quatro a mais que em 2015. O endereço continua o mesmo, mas foram feitas adaptações para colocar mais mesas no salão e itens de conforto para os clientes. Segundo o proprietário, a quantidade de clientes atendidos presencialmente chega a 7.500 por mês e, apesar de ter um cardápio fixo, é possível fazer adequações conforme o cliente quiser. “Nosso objetivo é que o cliente se sinta à vontade aqui e queira voltar”, afirma.



De olho NO FUTURO

Hoje, com o negócio consolidado, Clécio e a esposa, Gabrielly, querem avançar. A ideia é transformar o Império do Café em franquidora. Para isso, ele lembra, o casal está estudando com o objetivo de entender o que funciona e o que não funciona em termos de franquia. “Agora nós temos uma equipe totalmente alinhada com o nosso pensamento. Nossa forma de administrar é bem aberta, gostamos de escutar o cliente e queremos levar esse modelo para outros cantos do país”, finaliza. 🍷

L'OR

SOFISTICAÇÃO E QUALIDADE SUPERIOR
EM EXPERIÊNCIA DE COMPRA.



TORRADO E MOÍDO PREMIUM



L'OR TORRAS



SOLÚVEL PREMIUM



CÁPSULAS
DE ALUMÍNIO

L'OR OBRA-PRIMA EM SABOR

COMPATÍVEL COM MÁQUINAS DE CAFÉ NESPRESSO®*

*Marca de um terceiro não relacionado à Jacobs Douwe Egberts BR Comercialização de Cafés Ltda.

Doce viagem

Na simplicidade de uma colherada ou em receitas sofisticadas, as sobremesas fazem parte da tradição culinária por todo o país



É impossível falar da diversidade culinária do Brasil sem passar pelos doces de cada região, afinal, de norte a sul, o brasileiro adora uma delícia açucarada. Normalmente, as sobremesas brasileiras levam ingredientes regionais e são consumidas de acordo com os costumes locais. Por isso, é possível passear pela riqueza cultural do país a partir de algumas dessas tradições gastronômicas.

DOCE DE LEITE MINEIRO

O tradicional doce de leite de Minas Gerais representa com maestria a região Sudeste. Não se sabe ao certo a origem da iguaria, mas o aperfeiçoamento se deu em terras mineiras, com receitas passadas de geração em geração. O processo de produção é lento e meticuloso, embora o doce leve apenas dois ingredientes: leite e açúcar.

Versátil, vai bem sozinho ou na composição de outras sobremesas, como tortas, bolos, crepes, rocamboles e palhas italianas. Seja na simplicidade de uma colherada acompanhada de um pedaço de queijo minas ou na sofisticação de sobremesas mais elaboradas, o doce de leite tem o sabor autêntico da cozinha mineira e remete à familiaridade da comida caseira. >>





FELIZ PÁSCOA



Kinder

APPLAUDU

**É SÓ BAIXAR
E BRINCAR!**



**DESCUBRA
SURPRESAS
DO ESPAÇO**

**DESCUBRA
O MUNDO COM
AS SURPRESAS**



©Ferrero Group. All Rights Reserved.
IMAGENS REPRESENTATIVAS E ILUSTRADAS. AS SURPRESAS NÃO SE MOVIMENTAM SOZINHA.
ENTRE OUTRAS SURPRESAS, CONFIAR O PORTFOLIO COMPLETO EM WWW.KINDER.COM.
SURPRESAS PARA REALIZAÇÃO EM REALIDADE AUMENTADA NO APLICATIVO.



DOCE DE CUPUAÇU

O cupuaçu, conhecido também como cacau branco, é uma verdadeira expressão da fartura amazônica e, claro, da exuberância do norte do país. O doce de cupuaçu, amplamente consumido na região, tem notas de chocolate e banana e um toque cítrico, uma verdadeira explosão de sabores.

Adicionar essa delícia a outras sobremesas confere um toque tropical, que é a cara do Brasil. O doce vai bem, ainda, como recheio de bombons e trufas. Isso porque fica perfeito com chocolate. Mas, com chocolate ou sem, em tortas, bolos e mousses, o doce de cupuaçu representa as peculiaridades da região Norte.

SAGU DE VINHO

Foi na Serra Gaúcha que pequenas pérolas de amido de mandioca se transformaram em um doce tradicional. O sagu de vinho é gelatinoso, delicioso e, muitas vezes, servido com um creme branco – o que confere um toque especial à receita, que é muito simples e fácil de fazer. Curiosidade: existe sagu de vinho sem álcool.

A textura peculiar da sobremesa sulista é uma escolha comum nas refeições do dia a dia, mas também vai bem em ocasiões especiais. Para além do creme branco, incrementar o sagu de vinho é algo bem simples: dá para fazer uma verrine bonita e saborosa usando morangos ou, ainda, um pudim ou mousse de sagu.



COCADA

Segundo registros históricos, a cocada foi criada na Bahia por pessoas escravizadas. A abundância de coco no Nordeste reflete a riqueza tropical do nosso país e, quando adicionada ao açúcar em um processo de cozimento lento, a fruta se transforma em um doce macio, envolvente e irresistível.

Não à toa, a cocada baiana desempenha um papel versátil na cozinha – combina com abóbora, manga, limão, abacaxi, castanhas, chocolate, doce de leite, frutas vermelhas e mais uma infinidade de ingredientes. Para dar um toque tropical a outras sobremesas sem correr o risco de errar, a dica é adicionar cocada.

DOCE DE PEQUI

O pequi, um fruto do cerrado com sabor marcante, é um verdadeiro sucesso nas cozinhas da região Centro-Oeste do Brasil. De maneira geral, o doce de pequi é feito com a polpa da fruta e açúcar, e cozido lentamente. Mas há receitas com leite, leite condensado e manteiga. Pode ser cremoso ou ter consistência sólida, dependendo da finalidade.

O doce de pequi pode ser adicionado com sucesso a outros preparos. É possível, por exemplo, fazer um delicioso flan com cobertura desse doce, creme inglês com pequi ou, ainda, adicionar a iguaria a bolos e tortas. Combina com maracujá, banana, tangerina, o que pode render boas e inovadoras receitas. 🍌



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"





A arte da PANIFICAÇÃO

Com clientes cada vez mais fiéis, o mercado de pães artesanais é promissor. A grande vantagem é que montar uma padaria não exige muito espaço, e o negócio pode começar até mesmo em casa

O pão acompanha a humanidade há milhares de anos – pesquisas apontam que, com o surgimento da agricultura, há cerca de 12 mil anos, os grãos passaram a ser cultivados, entre eles o trigo, que deu origem a um dos alimentos mais populares do mundo.

Isso acontece porque, de algum tempo para cá, os produtos feitos artesanalmente com ingredientes naturais vêm ganhando espaço no mercado mundial. É nesse contexto que a panificação artesanal aparece como tendência. Ao contrário das grandes cadeias, nas quais tudo é feito de forma automatizada por máquinas, as padarias artesanais têm clientes cada vez mais fiéis, que preferem os métodos tradicionais de produção. >>

O processo de panificação artesanal é detalhado e criterioso, exige seleção de ingredientes de qualidade, manipulação cuidadosa e domínio de técnicas de fermentação natural

**Ninguém resiste
ao sabor de
Bem Brasil.
Experimente!**

BemBrasil
Alimentando bons momentos



Siga a Bem Brasil nas redes sociais:



Batatasbembrasil



Batatasbembrasil



Batatas Bem Brasil



Ingredientes para uma RECEITA DE SUCESSO

Uma das vantagens da panificação artesanal é que ela pode ser feita em pequenos espaços. É possível, por exemplo, começar em casa ou em uma pequena loja alugada. A Farinha Padaria, que foi capa da edição 60 da revista **Assaí Bons Negócios**, é um exemplo de que pães podem ser feitos em uma estrutura simples e enxuta. As proprietárias trabalham em um espaço de 9 m², onde chegam a faturar 30 mil reais por mês.

Para abrir um empreendimento nesse ramo, é essencial considerar alguns fatores, que devem ser incluídos no plano de negócios:



Legalização

Além do CNPJ, é essencial obter os alvarás do município e da vigilância sanitária (ou autoridade de saúde competente).

Dica: procure a prefeitura para saber qual é o procedimento adequado e os documentos exigidos, pois normas e leis podem mudar.



Equipamentos

Balcões, geladeiras, balanças, batedeiras, armários, mesas e fornos fazem parte dos equipamentos básicos para começar a produzir pães artesanalmente. O valor de investimento varia de acordo com o tamanho e a estrutura do local.



Estrutura e layout

O espaço de trabalho deve ser iluminado, ventilado e limpo e deve seguir as normas da vigilância sanitária. Uma pequena padaria artesanal não necessita de mesas e cadeiras, a não ser que o consumo no local esteja nos planos.

COMO ADMINISTRAR uma padaria artesanal



Capacitação

Estudar é a primeira coisa que deve ser feita por quem quer abrir um negócio de panificação artesanal, independentemente do tamanho da padaria. Aprender sobre técnicas, normas, precificação, padronização, cardápio, divulgação e outros assuntos ligados ao segmento é indispensável.



Confira o curso gratuito Padarias e Confeitarias, da Academia Assaí, destinado a quem quer empreender.

Planejamento financeiro

Planejar as finanças é um passo essencial na hora de abrir um empreendimento no setor de alimentação. A concepção, os investimentos em estrutura, aluguel (quando for o caso), gastos com energia, gás e água, contratação de funcionários, manutenção do maquinário e aquisição de insumos para produção, tudo deve ser planejado para garantir que o negócio seja lucrativo. Separar as contas pessoais das contas da empresa também é indispensável.

Quadro de funcionários

A depender do tamanho do negócio, é preciso contratar pessoas capacitadas para exercer as funções de uma padaria, o que inclui a própria panificação, o atendimento ao público, a limpeza, a contabilidade e as entregas, por exemplo. Uma micropadaria pode operar com poucos funcionários, mas é importante que cada pessoa envolvida atue na função adequada, de acordo com suas competências. Ao empreendedor, cabe observar e distribuir o trabalho da maneira apropriada. 🍞



Desenrola com Dover Roll



RECICLADO

Sacos reforçados, com fita para amarrar e uso em porta-rolos.



Banheiro & Pia

Criado especialmente para as cestinhas menores usadas nos banheiros e na pia/cozinha.



Conheça nossas redes sociais:



O melhor e mais sustentável
Saco para Lixo do Brasil!

- @Doverroll
- @DoverRoll_oficial
- @OficialDoverRoll
- dover-roll.com.br



Conheça a linha completa de biscoitos e rosquinhas Rancheiro.



ZERO LACTOSE



SEM DERIVADOS ANIMAIS

QUEM TEM HISTÓRIA, TEM MAIS SABOR



SIGA-NOS NO INSTAGRAM:

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

RANCHEIRO



MARROCOS

Cores, aromas e sabores

O Marrocos é um país que une influências gastronômicas e tradições religiosas, resultando em uma mistura sensorial e exclusiva

Personalidade é uma palavra que define bem o Marrocos. O país, que fica no norte da África, tem uma cultura vibrante e belezas naturais impressionantes, além de belas mesquitas e grandiosos palácios. Na gastronomia, influenciado pelas cozinhas sul-africana, espanhola, portuguesa, francesa, árabe e berbere, o país é feito de uma mistura colorida, aromática e muito saborosa.

Curiosidades e

TRADIÇÕES À MESA

- No Marrocos, país majoritariamente muçulmano, existe um controle intenso em relação ao consumo de álcool. Beber não é proibido, mas isso só pode ser feito em locais determinados: hotéis, bares e restaurantes licenciados.
- Também por causa das restrições religiosas, os marroquinos não comem carne de porco. Cordeiro, frango, vaca e peru são as carnes mais consumidas no país. Também é possível encontrar bons pratos à base de frutos do mar e de coelho.
- Comer com as mãos é um hábito muito comum no Marrocos. Mas isso deve ser feito com a mão direita, já que a esquerda é considerada “suja”. Além disso, muitos marroquinos usam o pão como utensílio para ajudar a pegar a comida. >>

Pensou em vinagre,
pensou Castelo.



ALEGRIA DO SABOR!



www.casteloalimentos.com.br

CasteloAlimentosVidaLeve

@casteloalimentos

Castelo Alimentos

Castelo Alimentos

Principais pratos TÍPICOS



CUSCUZ – Formado por pequenas bolinhas de sêmola de trigo cozidas a vapor, que acompanham diferentes receitas, o cuscuz é um dos pratos mais conhecidos da cozinha marroquina – inclusive, tem fama internacional. Normalmente, acompanha carne ou peixe e legumes como cenoura, pimentões, abóbora e nabo.



TAGINE – É o nome do prato e também da cerâmica em que ele é feito. Aromática, essa iguaria tipicamente marroquina é cozida lentamente a baixas temperaturas. É uma espécie de ensopado de carne (frango ou cordeiro), mas é possível encontrar opções vegetarianas.



HARIRA – A sopa de legumes e carne amplamente consumida no período do Ramadã, na quebra do jejum. Mas a harira também pode ser encontrada nos restaurantes marroquinos em outras épocas. Basicamente, é uma sopa que leva carne, grão-de-bico, lentilha, tomate e especiarias. É servida com tâmara e pão.



Ghoriba

DOCES

Tradicionalmente saborosos e bonitos, os doces são um capítulo à parte na mesa marroquina. Frutas e castanhas estão presentes em muitas receitas, com destaque para figos, tâmaras, amêndoas e nozes. Além disso, muitas sobremesas levam mel e gergelim.

M'HANNCHA – Também conhecido como “bolo de cobra”, é feito com uma massa tradicional da cozinha marroquina e recheado com creme de amêndoas.

GHORIBA – Biscoito feito de farinha, açúcar e manteiga. Pode levar ainda amêndoas e gergelim torrado, sendo perfeito para acompanhar uma xícara de chá.

AMLOU – Amêndoas, mel e óleo de argan. Esses são os ingredientes usados para o preparo da iguaria doce que lembra o famoso creme de avelã que consumimos aqui.

Chebakia

Delicada e complicada, a chebakia é uma sobremesa crocante com formato de flor. Seu preparo exige dedicação, por isso, é considerada uma receita muito especial.



No Marrocos

TAMBÉM TEM VINHO

Embora o consumo de bebidas alcoólicas seja restrito no Marrocos, curiosamente, o país é o segundo em produção de vinhos no mundo árabe, atrás apenas da Argélia. O que explica isso é o fato de que bebidas alcoólicas não podem ser vendidas ou consumidas em qualquer lugar, mas não é proibido produzi-las.

Hoje, boa parte da produção é consumida localmente, mas há uma parcela de bons rótulos que é exportada para outros países, especialmente os europeus. A estimativa é de que, por ano, o Marrocos produza 40 milhões de garrafas.

A história do vinho no Marrocos remonta a mais de 2.500 anos atrás, época dos fenícios. Mas foi a partir do século 15 que a vinicultura começou a se desenvolver no país, reforçada posteriormente pela colonização francesa na virada do século 19 para o século 20.

O vinho tinto é predominante, representando 70% da produção total. Apenas 3% das garrafas são de vinho branco

Cuscuz sem erro

O cuscuz marroquino é versátil e pode ser preparado de diversas formas. Basicamente, a massa de semolina precisa ser hidratada com água fervente ou caldo na proporção de uma xícara de cuscuz para 1 ½ de líquido. Confira estas dicas para fazer o cuscuz perfeito:

- 1 Na hora de hidratar, é preciso garantir que a proporção de água ou caldo esteja correta. Caso contrário, não vai dar certo. Se tiver muita água, a massa vai ficar grudenta.
- 2 Para adicionar sabor ao preparo, use caldo caseiro (de legumes ou frango, por exemplo), ervas ou especiarias adicionadas à água.
- 3 Para soltar os grãos depois de hidratá-los, use um garfo como se fosse um rastelo. Evite utilizar colher ou outro utensílio que possa amassar os grãos.
- 4 Não guarde o cuscuz hidratado quente na geladeira, certifique-se de que ele esteja frio antes de refrigerar. Se estiver quente, vai acabar ficando grudento.
- 5 Como o preparo é simples, no entanto, o ideal é fazer a quantidade que vai ser consumida no mesmo dia. Fica mais saboroso e com a textura perfeita. 🍷



WHATSAPP *business*

Criar um perfil comercial no aplicativo de mensagens transmite confiança para os clientes e permite o compartilhamento de informações importantes sobre o negócio

O poder do WhatsApp como ferramenta de comunicação é indiscutível, e cada vez mais pessoas estão usando as funcionalidades do aplicativo de conversas para atividades que vão além do bate-papo com os amigos. Segundo um levantamento do site Opinion Box, feito em 2023, 59% dos brasileiros entrevistados consideram que o WhatsApp é uma boa escolha na hora de fazer compras pelo celular. Em outras palavras, os estabelecimentos que ainda não fazem vendas por esse canal podem estar deixando escapar bons negócios.

FUNCIONALIDADES PARA EMPRESAS

Toda empresa que lida diretamente com clientes deve prestar um bom atendimento, essa é uma máxima que serve para qualquer estabelecimento. Para ajudar, existem ferramentas gratuitas no mercado, como o *WhatsApp Business* (conhecido também como conta comercial), que oferecem funcionalidades úteis para empreendedores.

Desenvolvida especialmente para empresas, a conta *Business* é diferente da conta pessoal. O perfil comercial oferece mais funcionalidades. Confira a seguir. >>

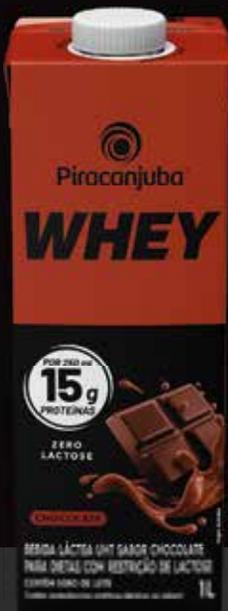


Piracanjuba®

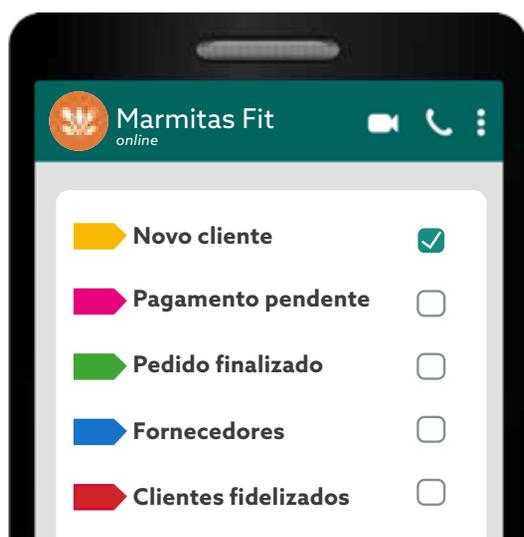
WHEY

**PRA
QUEM
SE
MOVE**

**NOVAS
EMBALAGENS
NOVOS
SABORES**



LANÇAMENTO
15g
proteínas



FUNCIONALIDADES DO WHATSAPP BUSINESS

- ✔ Adicionar **informações sobre o negócio** – como logo, endereço, site, redes sociais e horário de funcionamento –, que devem ficar disponíveis para qualquer pessoa que entrar em contato.
- ✔ Enviar **respostas automáticas** para iniciar o atendimento ou para responder aos clientes fora do horário de funcionamento.
- ✔ Salvar respostas rápidas para **perguntas frequentes**, como formas de pagamento, tempo e taxa de entrega.
- ✔ Separar as conversas com **etiquetas coloridas** para diferenciar os clientes e o status do atendimento, organizando assim o fluxo de mensagens.
- ✔ Avaliar a interação com os clientes, por meio de **estatísticas**, como quantidade de mensagens enviadas, mensagens entregues, lidas e respondidas.
- ✔ Adicionar o **cardápio do estabelecimento** por meio da aba “Catálogo”. Na opção “Coleção”, é possível separar os itens por categoria.

COMO EDITAR UMA CONTA NO WHATSAPP BUSINESS



1

Instale

Em primeiro lugar, é essencial fazer *backup* das conversas para não perder nenhuma. Depois, faça o *download* do *WhatsApp Business* na loja de aplicativos e instale no *smartphone*. Aceite os termos de uso e dê as permissões solicitadas.

2

Configure

Agora, é hora de adicionar as informações sobre o negócio. Insira foto de perfil (pode ser o logo), nome e descrição da empresa. Na aba “Configurações”, é possível inserir telefone, site, horário de funcionamento, redes sociais e endereço. As respostas automáticas e as rápidas também são adicionadas nessa aba.

A ferramenta é bastante intuitiva e, depois de configurada, está pronta para ser usada.

COMO MIGRAR DA CONTA PESSOAL PARA A COMERCIAL



Não é possível usar o mesmo número em duas contas diferentes, por isso, quem quiser configurar a conta do *WhatsApp Business* aproveitando as conversas que estão na conta pessoal precisa mudar de *app*. O processo de transferência é simples, tanto no Android quanto no iOS. Basicamente, depois de baixar e instalar, é preciso aceitar os termos de uso e inserir um código de seis dígitos, enviado por SMS. 🍌



NOVA FÓRMULA:
ENRIQUECIDA COM
**ÓLEO DE SEMENTE
DE LINHAÇA**
PARA A PROTEÇÃO NATURAL DA PELE



Protex

ELIMINA 99% DE BACTÉRIAS NATURALMENTE





Para todos OS GOSTOS

A foodbike Oh, Farofeiro!, de Salvador (BA), leva churrasco para eventos e tem mais de 40 opções de sabores. Pela inovação, ganhou o Prêmio Academia Assaí 2023

O nosso negócio começou de forma despretenhiosa, compramos um carrinho de churrasco para dar de presente, mas não deu certo e acabamos deixando ele parado. Para não ficar no prejuízo, resolvi empreender, mesmo sem entender nada do assunto como profissional. O churrasco em casa sempre foi visto como um momento de lazer, então eu não tinha experiência.

Eu e meu esposo, Tiago, reformamos o carrinho e começamos a trabalhar. Nós dois administramos tudo desde o começo. Surpreendentemente, já no primeiro evento, fechamos outros quatro. Eu nunca tinha pensado em empreender, achava que não tinha aptidão para isso, mas o negócio cresceu e eu acabei deixando meu emprego CLT para trabalhar exclusivamente com churrasco. O público abraçou esse formato e deu muito certo.

A ESCOLHA CERTA

Para mim, em nível pessoal, foi um grande desafio quebrar a barreira de ser uma mulher trabalhando com churrasco. Mas hoje eu olho para trás e posso dizer que foi a melhor escolha que podia ter feito. A gente trabalha com festas, com realização de sonhos, e se dedica a cada evento como se fosse nosso. E não deixa de ser, afinal, quando o cliente nos confia um momento tão importante quanto um aniversário, um casamento ou uma formatura, consideramos que nós também fazemos parte da comemoração.

Posso dizer que o cardápio é, desde o início, o nosso diferencial. Quando eu tive a ideia de empreender com churrasco, entendi que não podia ter um negócio exclusivo para um grupo seleto de pessoas. Eu queria ser inclusiva e oferecer os produtos em todos os ambientes e para todos os gostos. Temos mais de 40 opções no cardápio e vamos além da carne: fazemos espetinhos veganos, vegetarianos, doces, frutas, frutos do mar, gourmet e outros. Estamos sempre aprimorando e trazendo novidades para os nossos clientes.



"Eu nunca tinha pensado em empreender, achava que não tinha aptidão para isso, mas o negócio cresceu e eu acabei deixando meu emprego"

Verônica Dourado

ASSAÍ

Desde que o Assaí chegou a Salvador, nós somos clientes. Hoje, fazemos compra semanalmente nas lojas de Mussurunga e de Lauro de Freitas para repor nosso estoque – em especial, compramos toscana, frango, coração, maionese e temperos. Mas também fazemos o abastecimento da nossa casa no Assaí. >>

Aprender, empreender e OBTER RECONHECIMENTO

Eu conheci o **Prêmio Academia Assaí** em 2022, mas já tinha acabado o prazo de inscrição. Então coloquei como meta participar em 2023 e me inscrevi. Quando vi a quantidade de inscritos, fiquei descredita. Mas fui escolhida, por algum motivo, o Assaí me enxergou no meio de mais de 20 mil empreendedores. Por isso, dei o melhor em cada etapa.

Representar o Nordeste no maior complexo financeiro e gastronômico do país, que é São Paulo, e me destacar na categoria Inovação me deu a segurança de saber que meu negócio é real, inovador, que foi testado e aprovado. Ter a nossa marca associada a uma empresa como o Assaí é um selo de qualidade incontestável.

"Ter a nossa marca associada a uma empresa como o Assaí é um selo de qualidade incontestável"

Verônica Dourado



saiba mais

 @ohfarofeiro



APOIO

O Assaí oferece apoio a todos os empreendedores da área de alimentação de várias formas e, para mim em especial, ter participado do prêmio representou o reconhecimento dos meus clientes e de outros profissionais da área. Mas eu sou apaixonada por aprendizado e os cursos gratuitos da Academia colaboraram muito com a minha formação como empreendedora. Sou só gratidão! 🌟





ACESSE O SITE
E DESCUBRA UM
MUNDO DE SABORES



VAMOS TEMPERAR DE VERDADE?

Transforme seus pratos diários em refeições cheias de sabor com as ervas e especiarias 100% naturais da Kitano.



TIKTOK ou INSTAGRAM?

Cada rede social tem suas próprias características e apela para um público diferente. Veja qual é a melhor para o seu negócio

As redes sociais são fundamentais para as estratégias de marketing das empresas, dado o crescimento constante de usuários. Segundo a empresa Statista Market Insights, o TikTok teve um aumento de mais de 200% em quatro anos, alcançando 1,92 bilhão de perfis cadastrados em 2023, e o Instagram registrou um crescimento de 53% no mesmo período, atingindo 1,33 bilhão de contas. No entanto, a escolha entre essas plataformas, cruciais para a comunicação atualmente, depende do estilo, do público-alvo, da linguagem e do alcance de cada empresa.

Qual rede VENDE MAIS?

Determinar qual rede social é mais eficaz é uma tarefa complexa, já que tanto o TikTok quanto o Instagram possuem características únicas, que apelam para diferentes públicos e propósitos. Enquanto o TikTok atrai principalmente um perfil jovem e ávido por novidades com seus vídeos virais e curtos, o Instagram oferece recursos mais abrangentes, possibilitando uma presença virtual mais robusta e estável. Assim, a escolha entre as duas plataformas depende do objetivo de comunicação de cada negócio.

Empresas com uma abordagem mais descontraída e jovial podem preferir investir no TikTok, enquanto aquelas que buscam demonstrar profissionalismo e apresentar um perfil completo tendem a optar pelo Instagram. Contudo, uma estratégia eficaz pode ser explorar ambas as redes simultaneamente, aproveitando suas vantagens distintas e alcançando públicos diversos. Além disso, é recomendável realizar testes e ajustar as estratégias conforme os resultados obtidos, visando maximizar o alcance e o impacto da presença *on-line* da empresa. >>



Fotos: Shutterstock

PROMOÇÃO

70 ANOS

Gomes da Costa 

INDIQUE ALGUÉM
PARA CONCORRER COM
VOCÊ AOS PRÊMIOS
INSTANTÂNEOS

**GARANTA O SEU PRESENTE NO
ANIVERSÁRIO DE GOMES DA COSTA**

 **COMPRE 2 PRODUTOS PARTICIPANTES**

Gomes da Costa, e concorra a:

**70 PRÊMIOS INSTANTÂNEOS
TODO DIA**
**E AINDA 2 PRÊMIOS DE
R\$ 70 MIL***



É MUITO FÁCIL PARTICIPAR

- 1** **COMPRA 2 PRODUTOS PARTICIPANTES**
- 2** **CADASTRE-SE NO SITE DA PROMOÇÃO**
- 3** **INDIQUE UM AMIGO NO CADASTRO PARA GANHAR COM VOCÊ***

cadastre seus cupons fiscais no

promogomesdacosta.com.br



Participação de 22/01/2024 a 05/05/2024. *Premiações constituídas por créditos no aplicativo PicPay. Consulte os certificados de autorização SRE/ME, condições de participação e os regulamentos no site www.promogomesdacosta.com.br. Guarde todos os comprovantes fiscais originais cadastrados. Imagens meramente ilustrativas

Uma estratégia eficaz é explorar ambas as redes simultaneamente, aproveitando suas vantagens distintas



VANTAGENS E DESVANTAGENS



Um dos pontos fortes do TikTok é, sem dúvidas, a quantidade de contas registradas, sendo que a maior parte desse público é formada por jovens. Além disso, segundo pesquisa do Opinion Box, 42% dos usuários acompanham as marcas de que gostam e 56% seguem perfis de empresas. O formato de vídeos curtos também merece destaque entre as vantagens do TikTok, já que esse tipo de conteúdo costuma capturar mais a atenção de quem navega pela rede.

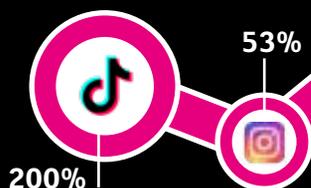
Por outro lado, os vídeos criados no aplicativo têm pouco tempo de vida útil. Por isso, é preciso produzir conteúdos relevantes e atraentes com frequência para manter a atenção do usuário. E mais: os vídeos do TikTok têm no máximo 60 segundos, o que pode ser um desafio para quem quer transmitir ideias mais complexas ou explicar mais detalhes sobre um produto ou serviço.



Na terceira rede social mais utilizada no Brasil, o Instagram, 80% das pessoas procuram produtos e serviços, o que já representa uma vantagem para as empresas que querem ser vistas. Outro ponto positivo são os vários recursos para garantir uma presença mais consistente. O usuário pode ver fotos e vídeos, acessar catálogos e cardápios, obter informações sobre produtos e serviços, fazer compras e entrar em contato diretamente com a empresa de forma simples e rápida.

No entanto, o algoritmo do Instagram está em constante atualização e isso pode dificultar o alcance orgânico das postagens. Dessa forma, o aumento do número de seguidores pode levar tempo e exigir bastante dedicação por parte da empresa, demandando um grande investimento de tempo. 🍷

O TikTok teve um aumento de mais de 200% em quatro anos



O Instagram registrou um crescimento de 53% no mesmo período



farnese

Sinta na pele o melhor
de você.

LINHA COMPLETA DE SABONETES FARNESE

PERFUMAÇÃO PODEROSA

**E SENSÇÃO PROLONGADA
DE BANHO TOMADO!**

Lucy Alves



@farneseoficial

sabonetesfarnese.com.br





1º

EM VENDAS

NO BRASIL



ENTRE EM CONTATO

 COMERCIAL@EMBALIXO.COM.BR

 (19) 19 99821-1564 / (19) 3716-8699

 WWW.EMBALIXO.COM.BR



1^o com **Alça**



SACO PARA LIXO COM ALÇAS
QUE TRAZEM MAIOR
FACILIDADE NO FECHAMENTO



NY ROLL

Feito com massa folhada, o croissant redondo criado em Nova York viralizou nas redes e é uma boa oportunidade para fazer renda extra

Um croissant redondo e achatado com muito recheio e cobertura é a tendência gourmet do momento. O NY Roll foi criado em Nova York (por isso tem esse nome), viralizou no TikTok e ganhou versões mundo afora, conquistando públicos diversos com recheios diferentes e muita criatividade.

Na cidade norte-americana, no entanto, o doce foi criado por um chef e recebeu o nome de Supreme Croissant. Em outras palavras, o NY Roll é um croissant caprichado, que pode ser encontrado em vários sabores, embora o mais vendido seja mesmo o de chocolate, e é um verdadeiro deleite para os apaixonados por doces.

NÃO É CROISSANT!

APESAR DE SER FEITO COM MASSA FOLHADA, TAL QUAL O CROISSANT TRADICIONAL, O NY ROLL É DIFERENTE PORQUE:

- É assado em aros para formar um círculo perfeito;
- A massa, crocante por fora e macia por dentro, leva muito recheio e cobertura;
- Normalmente, a cobertura é glaceada para deixar o doce brilhante;
- É lindo e instagramável;
- Foi criado nos Estados Unidos, e não na Europa. >>



Kellogg's

SUCRILHOS®



chöco KRISPIS®



CONTÉM GLÚTEN. IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS.



Ny Roll de chocolate com castanha

Esta receita é feita com massa folhada pronta, o que poupa tempo na hora de preparar a sobremesa. Mas, para quem prefere fazer o NY Roll desde a massa, existem opções complexas e outras adaptadas (como é o caso da receita de Tábata Romero) e, portanto, mais simples de fazer.

TEM POTENCIAL

O Supreme Croissant nova-iorquino já desembarcou em padarias e confeitarias de todo o país, principalmente no Sul e no Sudeste. A receita é um pouco complicada, pois tem várias etapas desde a massa, mas existe uma solução mais simples: usar massa folhada comprada pronta. A dica, nesse caso, é dar preferência para o formato retangular.

No TikTok, é possível encontrar a sobremesa em diferentes tamanhos e versões. Mas, normalmente, o NY Roll cabe na palma da mão e é vendido pelo preço médio de 20 reais por unidade. Segundo a influenciadora Tábata Romero, em seu canal no YouTube, a receita adaptada para nove rolls sem recheio fica em torno de 18 reais.

Ou seja, a iguaria é uma oportunidade para quem quer fazer uma renda extra, não só na Páscoa, mas também em outras ocasiões. Com criatividade, o NY Roll pode ser colorido e personalizado, uma boa ideia para aniversários, noivados e datas comemorativas.

Receita

INGREDIENTES

✓ 500 g de massa folhada pronta

Recheio

✓ 300 g de chocolate meio amargo em raspas
✓ 2 colheres (sopa) de manteiga

Cobertura

✓ 200 ml de creme de leite
✓ 1 colher (sopa) de manteiga
✓ 100 g de chocolate meio amargo
✓ 50 g de castanhas de sua preferência

MODO DE PREPARO

Em uma superfície lisa, abra a massa e pincele manteiga derretida nas bordas. Depois, espalhe o chocolate meio amargo em raspas por toda a extensão da massa e enrole formando um rolinho. Para manter o formato, asse dentro de aros culinários. Unte a fôrma com manteiga.

Depois de acomodar os rolinhos dentro dos aros, pincele manteiga por cima e leve ao forno preaquecido a 200 °C por cerca de 15 minutos ou até que os rolls estejam dourados.

Para a cobertura, junte os ingredientes em uma tigela e leve ao micro-ondas por três minutos, mexendo de minuto em minuto para derreter o chocolate de forma homogênea.

Agora é hora de montar. Acomode os rolinhos já assados na posição vertical e cubra com bastante ganache de chocolate. Pique as castanhas e acrescente sobre a cobertura. Está pronto! 🍪



saiba mais
@tabataromero



O seu cereal do seu jeito!

Cereal da Família

SCORN SUGAR
Flocos de Milho com Açúcar

Cereal da Família

FRUIT RINGS
Argolinhas de milho sabor frutas cítricas

Cereal da Família

BOLINHAS DE SABOR CHOCO
Bolinhas de milho sabor Choco

Uma porção de 30 gramas contém:

17% de fibra alimentar	27% de carboidratos	0,4% de proteínas	0% de gorduras	74% de água
6%	9%	2%	0%	3%

Embalagem Econômica
Rende 33 Porções

1kg Peso Líquido
Indústria Brasileira

AlcaFOODS
Cereais Matinais

Colheita sustentável
Cereais aromatizados naturalmente
Cereais aromatizados naturalmente



ASSAÍ CELEBRA 50 ANOS COM NOVO LOGO

*Para celebrar seu
cinquentenário em 2024,
a empresa reformulou a marca
e lançou um novo logotipo*

Raiou o Sol da Manhã no Assaí Atacadista! O astro-rei, que ilumina o logotipo da marca, acaba de ganhar uma nova roupagem para comemorar os 50 anos da empresa, que foi fundada em 1974 e conquistou milhões de brasileiros ao longo de todo esse tempo. A nova identidade visual do Assaí é mais moderna, mas ainda assim traduz a simples – mas consistente – história da marca.

De olho no futuro

Junto à Troiano Branding, empresa especialista em construção de marca, e a StarMKT, house agency do Assaí, um estudo da marca anterior foi realizado com o objetivo de entender as suas fortalezas e aprimorá-las para o novo logotipo. “Chegamos a um novo logo que representa um sol simples, que enxerga o futuro e homenageia os 50 anos de história do Assaí, com uma tipografia confortável e mais presença”, afirma Marly Yamamoto, Diretora Executiva de Marketing & Gestão de Clientes.

“Hoje, o Assaí é a rede alimentar de maior presença nos lares brasileiros. Temos muito orgulho desta trajetória e entendemos que este era o momento certo, além de histórico, para modernizar a nossa marca”

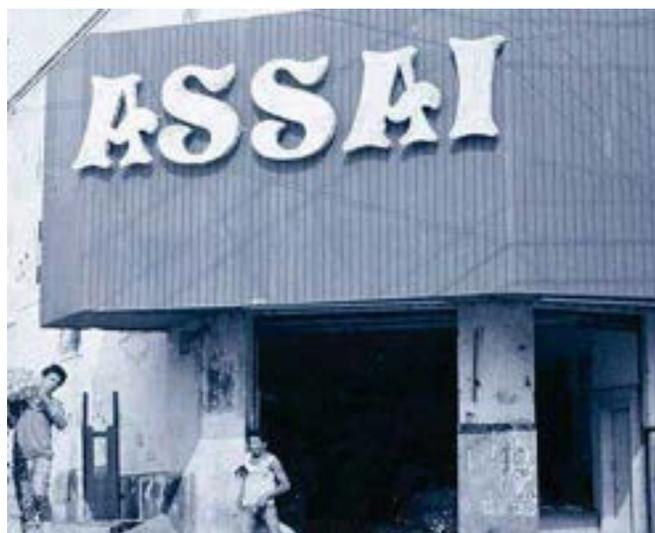
Marly Yamamoto, Diretora Executiva de Marketing & Gestão de Clientes

O lançamento do novo logo é uma continuidade do estudo de modernização da marca, iniciado há mais de dois anos.

EVOLUÇÃO

Entre 2011 e 2023, o Assaí passou de 59 lojas para 288 em todo o Brasil. Hoje, são mais de 80 mil colaboradores e mais de 35 milhões de clientes que passam em nossas lojas mensalmente. Com o crescimento da empresa ao longo das décadas, a identidade visual também evoluiu.

O lançamento do novo logo é uma continuidade do estudo de modernização da marca, iniciado há mais de dois anos. Nesse período, ouvimos clientes, colaboradores e parceiros para entender os principais diferenciais do Assaí. O resultado é o Sol como elemento central da marca e o slogan "Para Todos, de Sol a Sol" para reforçar os talentos da empresa.



1974



1974

2024



2024

APLICAÇÃO

O novo logotipo já está disponível em todos os pontos de contato digital da marca (site, *app* e redes sociais) e todas as novas lojas já serão inauguradas com o novo conceito. As lojas que já existem receberão as atualizações nos próximos anos, seguindo um cronograma interno de manutenção e reformas. 🌅



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!**



**ENCHA SEU
CARRINHO COM
SABORES DE
SUCESSO**

ARCOR
Tortuguita



ISSO É PENSAR FORA DO CASCO.

Siga a
nossa querida
Tortuguita nas
redes sociais

@TORTUGUITAOFICIAL





Será que o entregador é obrigado a entrar no condomínio para levar o produto até a porta do cliente? Saiba o que diz a legislação

SUBIR OU NÃO?

Infelizmente, casos de entregadores ameaçados por clientes de condomínios pelo fato de não subirem até os apartamentos para fazerem as entregas vêm à tona de tempos em tempos. Mas, segundo o vice-presidente de estratégias e finanças do iFood, Diego Barreto, em texto publicado no site da empresa, “a obrigação do profissional é entregar no primeiro ponto de contato que existe na residência da pessoa. Se for no condomínio, esse ponto é a portaria. Essa é a recomendação dada para os entregadores e a comunicação passada para os consumidores”.

Ainda segundo o aplicativo de entregas, receber o pedido na portaria do condomínio é uma forma de o cliente demonstrar respeito pelo trabalho do entregador, além de ser uma medida que promove segurança para as duas partes. Existe ainda outra diretriz que precisa ser considerada: a convenção do condomínio – há casos em que a proibição está prevista nas regras internas.

O QUE DIZ A LEI?



Segundo Michel Cesar Silveira, advogado e professor do Centro Universitário Newton Paiva, de Belo Horizonte (MG), o consumidor tem direitos estabelecidos na legislação que precisam ser respeitados. “Entre eles, o de ser devidamente informado, de forma transparente, como a prestação de serviço será realizada”, afirma.

Em outras palavras, as informações sobre a entrega devem ser claras, a fim de que o consumidor possa escolher se faz o pedido ou não. Segundo o Código de Defesa do Consumidor (CDC), essa é justamente a principal obrigação da empresa: esclarecer como o serviço é prestado.

Em nível nacional, não existe uma lei que versa sobre essa questão, mas há localidades com legislações próprias que determinam regras para as entregas. >>

PIQUI TUCHO

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



LANÇAMENTO

LEGISLAÇÃO PRÓPRIA

- Em **FORTALEZA**, por exemplo, está em vigor desde julho de 2023 a Lei Municipal 11.391, que proíbe o consumidor de exigir que o entregador entre no condomínio. Mas há uma exceção: o cliente com mobilidade reduzida ou alguma necessidade especial pode solicitar a entrega na porta, desde que respeitadas as regras internas de segurança do condomínio.
- Na **PARAÍBA**, uma lei estadual semelhante à de Fortaleza também entrou em vigor no ano passado, a Lei 12.939, que determina que as entregas devem ser feitas na portaria do condomínio. A diferença é que, nas exceções previstas (mobilidade reduzida ou deficiência), o cliente pode solicitar a entrega e, caso o entregador se recuse, um funcionário do próprio condomínio deve receber a encomenda e entregá-la ao cliente.
- Algo parecido acontece em **MANAUS**, onde a Lei Municipal 555 proíbe a exigência de que o entregador acesse o condomínio vertical ou horizontal. No entanto, a lei permite exceções quando há um acordo prévio em casos de mobilidade reduzida ou necessidades especiais por parte do cliente que fez o pedido.
- Já no **RIO DE JANEIRO**, a Lei 8.799/2020, aprovada durante a pandemia, determina que os condomínios não têm direito de impedir a entrega diretamente na porta do apartamento, desde que o pagamento tenha sido feito pelo cliente antecipadamente, por aplicativo ou por telefone.



Por que não é recomendável deixar o entregador subir?

Quando o entregador adentra o condomínio para fazer uma entrega, aumentam as possibilidades de que ocorram crimes. Do lado do cliente, falsos entregadores podem aproveitar a brecha para entrar e praticar roubos ou estudarem a estrutura do condomínio para cometer delitos posteriormente. Já por parte do entregador, a motocicleta ou bicicleta usada como meio de transporte pode ser alvo de furtos ao ficar exposta na rua. Vale lembrar que nem sempre é possível encontrar um local seguro para estacionar.

Outro ponto que deve ser levado em consideração é que, se o entregador subir para fazer a entrega na porta do apartamento, pode acabar atrasando as entregas seguintes. Vale lembrar que o cliente tem acesso a um mapa para acompanhar o status do pedido, assim, o entregador não precisa ficar esperando, o que leva a uma maior eficiência na prestação do serviço. 🌞

Não permitir a entrada no condomínio implica mais segurança para moradores, funcionários do condomínio e para os próprios entregadores. Além disso, a prestação de serviço se torna mais eficiente e ágil, já que as entregas podem ser feitas em menor tempo.



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.

Prêmio Academia Assaí 2024

Vem aí mais uma edição da premiação que, anualmente, reconhece, fortalece e apoia empreendedores do setor de alimentação no Brasil



PRÊMIO Academia Assaí 2024

Brasil é um dos países mais empreendedores do mundo, e o número de pessoas abrindo um novo negócio cresce a cada ano. Segundo dados do Sebrae, em 2023, foram registradas 859 mil micro e pequenas empresas no país, uma alta de 6,62% em relação ao ano anterior.

A Academia Assaí, por meio do Instituto Assaí, reconhece a importância dos pequenos negócios do setor de alimentos para a economia brasileira e, para fortalecer o setor, promove um prêmio anual, que chega à sua sétima edição em 2024, com mais de R\$ 1,3 milhão em prêmios para empreendedores de todo o país.

Além do apoio financeiro, importante para continuidade e o crescimento dos seus negócios, os premiados participam de capacitações para o desenvolvimento de habilidades e competências empreendedoras para melhorar a gestão e alavancar suas vendas.

O QUE É E COMO FUNCIONA?



Iniciado em 2018, o Prêmio Academia Assaí é destinado a micro e pequenos empreendedores que tenham um negócio de alimentação formal ou informal em qualquer região do Brasil. Nas seis edições anteriores, foram mais de 80 mil inscritos e cerca de 5 mil premiados, totalizando um valor acima de R\$ 3,7 milhões em prêmios.

As inscrições para a edição deste ano podem ser feitas entre os dias 8 de abril e 15 de maio. Para se inscrever, o empreendedor precisa se cadastrar no site do Prêmio da Academia Assaí (academiaassai.com.br/premio). Em seguida, ele deve escolher e concluir pelo menos um dos cursos (*Gestão Financeira* ou *Marketing e Vendas*) para obter o certificado. Depois, é só preencher um formulário sobre o empreendedor e o negócio. Pronto, a inscrição está concluída! >>

O Prêmio Academia Assaí chega à sua sétima edição em 2024 com mais de R\$ 1,3 milhão em prêmios para empreendedores de alimentação de todo o país.

INSCRIÇÕES
Prêmio Academia
Assaí 2024
8 DE ABRIL
e 15 DE MAIO



indaia

Vai bem com alegria
e com diversão

Confira aqui no Assaí





PRÊMIO Academia Assaí 2024

Quem já participou dos prêmios anteriores também pode concorrer, desde que não tenha participado da semana de imersão. Para isso, é preciso ter mais de 18 anos, residir no Brasil e ter um negócio no setor de alimentação (não é necessário ter negócio formalizado).

DINÂMICA DA PREMIAÇÃO

ETAPA REGIONAL

1

Serão premiados 2.100 empreendedores divididos em três categorias: **Ponto de Venda Fixo, Vendas por Encomenda e Vendedor Ambulante**. Dos 2.100 premiados, serão escolhidos os 210 finalistas e, posteriormente, os 30 vencedores regionais, que participarão de uma semana de imersão em São Paulo (SP).

ETAPA NACIONAL

2

Cada categoria terá um vencedor nacional, que vai receber R\$ 15 mil para investir no seu negócio. **Além disso, serão premiados empreendedores em três categorias especiais: Inovação, Sustentabilidade e Tecnologia.**

E TEM MUITO MAIS!

Aproveite todo o apoio da Academia Assaí: conteúdo sobre empreendedorismo, afroempreendedorismo, cursos, podcasts e dicas para negócios de alimentação.

Acesse nossas redes:

academiaassai.com.br
@academiaassaioficial



INSCREVA-SE!

WWW.PREMIOACADEMIAASSAI.COM.BR

ASSAÍ
ATACADISTA

PÁSCOA

OFERTAS TÃO IRRESISTÍVEIS QUANTO

Chocolate

**Ovos de Páscoa, colombas,
barras de chocolate para confeitaria,
bacalhau, azeites e vinhos em**

4X sem
juros

com o
Cartão Passaí*

Aponte sua câmera
para o **QR CODE** e
PEÇA JÁ O SEU!*



! Condição válida para Ovos de Páscoa, Colombas, Barra de Chocolates para Confeitaria, Bacalhau, Azeites e Vinhos, de 05/02 a 05/04. Sujeito à disponibilidade de produtos na loja. Consulte os demais cartões aceitos na loja.

*Sujeito a análise de crédito

por Vania Nocchi

OVOS: saúde e bem-estar animal

Consumir ovos promove uma série de benefícios ao organismo, e no Assaí você encontra diversos tipos disponíveis



De acordo com a Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), o consumo de ovos no Brasil, em 2022, dobrou e, hoje, cada brasileiro consome, em média, 241 ovos por ano. Junto com esse crescimento, houve uma evolução da consciência dos consumidores sobre a forma que o produto é produzido, segundo a pesquisa “Vida Saudável e Sustentável 2023”, desenvolvida pelo Instituto Akatu e GlobeScan, com o patrocínio do Assaí Atacadista.

MAS VOCÊ SABE A DIFERENÇA ENTRE OS TIPOS DE PRODUÇÃO DE OVOS?

Cada tipo está relacionado ao modelo de produção e ao cuidado que as aves recebem ao longo de suas vidas dentro da granja.

Para a Farm Animal Welfare Committee (FAWC), a produção que considera o bem-estar dos animais deve seguir algumas regras, como: garantir liberdade para o animal expressar seus comportamentos naturais e ter acesso comida e água potável; livre de estresse, desconforto, medo e situações que sejam prejudiciais à saúde.

Nas prateleiras das lojas Assaí é possível encontrar diferentes tipos de ovos:

- **OVO CONVENCIONAL** - Este é o modelo de produção de ovos mais comum no Brasil. Trata-se do ovo branco produzido em grandes quantidades em granjas com ambientes controlados, ou seja, onde as galinhas vivem em gaiolas, recebem alimentos por e ficam expostas a condições de iluminação adaptadas para que botem ovos uniformes.
- **OVO “CAGE FREE”** - A expressão em inglês significa “livre de gaiola”. Neste modelo de produção, as galinhas têm ninhos e poleiros, recebem alimentação balanceada e iluminação controlada. Dessa forma, as aves podem viver em condições próximas das encontradas em seus ambientes naturais, com liberdade para ciscar, por exemplo.
- **OVO CAIPIRA (ou “colonial”)** - Neste modelo, as galinhas vivem em galpões ou áreas abertas durante o dia, podendo se exercitar naturalmente e expressar seus comportamentos instintivos. A regulamentação determina que as aves tenham acesso a áreas de pastejo e a uma alimentação 100% vegetal, em geral baseada em verduras e milho, o que dá a coloração alaranjada às gemas.
- **OVO ORGÂNICO** - Estes ovos são produzidos de acordo com as diretrizes específicas da agricultura orgânica. Ou seja, neste sistema os animais produtores se alimentam exclusivamente de suplementos orgânicos, livres de pesticidas e de antibióticos. Além disso, as galinhas poedeiras possuem, neste modelo, acesso ao ar livre, no qual podem manifestar seus comportamentos naturais. >>

TANG ESTÁ AQUI

+ NUTRIENTES
+ DIVERSÃO



100%

DA RECOMENDAÇÃO DIÁRIA DE
VITAMINAS

C+D
E FONTE DE ZINCO*

*Em 2 copos de 200 mL. Imagens meramente ilustrativas.

©Disney/Pixar



PIXAR

Curiosidade: Você sabia que a cor do ovo não tem relação com a forma de produção? Não é porque o ovo é vermelho que ele é caipira!



BOM PARA A SAÚDE

Esse alimento, querido pelos brasileiros, também tem alto valor nutricional – é rico em proteínas, vitamina A, vitamina E e vitaminas do complexo B, além de minerais, como selênio, zinco, cálcio e fósforo.

O ovo colabora para o aumento da massa muscular e para a perda de peso, fortalece o sistema imunológico e os ossos. Consumir o alimento ajuda, ainda, a manter a boa saúde mental por conter colina e ômega 3, que atuam no cérebro e no sistema nervoso central.

DICAS DE CONSUMO

● NA COMPRA:

Evite comprar ovos rachados ou em embalagens mofadas, verifique a presença do selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura ou da Anvisa e observe a data de produção e a validade do produto.

● NO ARMAZENAMENTO:

O mais indicado é armazenar os ovos nas prateleiras internas da geladeira (e não na porta) com temperatura em torno de 8 °C, sem lavar, evitando possíveis contaminações por bactérias da parte externa para o interior do ovo, e preferencialmente na embalagem original.

● NO PREPARO:

Faça o teste de qualidade (coloque o ovo em um copo com água, se boiar, não está adequado para o consumo), cozinhe bem e prefira ovos cozidos, pochê ou como omelete sem óleo, que são mais saudáveis.



Use > Lave > Reutilize

alklin



Adequado para:



Pia



Forno e Fogões



Metais



Louças



Superfícies

Delivery e CRIATIVIDADE

70% do faturamento do The Rooster vem das entregas, e a forte presença digital é um diferencial na hora de chamar a atenção dos clientes



A pesar do cardápio de frango frito, inspirado nas lanchonetes norte-americanas e diferente de tudo que existia na cidade, no início, a ideia dos amigos Marley Costa Santos e Adriano Rodrigues André era ter um negócio tradicional, com atendimento presencial. Mas, por causa do distanciamento social provocado pela pandemia de Covid-19, foi preciso recalcular a rota e a empresa de Indaiatuba (SP) acabou mudando os planos.

“Nós abrimos o negócio em 2019 e a pandemia veio logo na sequência, o que trouxe algumas dificuldades. Com o *delivery* em alta, a solução foi abrir a cozinha e deixar o salão para depois”, conta Marley Costa Santos, sócio-proprietário do The Rooster. Sem que ele e Adriano tivessem planejado, essa acabou sendo a grande virada de jogo da empresa.

Marley Costa Santos e Adriano Rodrigues André, sócios-proprietários do The Rooster

70% DO FATURAMENTO

Em 2019, a divulgação do The Rooster era feita exclusivamente pelas redes sociais. Para que isso desse certo, os amigos fizeram alguns cursos de marketing digital. Segundo Marley, a presença no Instagram foi o que chamou a atenção do iFood: “Eles entraram em contato para fazermos uma parceria e isso trouxe bastante credibilidade para a nossa marca, além de aumentar a visibilidade”.

Hoje, cerca de 70% do faturamento da casa vem das vendas feitas pelo *app* de entrega. Para garantir a alta quantidade de vendas, Marley e Adriano divulgam o negócio nas redes sociais, fazem promoções diárias e investem em anúncios na internet. Além disso, o The Rooster tem uma base de dados que permite prestar atendimentos personalizados, conforme explica Marley: “Nós sabemos quem não pede há algum tempo e quem pede sempre. Para estes últimos, demos o apelido de *Rooster maníacos*”.

“Com o delivery em alta, a solução foi abrir a cozinha e deixar o salão para depois”

Marley Costa Santos,
sócio-proprietário
do The Rooster

MARKETING CRIATIVO: VISIBILIDADE



Outra estratégia atualmente utilizada pelo The Rooster é a produção de vídeos divertidos para as redes sociais, especialmente Instagram e TikTok. A inspiração vem da própria internet, a partir de conteúdos virais e ideias que surgem conforme novas tendências vão aparecendo. “Os vídeos são uma forma indireta de vender. Com essas publicações, fazemos o cliente dar risada e interagir conosco sem sermos chatos ou invasivos. Assim, nós provocamos a curiosidade pelo negócio e o desejo de consumir nossos produtos”, acrescenta Marley. >>



saiba mais

 @therooster_oficial



Palavra do ESPECIALISTA

O publicitário Fábio Dias, especialista em marketing digital e artes visuais e fundador da Onze Propaganda, ressalta que a estratégia de vender por meio de aplicativos de entrega como o iFood deve ser organizada para garantir um bom atendimento e, conseqüentemente, boas avaliações no *app* – um diferencial. Sem isso, a imagem da empresa pode ficar comprometida. Ele considera a comunicação digital como um respaldo sólido para que os pedidos sejam frequentes. “As fotos muito bem produzidas e os vídeos gravados de forma divertida estimulam a interação e o compartilhamento, gerando o tão sonhado engajamento nas redes sociais”, afirma.

Fábio reforça ainda que o “appetite appeal” (“desejo pela comida”, na tradução livre) envolve o estímulo visual e a satisfação do consumidor em olhar um alimento succulento. Mas isso não funcionaria se o estabelecimento não fosse aprovado pelos clientes: “A recorrência na compra é uma prova de que, além de a comunicação ser eficaz, a comida é muito boa”. 🍷

Fábio Dias, especialista em marketing digital e artes visuais



O SABOR
QUE NOS UNE



GALLO
PORTUGAL

A CANTAR DESDE 1919



SABOR

A TODA HORA



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS.

CURSO ON-LINE

ZERO DESPERDÍCIO

Reduzir o desperdício de alimentos evita prejuízos nos negócios e contribui também para um planeta mais sustentável. **O curso gratuito “Zero Desperdício”, oferecido pelo iFood, é ministrado pela fundadora do projeto Favela Orgânica, Regina Tchelly, que compartilha cinco receitas deliciosas para reutilizar alimentos que normalmente são desperdiçados, como arroz, macarrão, feijão e cascas de legumes. Seja mais consciente, zere o desperdício na sua cozinha e aproveite para vender mais.**



decolarestaurantes.com.br/play/curso/69501734

VÍDEO

O QUE VENDER NO DIA DAS MÃES?

A criadora de conteúdo **Tábata Romero** tem um canal no YouTube no qual ensina receitas e dá dicas incríveis para quem quer trabalhar com confeitaria, seja para abrir um negócio ou simplesmente para fazer renda extra. **Neste vídeo, ela dá mais de 30 ideias para fazer e vender no Dia das Mães**, uma data que significa muitas oportunidades para confeitadores, experientes ou não. Tábata também apresenta o resultado de uma pesquisa com as mães sobre o que elas gostariam de ganhar. O conteúdo é gratuito.



youtube.com/watch?v=P379uuh6e0Y&t=73s

E-BOOK

**BLOG ABRI MINHA EMPRESA
GUIA GRATUITO: COMO CRESCER**

O e-book “Como Crescer”, elaborado pela empresa de consultoria EY com o apoio da Endeavor, BM&FBovespa, ABVCAP e BID, tem conteúdo voltado para ajudar empreendedores que querem crescer, explorando o verdadeiro potencial de seus negócios. Neste material gratuito, o leitor encontra **reflexões sobre crescimento e dicas para aprender a lidar com a gestão tributária e aumentar a percepção de valor da empresa.** Além disso, o e-book ensina como calcular o valor do negócio, captar recursos e descobrir riscos e oportunidades.



info.endeavor.org.br

BAIXE O APP MEU ASSAÍ

Aproveite os descontos e promoções exclusivas!



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



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
Tel.: (82) 3036-8050

Assaí Menino Marcelo

Av. Menino Marcelo, s/n - Serraria
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, nº 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, Ilheus
Tel.: (73) 3657-6650 / 3657-6651

Assaí Itapetinga

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

Assaí Jequié

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

Assaí Juazeiro da Bahia

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

Assaí Lauro de Freitas

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

Assaí Paulo Afonso

Av. do Aeroporto (BA - 210), 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 Luis 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 Jose Otavio 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 - Felicia
Tel.: (77) 3425-0072 / 3425-0347

CEARÁ

Assaí Bezerra de Menezes

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

Assaí Caucaia

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

Assaí 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 Jôquei

Av. Senador Fernandes Távora, 44
Jôquei 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 Hermínio

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 Br116, 7555, Messejana, Fortaleza
Tel.: (85) 3251-4700

Assaí Montese

Av. Dos Expedicionários, 4444,
Jardim Iracema, Fortaleza
Tel.: (85) (85) 3031-1040

Assaí Mister Hull

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

Assaí Parangaba

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

Assaí Sobral

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

Assaí Tapioqueiras

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

Assaí Washington Soares

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

DISTRITO FEDERAL**Assaí Brasília 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
Mezanino - 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. Iriri, 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
(ao lado do Parque Mutirama)
Goiânia - Setor Central
Tel.: (62) 3243-5800 - 3219-3801

Assaí Goiânia Perimetral

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

Assaí Goiânia Portugal

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

Assaí Goiânia Av. T9

Av. 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 Luis 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. Pref. 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 - João Pessoa
Tel.: (83) 3231-4722

Assaí Cabedelo

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

PARANÁ

Assaí Alto da XV

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

Assaí Curitiba

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

Assaí Curitiba Atuba

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

Assaí Curitiba JK

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

Assaí 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, Madelena, 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 Belminio Correia, 681
Tel.: (81) 3456-8950 / 3456-8951

Assaí Caruaru

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

Assaí Caruaru II

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

Assaí Garanhuns

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

Assaí Imbiribeira

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

Assaí Jaboatão

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

Assaí Paulista

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

Assaí Petrolina

Av. Sete de Setembro, s/n
anexo área 2 a 3
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 Cristovão, 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. Getulio 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 Pecanha, 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 Niteroi 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 Cristovão
Tel.: (21) 3295-2150 / 3295-2151

Assaí Santa Cruz

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

NOSSAS LOJAS

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

Assaí Mossoró

Av. Wilson Rosado, 2580, 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, 1686,
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 Juquinha

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 - Cotia
Tel.: (11) 2159-4650 / 2159-4655

Assaí Cotia Centro

Av. Prof. José Barreto 1635
Tel.: 0800 773 2322

Assaí Guarulhos Bosque Maia

Av. Salgado Filho, 1301, Centro, São Paulo
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 - São Paulo
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

Jaguaré 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 - São Paulo
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 - Mogi das Cruzes
Tel.: (11) 4790-6092 / 4790-610

Assaí Mogilar

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

Assaí Suzano

Rua Prudente 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, São Paulo
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 - Emboacá
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 Bauru

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

AS LINGUIÇAS MAIS AMADAS DO BRASIL?



EXPERIMENTE!



AURORA

FAZ

FAZ

FAZ

 /auroraalimentosoficial

 www.auroraalimentos.com.br

 /auroraalimentos

 e também na TV


Aurora
A gente faz com gosto
tudo que você gosta.

ENERGIA QUE DÁ GOSTO DE VIVER



SAIBA MAIS

