

REVISTA



assai.com.br

#53  
2022

# ASSAÍ

## Bons Negócios

Beleza! É Festa!  
**Aniversário do Assaí!**

ANIVERSÁRIO 48 ANOS  
ASSAÍ  
VOCÊ  
no melhor da  
FESTA

Participação válida de 01/09/2022 a 31/10/2022. \* Premios entregues em Cartões de Sorte. \*\* Vários cartões de sorte exclusivos na loja Assaí. Consulte condições de participação, regulamentos e cartões de sorte no site www.aniversariodoassai.com.br. Imagem meramente ilustrativa.



R\$ **9 MILHÕES** + de  
em prêmios

**ASSAÍ RESPONDE** - Existe idade certa para empreender? Quais são os desafios em cada fase da vida?

**NOVOS**

**SABONETES REXONA**

**PELE PROTEGIDA  
E SUAVE**





DÚVIDAS E SUGESTÕES

[clientes@assai.com.br](mailto: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](http://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](http://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 **CMO** Eduardo Jaime Martins **Gestão de Trade e Coordenadora de Projetos** Vanessa Rodrigues **Analista de Marketing** Lucas Cintra **Coordenação Revista Assaí Bons Negócios** Manoela Leão **Diagramação** Suellen Winter **Colaboradores da Edição** Bruna Cruz, Diego Antonelli, Jessica Krieger, Juliana Reis, Pricilla Back, Rafael Costa e Vania Nocchi **Revisão** Rodrigo Castelo **Atendimento Publicitário** Gisele Bezerra e Jeferson Rudnik

**Dúvidas e Sugestões** [redacao@megamidia.com.br](mailto:redacao@megamidia.com.br) - Av. Iguaçú, 2.820, 14º andar - sala 1401 - Água Verde, Curitiba/PR - Tel: (41) 2106-8500 - [megamidia.com.br](http://megamidia.com.br)

**Impressão** Maistype - Distribuição Dirigida - Venda Proibida

# O melhor da festa é ESTAR COM VOCÊ!



O Assaí quer que você continue realizando seus sonhos. Assim como a Companhia, o brasileiro tem garra e resiliência de sobra para vencer e provar por que somos um dos povos que mais empreendem no mundo. Por isso, a campanha de 48 anos do Assaí, mais do que celebrar com você que está conosco em tantos momentos de nossa história, incentiva para que seus sonhos sejam ainda maiores – e o melhor: se concretizem.

A nossa festa já começa grande: serão mais de 60 dias, entre setembro e outubro; e R\$ 9 milhões em prêmios - divididos em: um carro por dia; mais de 46 mil prêmios instantâneos de R\$ 100 direto no caixa; e o grande prêmio de R\$ 1 milhão, que pode mudar sua vida.

Queremos celebrar com você e reconhecer o carinho que você e os(as) milhares de outros clientes têm com o Assaí. Esse reconhecimento veio também por meio de sete prêmios (alcançando o 1º lugar em dois deles) recebidos somente no primeiro semestre deste ano. Em nome do Assaí, sinto-me honrado por esses resultados.

Nesta edição da revista, trazemos iniciativas que são uma amostra de que sonhos podem ser realizados com dedicação, estudos e parcerias. Como o casal que abriu uma cafeteria unindo duas de suas

paixões: cafés e gatos. Ou a baiana que usou o que tinha de mais valioso para abrir seu negócio em São Bernardo do Campo (SP): a receita de família para um cuscuz nordestino perfeito.

E, para fazer o seu negócio voar mais alto, trazemos bons motivos para investir no menu infantil; tudo o que você precisa para montar uma brigadeira gourmet; e informações importantes sobre como proteger *apps* de bancos e outros dados.

O encerramento da quinta edição do **Prêmio Academia Assaí Atacadista** também é parte das nossas conquistas. Dedicado a ampliar os horizontes através de conhecimento e a ser um apoio financeiro para 1.500 empreendimentos em todo o Brasil, a iniciativa atingiu o recorde de 9.032 inscritos e se consolida como um dos mais importantes prêmios para os pequenos negócios de alimentação de todo o Brasil.

Esteja convidado para a nossa festa de aniversário e que ela, bem como as matérias desta edição, inspirem você a perseguir cada vez mais seus objetivos.

Boa Leitura!

**Belmiro Gomes**  
*Presidente do Assaí Atacadista*



# Sumário

## 08 ASSAÍ NA INTERNET

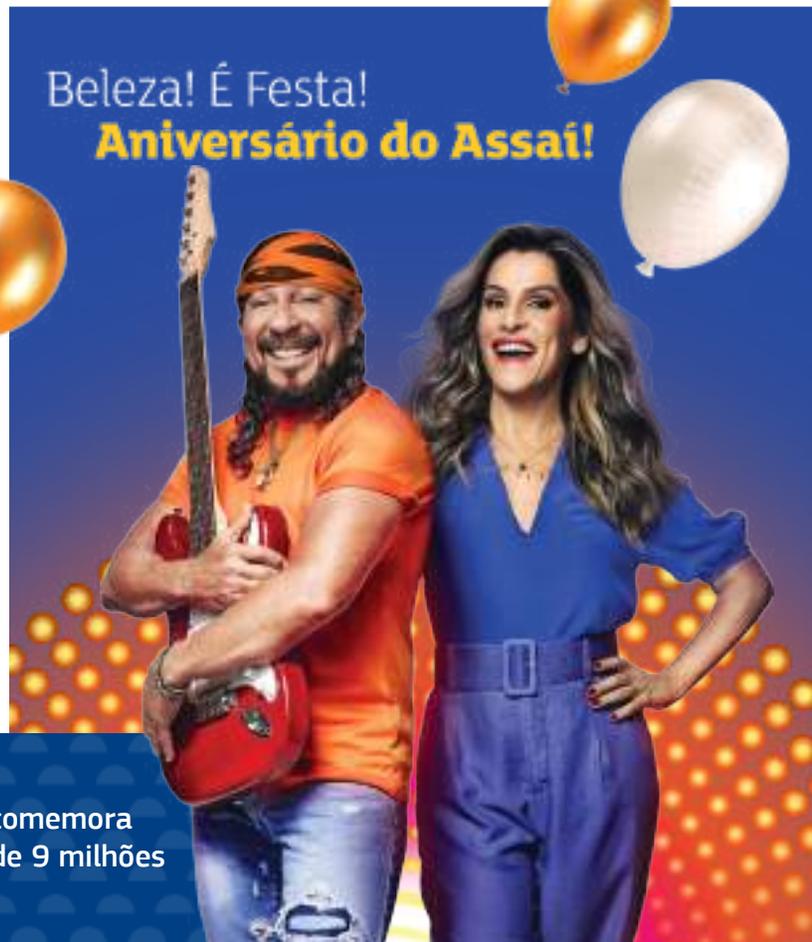
Os destaques e os temas mais lidos nas redes Assaí

## 14 MEU NEGÓCIO, MINHA HISTÓRIA

Casal aposta no amor por gatos e no segmento de cafés e abre empreendimento pioneiro no Brasil

## 20 BRASIL AFORA

Carne de sol tem diversos nomes e modos de preparo, mas é paixão nacional de norte a sul



## 10 ESPECIAL ANIVERSÁRIO

Beleza! É Festa! Assaí Atacadista comemora aniversário de 48 anos com mais de 9 milhões de reais em prêmios

## 24 COMO FUNCIONA

Brigadeira Gourmet: saiba tudo que você precisa para começar o negócio que aposta em ingredientes nobres

## 34 RADAR

Veja como proteger *apps* de bancos e outros dados em caso de roubo ou perda do celular

## 38 MEU ASSAÍ

A baiana que abriu seu negócio com o que tinha de mais valioso: a receita de família para um cuscuz perfeito



## 28 VIAGEM GASTRONÔMICA

China: conheça mais sobre esse imenso país e sua culinária, que o brasileiro ama!

• LANÇAMENTO •

Chegaram os queridinhos  
para sua mesa:

Elefante  
**Ketchup**  
e  
**Mostarda**

Novidade de Elefante  
para render ainda mais  
sabor e praticidade nos  
seus pratos.



**Elefante**

# Sumário

**52 ASSAÍ MAIS**  
Assaí Atacadista comemora conquista de vários prêmios, alcançando 1º lugar em três deles



**42 PALAVRA DE ESPECIALISTA**  
O consumidor tem o direito de se arrepender de suas compras e pedidos *on-line*?

**46 TEM POTENCIAL**  
Saiba como investir em um menu infantil que conquista toda a família e aumenta seus lucros

**56 BEM-ESTAR**  
Cuidados com os olhos são muito importantes e devem ser adotados no dia a dia

**60 ASSAÍ RESPONDE**  
Existe idade certa para empreender? Quais são as potencialidades e os desafios em cada fase da vida?

**68 SUSTENTABILIDADE**  
Destino Certo: programa criado para combater o desperdício de alimentos está de cara nova

**66 ACADEMIA ASSAÍ**  
Prêmio da Academia Assaí Bons Negócios 2022 se consolida como um dos mais importantes do país

**72 MULHER EMPREENDEDORA**  
Conheça a empreendedora que faz crepes saborosos de olho nas classes B, C e D

**74 CAPACITAÇÃO E ATUALIDADES**  
Estar atento ao que anda acontecendo no mercado é importante para se manter competitivo

**76 NOSSAS LOJAS**  
Novos endereços! Busque o Assaí mais perto de você e fique de olho nas promoções



EMBALAGEM ECONÔMICA

**PALMOLIVE**  
NATURALS

*Darling*<sup>®</sup>

**QUALIDADE E ECONOMIA NO  
TAMANHO DA SUA FAMÍLIA!**



**Custo  
benefício +  
vantajoso**



**Variantes mais  
vendidas no  
tamanho regular**



# + informação

Confira os últimos posts com mais acessos 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 ORGULHO LGBTQIA+: CONSTRUA UM NEGÓCIO MAIS INCLUSIVO

Quando se trata de uma causa fundamental, é preciso demonstrar, por meio de palavras, atitudes e atendimento, que o seu negócio é contra ações que diminuam ou prejudiquem pessoas. Como em casos de LGBTfobia. Por isso, no conteúdo deste *post*, trazemos diversas informações e ações para que você possa se posicionar como marca e construir um negócio verdadeiramente inclusivo e diverso.



**CONFIRA EM**  
[academiaassaí.com.br/node/1321](https://academiaassaí.com.br/node/1321)



## BLOG ASSAÍ OS NOVE SABORES DE BOLOS DE ANIVERSÁRIO MAIS PEDIDOS!

Na hora de comemorar mais um ano de vida, não pode faltar ele, a estrela do cardápio: o bolo de aniversário! Além de marcar um grande momento, que é o "parabéns", o bolo traz alegria e ainda mais surpresa, quando todos os convidados esperam a hora de experimentar e descobrir qual foi o sabor escolhido. Por isso, é muito importante conhecer quais são os sabores de bolos de aniversário mais pedidos pela família e pelos clientes para acertar em cheio na hora de preparar em casa ou vender no seu negócio!



**CONFIRA EM**  
[academiaassaí.com.br/node/15815](https://academiaassaí.com.br/node/15815)

**LEIA MAIS** Acesse o site [assaí.com.br](https://assaí.com.br) e confira outros conteúdos importantes para o seu negócio!



iogurte  
Nesfit®  
agora com  
probióticos

- ✓ Fibras
- ✓ Triplo Zero



- ✓ Fonte de Fibras
- ✓ Zero Gorduras Totais
- ✓ Zero adição de Açúcares\*
- ✓ Zero Lactose
- ✓ Fonte de Cálcio
- ✓ Com Probióticos

Mais  
**equilíbrio e bem-estar**  
para o seu dia a dia.

Sua rotina  
agradece.

\* Com as adições próprias dos ingredientes



por Vania Nocchi

# Beleza! É FESTA!

*O Assaí vai comemorar  
48 anos junto com quem  
continua sonhando e se  
mantendo otimista: você!*

O povo brasileiro carrega a fama de não desistir nunca, e é fácil entender por quê: otimismo é a nossa marca. Para se ter ideia, mesmo depois de dois anos de pandemia e no meio de uma crise econômica, uma pesquisa do Sebrae e da Fundação Getúlio Vargas (FGV) apontou que, de cada dez pequenos empreendedores brasileiros, seis estão confiantes no futuro da economia.

Assim como o povo brasileiro, o Assaí nunca deixou de acreditar em dias melhores. E, com a esperança em alta, chegou a hora de comemorar o aniversário de 48 anos junto com quem, mesmo diante de tantas adversidades, continua sonhando e se mantendo otimista: você!

Neste ano, serão mais de 9 milhões de reais em prêmios, e a comemoração comandada pela Ingrid Guimarães ganhou o reforço do Bell Marques para a festa ficar completa!

ANIVERSÁRIO 48 ANOS  
ASSAÍ  
Você  
no melhor da  
FESTA

Participar válida de 03/09/2022 a 31/10/2022. \*Premios entregues em Cartão Verde de Debit. \*\*Vencimento de um recibo na loja Assaí. Consulte condições de participação, regulamentos e condições de autorização no site [www.assai.com.br](http://www.assai.com.br). Ingrid Guimarães: @ingridg. Assaí: @assai.com.br

# Beleza! É Festa! Aniversário do Assaí!

Você tem até o dia 31 de outubro para estar no melhor da festa!

## INSCREVA-SE

Participar da campanha de aniversário do Assaí sempre foi fácil. Mas, nos 48 anos da rede, o cliente vai contar com mais canais:

- **A assistente virtual SOL** pode ajudar pelo WhatsApp. Adicione o número (11) 5694-4554. É só mandar um "oi" pra ela e seguir as instruções para o cadastro.
- Site **aniversarioassai.com.br**
- **Totens disponíveis nas lojas Assaí**  
É possível se cadastrar usando o CPF ou CNPJ, mas quem já participou de alguma campanha anterior só precisa atualizar os dados.

## CONCORRA

Depois de fazer o cadastro, a cada R\$ 100 em compras acumuladas nas lojas Assaí, o sistema gera um número da sorte. E tem mais: quem comprar pelo menos R\$ 20 em produtos das marcas participantes ou pagar com o cartão Passaí (nas compras acima de R\$ 100) ganha uma chance extra para concorrer aos prêmios.

## IMPORTANTE

É preciso informar o CPF ou CNPJ no caixa antes de fazer a compra para garantir a participação. O mais importante é que ninguém vai ficar de fora: quem não tiver feito o cadastro, pode se cadastrar posteriormente pelo WhatsApp, pelo site ou no totem.

## OS PRÊMIOS SÃO:

R\$ **9 MILHÕES**  
*+ de*  
*em prêmios*

**46 MIL**  
*+ de*  
**PRÊMIOS INSTANTÂNEOS**  
**DE R\$ 100**  
*Direto no caixa!*



**61 CARROS**  
*durante o prazo de inscrições*

Concorra a  
**R\$ 1 MILHÃO**  
*livre de impostos*

**ou seja: serão, em média, três prêmios por dia em cada loja**  
*\*Em barras de ouro*

## QUER GANHAR UMA CHANCE EXTRA?

- **Pague com o seu cartão de crédito Passaí** (compras acima de R\$ 100)
- **Compre R\$ 20,00 em produtos das marcas participantes >>**

*O aniversário de 48 anos do Assaí vai colocar você no melhor da festa: mais de R\$ 9 milhões em prêmios para os nossos clientes, que continuam sonhando e se mantendo otimistas*

## FALE COM A SOL

A SOL é a simpática assistente virtual do Assaí Atacadista e está disponível para tirar dúvidas, falar sobre promoções, horário de atendimento das lojas e passar outras informações. Ela chegou no ano passado e agora faz parte do time de canais da promoção de aniversário dos 48 anos do Assaí para ajudar você a concorrer à premiação milionária dessa festa.

**Para falar com a SOL, é muito simples: Basta enviar uma mensagem via WhatsApp para o número (11) 5694-4554. 🎉**



**SAIBA TUDO SOBRE  
A PROMOÇÃO NO SITE  
[aniversarioassai.com.br](http://aniversarioassai.com.br)**



Participação válida de 01/07/2022 a 31/10/2022. \* Prêmios entregues em Cartão Verde de Débito. \*\* Verificar regras de participação no site [www.aniversarioassai.com.br](http://www.aniversarioassai.com.br). Imagens meramente ilustrativas.

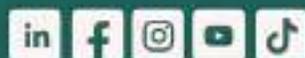
COLOCAR O LIXO PRA FORA E A  
**FOFOCA EM DIA!**



LINHA PACK LIXO AZUL ECONÔMICO. QUALIDADE E PRATICIDADE!

**EXTRUSA-PACK**<sup>®</sup>  
A qualidade que se destaca

[WWW.EXTRUSA.COM.BR](http://WWW.EXTRUSA.COM.BR)



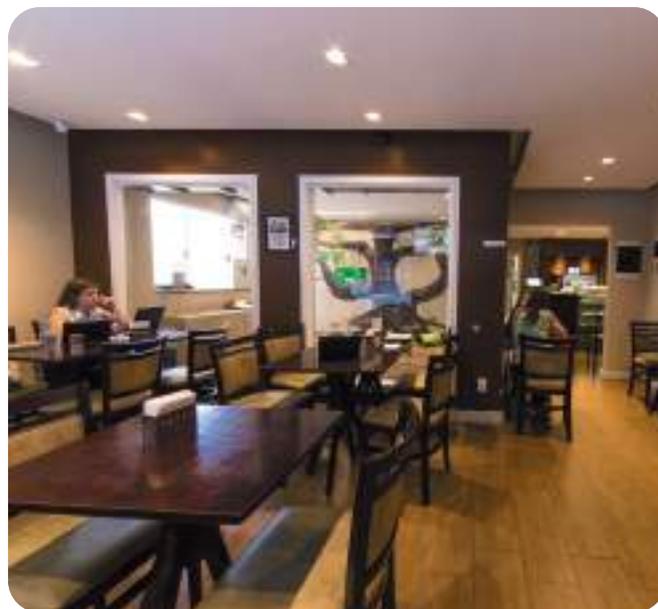
por Bruna Cruz



## CAFÉ COM GATO, *uma combinação de sucesso*

*Casal apostou no amor por gatos e no segmento de cafés e proposta é pioneira no Brasil*

Quem não fica hipnotizado vendo bichinhos brincarem, não é mesmo!? Foi apostando nisso que Fabiana Alves Ribeiro, 40 anos, criou em 2014 o Café com Gato em Sorocaba (SP). Depois de trabalhar por vários anos como compradora em empresas, ela e o marido, Jackson Santana, 62, inauguraram a primeira cafeteria com esse perfil no país.



## UMA PAIXÃO QUE SÓ CRESCE

A ideia foi unir o amor por gatos com o negócio de pets e cafés, dois nichos de mercado que não param de crescer. “Foi uma forma de conseguir ter mais gatos”, brinca Fabiana. Adaptando a proposta que já está disponível em outros países, ela criou uma sala com vidraça para os bichanos brincarem enquanto seus clientes se deliciam com o cardápio de doces, salgados, refeições e, claro, cafés. Além disso, o espaço conta com uma lojinha com várias opções de presentes para os *catlovers* levarem um mimo para casa.

Eles selecionaram cuidadosamente as raças mais calmas e sociáveis, além de incluírem vira-latas para incentivar a adoção. O cuidado dos animais também é garantido pela parceria com uma veterinária da região, e o bem-estar deles é prioridade na hora de definir as estratégias. “As visitas são limitadas, apenas com reserva e custam R\$ 10,00. O objetivo é não estressar os animais e oferecer sempre a melhor experiência para todos”, ressalta a proprietária.

*Jackson Santana e Fabiana Alves Ribeiro, proprietários do Café com Gato, em Sorocaba(SP)*



### FATURAMENTO

O faturamento do café gira em torno de R\$ 80 mil por mês, sendo que a maior parte vem das refeições realizadas pelos mais de 5 mil clientes recebidos no estabelecimento. A loja é responsável por cerca de 5% das vendas e as visitas, por 4% do faturamento. Para atender melhor seu público, Fabiana conta com opções veganas e vegetarianas no cardápio, além de uma vasta quantidade de fornecedores para produção dos salgados, doces, saladas, doces e sopas. A equipe é composta pela própria Fabiana, o marido e mais oito funcionários que se revezam no atendimento, realizado todos os dias da semana. >>



*“Nem todo mundo quer tomar café, por isso incluímos mais opções no cardápio para atender também às demais refeições. Somos muito cuidadosos para manter a proposta e o bom gosto sem cair em algo caricato”*

*Fabiana Alves Ribeiro*



## RECOMENDAÇÕES SANITÁRIAS

Apesar de a proposta dos *cat cafés* ser bem popular em outros países, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) proíbe a entrada ou permanência de animais em locais e estabelecimentos onde se manipulem, preparem, vendam ou fabriquem produtos alimentícios (Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004).

O objetivo é evitar a contaminação dos alimentos para não colocar em risco a saúde dos consumidores. A exceção ocorre apenas para cães-guia. Por isso, no Brasil, os *cat cafés* devem manter os animais em ambientes separados da área de produção. Localmente, algumas orientações podem mudar, por isso é importante consultar sempre as autoridades sanitárias responsáveis.

Agregando o tema ao negócio, os 11 bichanos possuem nomes relacionados com o cardápio: *Biscoito, Cappuccino, Chantilly, Chocolate, Cookie, Espresso, Machiatto, Mocaccino, Pingado, Red Velvet e Vanilla*



## CONHEÇA A HISTÓRIA do *Café com Gato*

2014

Inauguração da unidade de Sorocaba (SP).

2015

Ampliação do espaço para atendimento de 60 pessoas.

2017

Inauguração da segunda unidade em Campinas (SP).

2020

Encerramento da filial por causa da pandemia.

2022

Estudo de expansão no formato de franquias.

## CAT CAFÉ X PET FRIENDLY

Como a Anvisa não permite a presença de animais em locais com manipulação de alimentos, a principal diferença entre as propostas está na forma com que os animais podem permanecer no local:



**CAT CAFÉ:** os animais são do estabelecimento e ficam em um ambiente separado disponível apenas para visitas. Após brincar com os animais, os clientes devem sair do estabelecimento.

**PET FRIENDLY:** os animais são dos clientes e podem transitar apenas nas áreas abertas definidas, como varandas, decks e pátios.





## Mercado pet SEGUE EM ALTA

Para quem gosta da proposta e tem intenção de investir na área, o setor só prevê crescimento. Em 2021, de acordo com o Instituto Pet Brasil, o mercado de produtos, serviços e comércio de animais de estimação registrou alta de 27% no faturamento em comparação com 2020. Para 2022, a perspectiva é de crescer mais de 14%.



### PRODUTOS

R\$ 5,3 bilhões, 10,2% do faturamento do mercado, alta de 11%. (Alimentos, roupa, cama, brinquedos...)



### SERVIÇOS VETERINÁRIOS

R\$ 4,7 bilhões, 9,3% do mercado 14,3% de crescimento



### SERVIÇOS GERAIS

R\$ 4,8 bilhões, 9,2% do mercado e 15,6% de crescimento. (Banho e tosa, leva e traz, hospedagem, treinamento, creche...)



### PRODUTOS DE HIGIENE E BEM-ESTAR ANIMAL (PET CARE)

R\$ 2,8 bilhões, 5,4% do mercado 19,5% de crescimento



saiba mais

@cafecomgato

## NOVA LINHA bozzano

## DESTAQUE SEU ESTILO.

BOZZANO TEM UMA LINHA COMPLETA DE PRODUTOS MASCULINOS PARA VOCÊ MOSTRAR SEU ESTILO AUTÊNTICO COM CONFIANÇA.



**bozzano**  
SEM VIRAR O SUA BOLEZA

**Pescados Aurora,**  
leves, saudáveis e gostosos.





**SOLTINHO**  
Congelados 1 a 1.



**SAUDÁVEL**

Poucas calorias e  
baixo teor de gordura.



**NUTRITIVO**

Alto valor proteico,  
fonte vitaminas  
e minerais.



**Aurora**

A gente faz com gosto  
tudo que você gosta.



# Paixão NACIONAL

*Seus diversos nomes e modos de preparo causam confusão, mas a carne bovina salgada e curada é apreciada e consumida de norte a sul do país*

Essas mantas de carne salgadas e desidratadas vieram da necessidade do homem de transportar e conservar o alimento por longas distâncias, numa época em que não havia equipamento para isso. Séculos depois ela continua rendendo pratos deliciosos que já fazem parte da tradição e da cultura brasileiras.

Seja grelhada, cozida ou frita; inteira, em cubos ou desfiada; acompanhada de cuscuz, arroz, mandioca, queijo coalho e até banana; maniçoba ou açaí, as receitas são muito variadas e recebem nomes diferentes. Mas, no geral, tudo é carne-seca!

## **PARTICULARIDADES**

Não é rara a utilização dos termos carne-seca, charque e carne de sol como sinônimos, mas existem diferenças no modo de preparo e é fundamental observá-las na hora de escolher qual usar para uma receita.



## JERKED BEEF

A carne recebe uma salga úmida (salmoura) e vai para o sol. O aspecto é mais rosado e a textura mais úmida que a do charque. Quando vem da carne da costela, tem mais gordura e mais substância, então é indicada para a feijoada; quando vem da dianteira, tem menos gordura, e é boa para cubos e até estrogonofe de carne-seca. Para um churrasco, pode ser enrolada no papel-alumínio e colocada na grelha, em cima da brasa – mas é bom dessalgar e hidratar na água um dia antes de servir ou na panela de pressão, que é mais rápida.



## CARNE DE SOL

Apesar do nome, ela seca na sombra. Antes disso, é mergulhada na salmoura ou salgada sob uma fina camada de sal. O processo é mais artesanal e resulta em uma carne curada mais suave, que não pede para ser dessalgada nem passar por hidratação na hora de cozinhar. Na região do Cerrado Mineiro, é chamada carne serenada, pois os cortes são postos no serenador – um suporte coberto e cercado de telas – para secar no frio e na umidade noturna. Na Serra Catarinense, ganhou dos antigos tropeiros que cruzavam a região o nome de frescal, e seca à sombra. As peças podem ser utilizadas para churrasco também.

## CHARQUE

Os cortes repousam por longo tempo ao sol com bastante sal. Ao final de uma longa salga e secagem, adquirem um aspecto mais escuro e têm suas características originais bastante alteradas.



## COMO USAR ?

Para o melhor resultado de uma receita, a dica é escolher pelo corte (se tem mais ou menos gordura), observando a necessidade de hidratar e dessalgar a carne ou não — o que pode ser feito na noite anterior ao consumo mergulhando a peça em água ou rapidamente pela panela de pressão. Em ambos os casos, geralmente há necessidade de trocar a água mais de uma vez. 🍷



# CAPPUCCINO

*As marcas que você ama, em receitas deliciosas para aquecer seu inverno.*

**EXPERIMENTE**



## COMO FUNCIONA

por Bruna Cruz



# BRIGADEIRO *gourmet*

*Doce tradicional da culinária brasileira utiliza ingredientes nobres e abre caminhos para quem busca ganhos na confeitaria*

**A**pós ser a grande estrela dos aniversários, o brigadeiro conquistou espaço como presente em diversas datas comemorativas. Em sua versão gourmet, o doce se consolidou como opção saborosa e requintada que reúne ingredientes nobres agregando valor para quem empreende na área.

Os ganhos podem variar de R\$ 2 mil a R\$ 5 mil mensais, de acordo com a quantidade de vendas e encomendas. A principal diferença entre a versão tradicional e a gourmet está nos ingredientes.

## BRIGADEIRO GOURMET



### Insumos nobres

Chocolates de alta qualidade e ingredientes especiais.



### Apresentação

Montagens e embalagens sofisticadas, kits diferenciados.



### Custo-benefício

Possui maior valor agregado pela variedade de opções e sabores.



### Diversificação

Além da inclusão do creme de leite para amenizar a doçura, é possível combinar especiarias, bebidas e inúmeros granulados e confeitos.

## COMO COMEÇAR?



A estrutura mínima necessária é a de uma cozinha comum: fogão, panela antiaderente, espátula de silicone, forminhas de brigadeiro, embalagens, saco de confeitar, touca, luvas, guardanapos.



Além do kit básico, é possível padronizar a produção com o uso de balanças e boleiras (ferramentas para enrolar doces) e também caixas de acrílico para venda ambulante. O investimento inicial gira em torno de apenas R\$ 200,00, dependendo da modalidade de vendas escolhida.



A dica para conquistar a clientela e começar a construir uma marca é apostar nos sabores mais comuns, como as opções ao leite, leite em pó com Nutella e Oreo.



Estude também o ponto da massa, as formas mais indicadas de enrolar e demais insumos de qualidade. Não caia na armadilha de pensar que um brigadeiro de panela será valorizado se não se diferenciar.



Apesar da mão de obra, é possível que apenas uma pessoa faça as compras, organize as encomendas e faça as vendas. A dica é planejar bem a rotina e as atividades separando, por exemplo, um período para cozinhar e outro para vender a produção. Caso você decida começar sozinho(a), não se esqueça de sempre registrar as novas encomendas e criações para montar seu cardápio e registrar todas as opções disponíveis.



## CUIDADO!

O brigadeiro é muito popular e, por isso, é fundamental dominar a técnica, o modo de preparo e saber diferenciar seu produto. Na opção clássica, é importante sair da receita tradicional e utilizar um chocolate em barra ou em pó de qualidade, além de incluir creme de leite na receita para amenizar a doçura.

## APOSTE EM KITS VARIADOS

Para agregar valor e vender mais, os kits com quatro ou seis unidades são uma opção poderosa para ajudar nas vendas. Dessa forma, você aumenta a quantidade de produtos vendidos e consegue usar a proposta para presentes, lembranças e outras oportunidades.

## ONDE VENDER?

Invista em redes sociais, grupos de vizinhos e bairros. Ofereça seu produto em uma versão de degustação para amigos e família indicarem. É possível, ainda, vender kits em comércios e trabalhar em parceria com empresas para montar opções com outros produtos (canecas, bolos etc.) >>





### DICAS DE QUEM SABE

**POLLYANA GOMES PEREIRA**, 37 anos, sempre gostou muito de doces e, quando foi demitida na pandemia, ganhou o incentivo das amigas para investir no hobby. Desde o fim de 2021, começou a estudar, pesquisar e testar várias receitas. Iniciou sua marca vendendo brigadeiros em pequenos kits como ambulante em João Pessoa (PB). Hoje leva o projeto em paralelo, como renda extra, e mescla a venda direta com opções para encomenda faturando de R\$ 2 mil a R\$ 5 mil, dependendo do mês.

*"A dica é começar com os sabores clássicos. Com as massas desses modelos, você consegue variar com os confeitos e até se arriscar em outros doces, como ovos de Páscoa de colher e kits para datas comemorativas."*

 @brigadeirandodapolly

### PRIMEIROS PASSOS PARA A CONFEITARIA

Os brigadeiros são um importante começo para quem quer investir na confeitaria. Depois de dominar as técnicas desse doce, é possível expandir a produção de itens que usam os mesmos recheios e granulados, como ovos de colher e até mesmo bolos. Foi o que aconteceu com **SANDRELLY LINS LUCENA**, de 31 anos, que hoje atua apenas por encomendas em João Pessoa (PB).

A profissão veio por necessidade. Seu filho tem autismo e exige uma rotina mais flexível da família. Em 2021, ela começou a atuar na área e hoje consegue manter todos os tratamentos do filho com a renda de encomendas. A confeitaria planeja começar a vender por aplicativos. O cardápio conta com 10 sabores de brigadeiros, além de bolos vulcão e bentô cakes. A renda média com a diversificação de produtos pode chegar até a R\$ 6 mil por mês.



### QUALIDADE E PERSONALIZAÇÃO

**KATIA MONIQUE SENA GAMBÔA DE SANTANA**, 35 anos, começou em 2016 a fazer brigadeiros em Salvador (BA) por não encontrar opções de trabalho que se encaixassem nas suas necessidades. Com muito incentivo e propaganda da mãe, a publicitária hoje coleciona inúmeras opções de kits e sabores e já chegou a vender mais de mil brigadeiros em duas semanas nos períodos de alta.

*"Peso cada brigadeiro e sou bem perfeccionista com minha produção. Assim, mantenho a qualidade sem deixar de lado a personalização e o sabor em todos os meus kits. A dica é caprichar na comunicação e fazer as pessoas comerem com os olhos. Apostar nas datas, kits e opções diferenciadas garante o faturamento o ano todo."*

 @docenikita



## RAIO X DO NEGÓCIO

### INVESTIMENTO INICIAL:

A partir de **R\$ 200,00**.

### PREÇO MÉDIO - CUSTO RECEITA:

**R\$ 1,80** por unidade (versão clássica)

### PREÇO MÉDIO - VENDA:

**R\$ 2,80**

### PESO MÉDIO:

**15 a 20 gramas**

### MARGEM DE LUCRO:

De **40% a 50%**.

### EQUIPAMENTO NECESSÁRIO:

Espátula de silicone, panela antiaderente, fogão, refratário de vidro, forminhas, touca, luvas, guardanapos, boleadeira, caixa de acrílico, balança, embalagens. 🍷



*“As pessoas nunca procuram só um brigadeiro. Como tinha receio de não acertar, comecei a fazer os bentô cakes, que são pequenos. Hoje estou mais segura e já fiz meu primeiro bolo de festa com mais andares”, comenta Sandrelly.*

@sandocadoces

NOVO



ANCESTRAL

Gourmet

CONHEÇA E EXPERIMENTE!



## SABOR FIEL AO TEMPO

Produzido com azeitonas de olival tradicional, método milenar de cultivo das oliveiras: um verdadeiro tributo aos rituais ancestrais.





Xangai

# CHINA:

## *Diversidade, tradição e muito condimento*

*O cardápio desse imenso país é variado, mas parte da cozinha chinesa o brasileiro já conhece – e ama!*

**S**e pudéssemos definir a China em poucas palavras, estas seriam: diversidade e contradição. O terceiro maior país do mundo é terra de metrópoles futuristas e tesouros históricos. E, mais de 70 anos após sua fundação como um gigante comunista, caminha para se tornar a mais influente potência econômica do planeta.



### "Tá na mesa!"

Apesar de bastante variada – por ser um país tão grande, onde as receitas vão desde as mais leves com frutos do mar a pratos fortemente condimentados e agridoces –, a culinária da China é atrativa para o paladar brasileiro. O vai-e-vem dos yakissobas e rolinhos primavera na garupa de *fast foods* do Brasil estão aí para provar essa paixão. Mas o cardápio chinês vai além.

Na hora de comer, além de uma quedinha pela comida de rua, China e Brasil também gostam de espalhar os pratos no meio da mesa. Ali veremos arroz, macarrão, pão, carnes – de porco, boi, pescados e aves – e várias deliciosas friturinhas e quitutes cozidos no vapor, que podem ser legumes, verduras, bolinhos... Nessa mesa, é comum observarmos o princípio taoísta do yin e do yang (dois opostos que se completam), o que significa que pode haver um prato doce e outro salgado; um frio e outro quente; um macio e outro crocante...

# ATRAÇÕES



## Cidade Proibida

Em Pequim, conjunto de pavilhões e palácios foi centro de poder do Império Chinês durante mais de 500 anos.



## Barracas de comida

Na rua Donghuamen em Pequim oferecem (para comer!) espetos de escorpiões, gafanhotos, grilos, larvas, centopeias e mais.



## Rua Wangfujing, em Pequim

O complexo de vielas decorado com as tradicionais lâmpadas chinesas vermelhas vive movimentado de gente em torno das fumegantes barracas de comida.



## Guerreiros de Terracota

A coleção de esculturas representa os exércitos de Qin Shi Huang, imperador que unificou a China no século 3 a.C.



## Xangai

A metrópole futurista de edifícios gigantesco tem mais 25 milhões de habitantes.

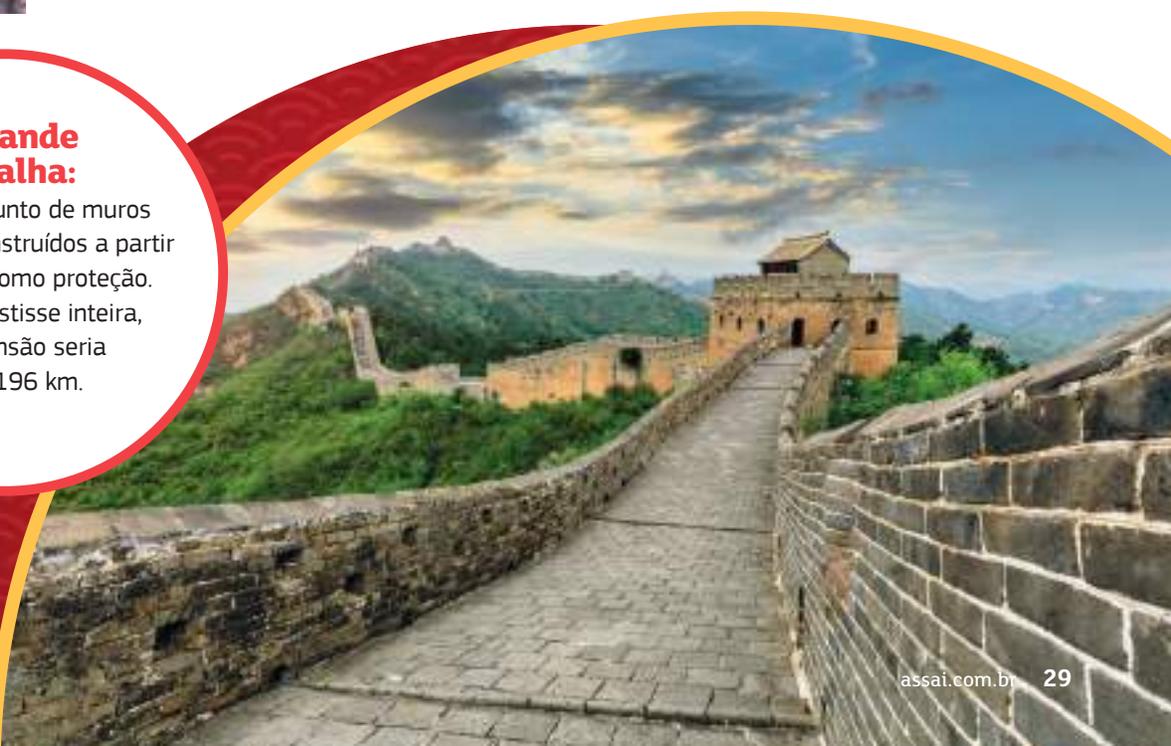


## Hong Kong

A ilha repleta de sedes de grandes marcas globais pertenceu à coroa britânica até 1997, quando voltou a pertencer à China, mas com sistema político e moeda diferentes. >>

## A Grande Muralha:

enorme conjunto de muros fortificados construídos a partir de 700 a.C. como proteção. Se ainda existisse inteira, sua extensão seria de 21.196 km.





## Pãozinho Chinês

Bao bun é um tipo de pãozinho chinês, fofo e macio, cozido no vapor. Pode ser recheado com legumes, carne ou até sobras de uma refeição.

### Receita

#### INGREDIENTES

- ✓ 1 ¼ xícara (chá) de farinha de trigo
- ✓ ¼ de xícara (chá) de amido de milho
- ✓ ½ xícara (chá) de água morna
- ✓ 1 colher (chá) de fermento biológico seco
- ✓ 2 ½ colheres (sopa) de açúcar
- ✓ 1 colher (chá) de sal
- ✓ 1 colher (sopa) de manteiga
- ✓ Óleo para untar

#### MODO DE PREPARO

Numa tigela pequena, misture o fermento com a água morna. Espere 10 minutos. Em uma batedeira, unte a tigela com óleo, misture a farinha, o amido, o açúcar e o sal em velocidade baixa. Adicione a água com o fermento ativado e continue a bater até formar uma massa. Aumente a velocidade para média, junte a manteiga e bata por oito minutos para sovar até a massa ficar bem lisa e macia (se preferir, pode misturar e sovar a massa à mão). Modele a massa numa bola. Transfira a bola para a tigela untada, cubra e deixe descansar por 1h30 min até a massa dobrar de tamanho.

#### Para modelar e cozinhar

Retire uma porção da massa e modele como uma bolinha de gude. Abra a massa num disco; posicione a bolinha no centro e achate-a levemente. Coloque cerca

de 1 ½ colher (sopa) do recheio no centro da massa. Una as bordas em cruz, pressionando com as pontas dos dedos para selar. Vá girando o bao e dobrando a borda de massa nela mesma. Finalize torcendo a pontinha para deixar no formato típico do bao. Repita com o restante da massa. Preencha o fundo de uma panela de vapor (ou wok) com água e leve ao fogo médio para ferver.

Enquanto isso, corte seis quadrados de papel-manteiga com 10 cm. Pincele cada quadrado com óleo de gergelim – eles vão ser usados sob o bao, para que o pãozinho não grude no fundo do cesto. Posicione os baos no cesto, cada um sobre seu papel untado. Assim que a água ferver, apoie o cesto sobre a panela, tampe, abaixe o fogo e conte 12 minutos. Com cuidado para não se queimar com o vapor, retire os baos do cesto e descole o papel-manteiga da base de cada um.

Se preferir, aqueça os pãezinhos numa frigideira antiaderente para ficarem com a base tostadinha.

Os baos podem ser armazenados por até três dias na geladeira ou um mês no freezer.



**Ligue o som!**

Para entrar no clima, acesse a seleção de músicas que a **Revista Assaí Bons Negócios** preparou para você ouvir enquanto prepara a receita! Acesse:

[spoti.fi/3wv85nv](https://spoti.fi/3wv85nv)

## CURIOSIDADES



### China britânica

Após pertencer ao Reino Unido por um século, a cidade portuária de Hong Kong foi devolvida à China em 1997. Sobrou o fortíssimo contraste de culturas.



### China portuguesa

Os 450 anos de ocupação portuguesa refletem-se nas placas de rua em português e cantonês (um dos idiomas da China) e na gastronomia na região de Macau.

Foi um navio a vapor que trouxe, em 1900, os primeiros chineses para trabalhar nas lavouras de café de São Paulo. A chegada marca o primeiro registro oficial de imigrantes chineses no Brasil, mas estima-se que no século anterior cerca de 3 mil estiveram aqui. 🍷

# Fini é HIT!



**Fini**  
Abriu, sorriu

# MANDA BRASA!





PERDIGÃO

Comer  
junto <sup>com</sup> sabor  
de  
Perdigão



Jeferson Propheta, especialista em cibersegurança e gerente nacional da CrowdStrike



## Teve o celular ROUBADO OU PERDIDO?

Veja como proteger apps de bancos e outros dados

**N**ão tem jeito: quem usa o celular para vender ou fazer as operações financeiras pessoais ou do próprio negócio está ficando cada vez mais preocupado. Isso porque o roubo de *smartphones* vem se tornando muito comum em todo o país, principalmente nas grandes cidades.

A prática de roubar o aparelho enquanto ele está sendo usado pelo dono – não importa se a vítima está a pé, dentro de um carro ou ônibus – tem sido cada vez mais comum, pois conseguir pegar o celular desbloqueado facilita o “trabalho” dos ladrões, já que permite o acesso a muitas informações pessoais e, claro, aos principais alvos: os aplicativos de banco.

### PREJUÍZO FINANCEIRO E DOR DE CABEÇA

Aconteceu com a boleira Flávia Maia, de Goiânia. Ela estava fazendo uma operação no PIX quando um criminoso passou de bicicleta e conseguiu levar o celular desbloqueado. “Ele fez um empréstimo no banco, o que me deu muita dor de cabeça, e transferiu o valor que eu tinha na conta para outra pessoa. Consegui reverter porque avisei o banco do roubo, mas tive bastante chateação para não ficar no prejuízo”, conta.

Jeferson Propheta, especialista em cibersegurança e gerente nacional da CrowdStrike, por outro lado afirma que, infelizmente, os criminosos são capazes de invadir até mesmo os aparelhos bloqueados: “Geralmente, após o roubo ou furto, os celulares são direcionados para criminosos especializados com o intuito de executar as fraudes”.

# PROTEÇÃO



**Agora, uma boa notícia:** é possível proteger os dispositivos e reduzir os transtornos causados por esse tipo de crime. Confira as dicas que preparamos com a ajuda do especialista:



1

## SENHAS FORTES

As senhas são a primeira defesa contra as indesejadas invasões. Configure esses códigos de acesso com pelo menos 10 caracteres, letras maiúsculas e minúsculas, símbolos e números.



2

## SENHAS DIFERENTES

Configure senhas diferentes para cada serviço ou aplicativo e, principalmente, não deixe as senhas salvas. Por mais que isso pareça trabalhoso, é uma forma de proteger o aparelho da invasão.



3

## AUTENTICAÇÃO DE DOIS FATORES

Habilite esse recurso sempre que for possível. A autenticação de dois fatores protege os dados e tem o objetivo de confirmar a identidade do usuário.



4

## BIOMETRIA

Acione a biometria para acessar os aplicativos de banco. Essa é uma tecnologia moderna que protege os *apps* de acessos indesejados e dificilmente apresenta problemas.



5

## NOTIFICAÇÕES COM TELA BLOQUEADA

Deixar as notificações aparentes quando a tela está bloqueada permite, por exemplo, que os criminosos recebam códigos por SMS para redefinição de senha. Desative.



6

## LIMPEZA

De tempos em tempos, faça uma limpeza nos arquivos e nas fotos armazenados no aparelho. Documentos como CNH e boletos de cobrança e fotos do cartão de crédito facilitam a aplicação de golpes. É melhor apagar.



Elaine Keller,  
advogada especialista  
em Direito Digital

## MEU CELULAR FOI ROUBADO, E AGORA?

Infelizmente, perder o celular ou ter o aparelho roubado são coisas que podem acontecer com qualquer pessoa. O problema é que esse tipo de ocorrência costuma dar bastante trabalho para o empreendedor que usa o dispositivo para vender, fazer negócios e transações financeiras.

Mas é preciso ser rápido e tomar algumas medidas imediatamente: “Registrar um Boletim de Ocorrência e comunicar a operadora de telefonia para bloqueio do chip. Caso a vítima tenha sido obrigada a entregar o celular desbloqueado e informar as senhas, é importante comunicar as instituições financeiras sobre a possibilidade de fraudes”, explica Elaine Keller, advogada especialista em Direito Digital.

## O QUE FAZER?



- Faça um Boletim de Ocorrência
- Notifique seu banco
- Notifique a operadora para bloqueio do chip
- Troque remotamente todas as senhas possíveis
- Apague os dados do aparelho via iCloud ou Google
- Rastreie o aparelho (para isso, mantenha o serviço de localização habilitado) >>



## COMO RECUPERAR OS VALORES SUBTRAÍDOS E OUTROS PREJUÍZOS?

Elaine Keller explica que “se a vítima demonstrar que comunicou o banco sobre o roubo ou que tentou fazê-lo e não conseguiu por obstáculos impostos pelo serviço de atendimento ao consumidor (SAC), o entendimento é que está constituída a responsabilidade do banco em restituir os valores desviados da conta bancária”.

Em outras palavras, se a ocorrência for comunicada rapidamente, as instituições financeiras têm obrigação de reaver os valores perdidos com a aplicação de fraudes. Isso porque o Código de Defesa do Consumidor define que o banco é responsável pelos danos ocorridos em uma prestação de serviço. Já o Superior Tribunal de Justiça (STJ) determina que as instituições financeiras devem responder por danos causados a consumidores em casos de fraude.

Mesmo que num primeiro momento a instituição alegue que a responsabilidade pela proteção do *app* é do cliente, não se pode culpabilizar a vítima. Afinal, ela pode ter sofrido ameaças.



Se o banco dificultar a restituição do valor perdido, entre em contato com a ouvidoria, o Procon, o Banco Central ou acesse o site [consumidor.gov.br](http://consumidor.gov.br) para registrar uma reclamação.

Outra opção é buscar a Justiça. Decisões recentes determinam que os bancos devem reaver o prejuízo financeiro e, quando tentam dificultar a restituição, ainda podem ser condenados a pagar indenização por danos morais. 🌟



# CAFÉ FRESQUINHO É MELITTA®.

Da seleção dos grãos à embalagem, a Melitta®  
faz tudo para levar o melhor café fresquinho até você.



CAFÉ FRESQUINHO  
PARA SENTIR  
MAIS A VIDA!



/melittabrasil | [www.melitta.com.br](http://www.melitta.com.br)



# Cuscuz de GERAÇÕES

*A baiana Laiane Nascimento usou o que tinha de mais valioso para abrir seu negócio em São Bernardo do Campo (SP): a receita de família para um cuscuz nordestino perfeito*

**C**uscuz existe de todo jeito. Salgado, doce, quente, frio. Já houve até debate na internet pra discutir se o melhor é o nordestino ou o paulista. Mas tem também o cuscuz da minha família, que é um caso à parte.

As receitas da minha bisavó passaram de mãe para filha em Casa Nova, no sertão baiano. Em agosto de 2021, elas ressurgiram como uma luz divina num momento difícil. Eu e meu marido, que vivemos em São Bernardo do Campo (SP), ficamos sem trabalho. Por muito tempo eu só cozinhei o básico, mas já há alguns anos minha aptidão pela cozinha estava ficando mais aguçada. Aos 31 anos, era hora de tentar seguir os passos da minha mãe, das minhas tias e da minha avó.



## TRADIÇÃO DE FAMÍLIA

Minha família sempre teve restaurantes. Eu cozinho desde os 17 e cheguei a trabalhar neles antes de me mudar para São Paulo, há dez anos. Minha avó, minha mãe e minhas tias continuam em Casa Nova, mantendo a tradição culinária da cidade nos cuscuzes, nas buchadas, no fígado e no sarapatel. Resolvi trazer um pedacinho disso para o ABC Paulista com a Cuscuzeria Trem Bão.

Percebi que o cuscuz nordestino é um prato benquisto por aqui, mas que não se acha com tanta facilidade. Veio a ideia de criar um cuscuz diferente de todos que já vi e comi. Desenhei um cardápio variado, com recheios salgados e doces, e um toque gourmet. Eles saem com casquinha de queijo, pimenta-biquinho e apresentação caprichada nos detalhes. A tapioca e a crepioca também fazem sucesso, principalmente para dietas restritivas.

Fotos: Divulgação / Arquivo pessoal





*“Os ingredientes de qualidade superior, incluindo a indispensável carne-seca, eu compro sempre no Assaí São Bernardo, onde também sempre faço as compras de casa. Manter o padrão de qualidade e preços competitivos é fundamental para ter um público fiel”*

*Laiane Nascimento, proprietária da Cuscuzeria Trem Bão*

## FUTURO

O objetivo era criar o melhor cuscuz de São Bernardo do Campo. Tenho a sorte de ouvir de muitos clientes que “já cheguei lá”. Eles contam que os meus pratos fazem quem come se sentir de volta ao Nordeste. Já tenho uma freguesia fiel, e clientes novos não param de chegar.

Agora, minha cozinha está ficando pequena para a Cuscuzeria Trem Bão. Hoje, somos apenas eu e um entregador – mais o meu marido, que ajuda nos dias em que está de folga (ele trabalha no setor de saúde).

A meta é ter meu próprio restaurante para receber meu público, do jeito que minha avó, minha mãe e minha tia fazem lá na Bahia. Não desisto enquanto não conseguir! Nossa família faz o melhor cuscuz – e também as mulheres mais corajosas.



## Desafios

Não faltam desafios para o pequeno empreendedor que trabalha com alimentos. A inflação dificulta muito as coisas. E, para um pequeno negócio, não é fácil formar caixa para investir em um local próprio, como planejo fazer.

Acredito que o cuscuz tem potencial para tornar isso realidade e ser vendido em mais de uma loja. Mas é preciso trabalhar dia após dia. Meu lema é: apenas comece, e saiba que será preciso continuar mesmo quando os obstáculos surgirem. >>



## #CUSCUZÉVIDA



saiba mais



@cuscuzeria\_trembao

O Instagram (@cuscuzeria\_trembao) foi fundamental para aumentar a visibilidade dos meus produtos. Mas também é onde faço brincadeiras e referências à cultura nordestina, compartilho o gosto pelo forró e posto memes sobre cuscuz. Um dos meus preferidos: "Cuscuz é melhor que muita gente!" Em pouco mais de três meses, chegamos a 1 k seguidores. 🌟

Cuscuz  
nordestino  
recheado



## QUEIJOS VIGOR

#OMATCHQUEVIGORA



PARMESÃO FATIA VIGOR

**INTENSO, FRUTADO  
E LEVEMENTE PICANTE.**  
PERFEITO PARA FINALIZAR  
E GRATINAR MASSAS.



NÃO IMPORTA QUAL SEJA A RECEITA,  
TEMOS O SABOR IDEAL PARA VOCÊ.



Confira a seguir **NOSSO PORTFÓLIO**  
**DE CULINÁRIOS** agora disponível  
no Assaí®!



SAIBA MAIS NO SITE [WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR](http://WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR) OU APONTE A CÂMERA DO SEU CELULAR PARA O QR CODE DE NESTLÉ PROFESSIONAL AO LADO. E NOS SIGA NO INSTAGRAM: NESTLEPROFESSIONALBR





## Quando o cliente pode se recusar A RECEBER O PEDIDO?

*A Lei de Arrependimento foi modificada no início da pandemia. Em linhas gerais, o consumidor possui o direito de se arrepender de suas compras e pedidos on-line, mas como fica em casos de produtos perecíveis, como alimentos?*

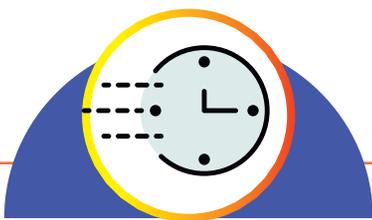
Segundo o site *Reclame Aqui*, entre 2019 e 2020 – período em que começou a pandemia e os / viram praticamente "obrigatórios" para os negócios de alimentação –, o número de reclamações referentes a pedidos de comida aumentou 124% em aplicativos em todo o Brasil.

Diferentemente de outras compras *on-line*, como roupas, por exemplo, em que existe direito ao arrependimento de sete dias por parte do consumidor, os pedidos de perecíveis não se enquadram nessa modalidade (Lei 14.010/20). Mesmo assim, os consumidores têm direito à devolução dos seus pedidos em alguns casos.

A **Revista Assaí Bons Negócios** conversou com a advogada Ana Cláudia Cardoso Braga, especialista em Direito do Consumidor, para você entender melhor os direitos dos dois lados envolvidos nessas questões.

### **ASSAÍ BONS NEGÓCIOS: QUAIS SÃO OS PRINCIPAIS PROBLEMAS NO DELIVERY E QUE DIREITOS O CONSUMIDOR TEM?**

**Ana Cláudia:** O atraso na entrega é, sem dúvidas, um dos principais problemas que podem surgir na operação por *delivery*. De acordo com o Código de Defesa do Consumidor (CDC), configura como atraso a entrega que chega após o prazo estipulado.



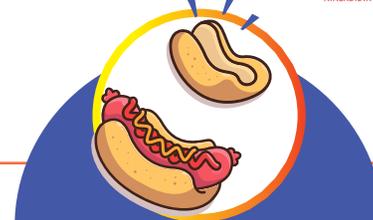
### ATRASOS

É direito do consumidor negar o recebimento do pedido após o prazo de entrega. Ele ainda pode solicitar um novo produto, com condições satisfatórias e adequadas, cancelar o pedido com estorno do valor pago ou pedir abatimento proporcional do preço por causa do transtorno sofrido.



### TROCA

Outro problema é a troca de pedidos. As observações não atendidas também podem ser classificadas como pedido errado, considerado como descumprimento da oferta, (artigos 30 e 35 do CDC). O código orienta que o consumidor tem direito de cancelar, exigir uma nova entrega, solicitar o estorno ou pedir um desconto.



### PRODUTO DANIFICADO

O que configura um pedido danificado é toda situação em que o produto não é entregue com a qualidade ofertada, por exemplo: comida fria, embalagem amassada, lacre violado, dentre outros. O consumidor tem os mesmos direitos nessa situação: cancelar, solicitar o reembolso, pedir uma nova entrega ou receber um desconto. >>



O hambúrguer é o alimento com maior número de reclamações: 40%



Em seguida, aparece a pizza, com cerca de 15%



Comida japonesa vem em terceiro, com aproximadamente 8%



Pedidos errados ou incompletos representam cerca de 10% do total de reclamações

**"As observações não atendidas também podem ser classificadas como pedido errado. Casos assim são caracterizados como descumprimento da oferta, (artigos 30 e 35 do CDC)"**

Ana Cláudia Cardoso Braga, especialista em Direito do Consumidor



Fonte: Reclame Aqui, 2020

## TIPOS DE RESSARCIMENTO: o que garante a lei?

Os aplicativos e os restaurantes que trabalham com *delivery* devem possuir políticas de reembolso para consumidores diante de problemas com a entrega.

**VALE LEMBRAR QUE O CLIENTE NÃO É OBRIGADO A ACEITAR O CRÉDITO OFERECIDO. ELE PODE EXIGIR O REEMBOLSO DO VALOR PELO MESMO MEIO DE PAGAMENTO.**



### REEMBOLSO TOTAL

O reembolso total pode ser solicitado pelo consumidor quando o produto for entregue fora do prazo, em caso de pedido errado e quando houver danificação do item. Trata-se do reembolso do valor total pago pelo produto, sendo que o pedido geralmente é cancelado pelo cliente.



### REEMBOLSO PARCIAL

O reembolso parcial é caracterizado pelo direito ao abatimento proporcional do preço. Geralmente, ocorre quando parte do pedido solicitado é trocado ou danificado. Nesses casos, o fornecedor deve abater o valor do produto de acordo com a mercadoria recebida. O consumidor ainda pode exigir a entrega correta do produto, o cancelamento do pedido ou a devolução da diferença paga.



### CRÉDITO NA PLATAFORMA OU NO RESTAURANTE

Outra forma comum de reembolso ao cliente é quando a plataforma ou o restaurante oferece um crédito para o consumidor por causa de um problema com o *delivery*. Nesse caso, o fornecedor garante o crédito para que o consumidor tenha o prejuízo suprido ao fazer um novo pedido. ▲

# kian®

## ACENDA SUAS POSSIBILIDADES



Visite nosso Site: [www.kian.com.br](http://www.kian.com.br)

Siga-nos! @ f in /kianiluminacaooficial

# É MAIS QUE CERVEJA, É

# WIENBIER

QUALIDADE DE IMPORTADA, FEITA NO BRASIL.



ACESSE E  
CONHEÇA TODOS  
OS NOSSO RÓTULOS!



# BIER



## Comida de CRIANÇA

*Receitas feitas para agradar ao paladar dos pequenos conquistam também os pais. Veja outros bons motivos para investir no menu infantil!*

Comer fora com as crianças pode ser um dos melhores programas. Por isso, as famílias costumam procurar ambientes que trazem no cardápio opções preparadas especialmente para os pequenos.

Ter um cardápio infantil ou menu kids é um diferencial em um mercado tão competitivo como o *food service*. E não se trata apenas de oferecer porções reduzidas, mas pratos específicos, preparados para o gosto das crianças. As receitas podem ser adaptadas com cores e formas mais lúdicas, sem deixar de lado o valor nutricional.

Para a nutricionista Juliana Vieira, não podem faltar em um menu infantil “refeições completas com carboidratos, lipídeos, proteínas e vitaminas”. A sugestão é introduzir alimentos de preparos mais fáceis, com temperos suaves e ingredientes mais saudáveis. “Além disso, alimentos como ovos, frutas, vegetais e sucos naturais são muito importantes para o desenvolvimento das crianças”, explica Juliana.

## Bom para os pais, ÓTIMO PARA OS RESTAURANTES

Além de estruturar um cardápio infantil, os negócios de alimentação podem ir além - e pensar em um conceito *family friendly*, ou seja, um local preparado para toda a família, das crianças aos idosos. “Ter uma opção *kids* no cardápio faz com que a família não escolha um concorrente ao invés do seu estabelecimento. As famílias, definitivamente, decidem almoçar em um lugar pensando nas opções para todos os membros, incluindo as crianças”, afirma Bianca Fraga, consultora de gestão e marketing no mercado gastronômico.

Bianca Fraga,  
consultora de gestão e  
marketing gastronômico



**O cardápio infantil pode agregar tanto em faturamento quanto na satisfação dos clientes**

## Cinco vantagens do menu infantil PARA O SEU NEGÓCIO



### BAIXO INVESTIMENTO

Pratos criativos e porções menores podem ser preparados com ingredientes que você já adquire para o estabelecimento;



### AUMENTO DAS VENDAS

Com um menu infantil, datas comemorativas e aniversários vão incrementar ainda mais seus lucros;



### ENGAJAMENTO NAS REDES SOCIAIS

Fotos criativas de pratos para crianças vão render ainda mais likes nos seus perfis;



### TICKET MÉDIO

Com um menu infantil, a família consome mais no seu estabelecimento, aumentando o ticket médio;



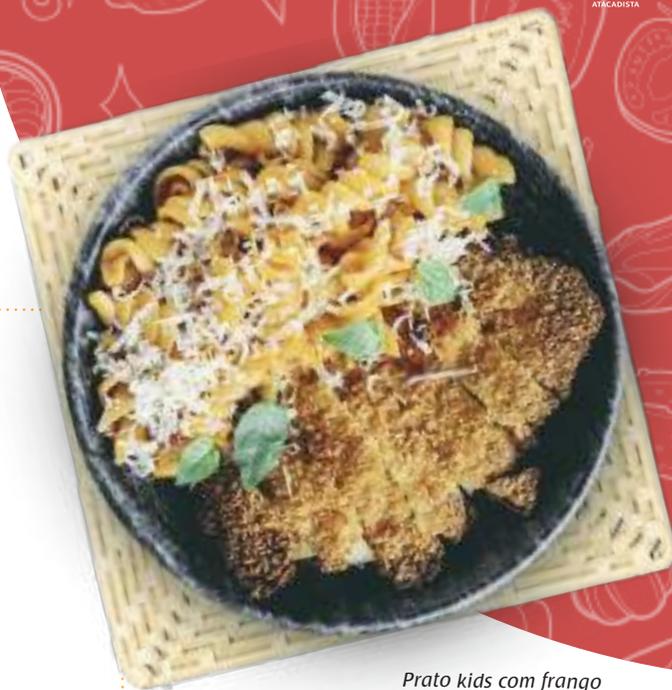
### FIDELIZAR CLIENTES

Sabendo que você tem uma opção para crianças, os pais vão procurar seu negócio pela simples satisfação de almoçar ou jantar junto com os filhos no mesmo ambiente.



### E AS DESVANTAGENS?

O que pode acontecer é outro adulto alegar que come pouco e resolver pedir o menu kids por causa do preço mais acessível. Cabe a você a decisão: se o seu menu kids pode ou não ser oferecido também a outro público. >>



*Prato kids com frango e massa do restaurante Animus, de São Paulo*

## INVESTIMENTO CERTEIRO

Com o menu infantil, seu negócio aposta em um público-alvo que não para de crescer:

**35,5 milhões**

de crianças vivem no Brasil, cerca de 17% da população total do país (pessoas com até 12 anos de idade)

**2,27 milhões**

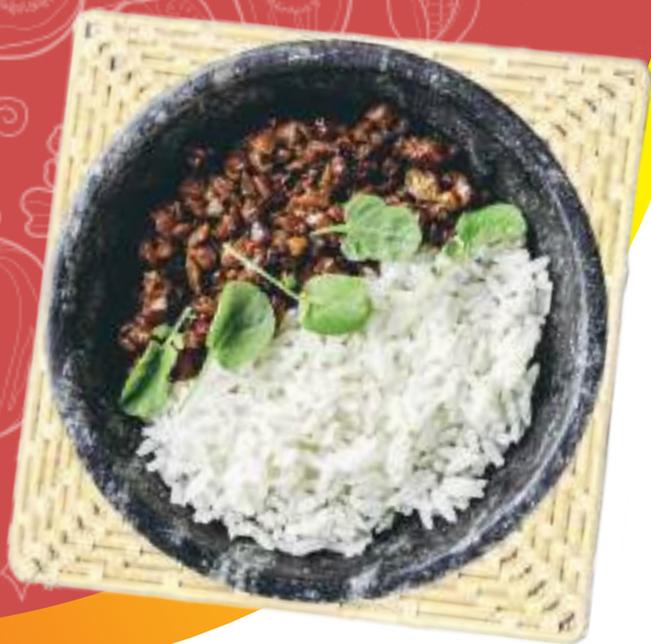
de nascimentos foram registrados em 2020 no Brasil. Ou seja, um público consumidor que se renova em números expressivos a cada ano

**83,5%**

das crianças vivem em áreas urbanas



Fonte: IBGE



*Picadinho de carne e arroz do menu kids elaborado pela chef Giovanna Grossi*

## Dicas para montar um CARDÁPIO INFANTIL

As nutricionistas Cintya Bassi Souza, do Grupo São Cristóvão Saúde, e Juliana Vieira dão dicas para inovar no menu infantil, confira:



- As refeições devem ser atrativas e bem coloridas. Vale a pena colocar nomes engraçados ou de personagens conhecidos.



- Investir em alimentos saudáveis que contribuem com o crescimento infantil;

- Apostar em porções menores para evitar o desperdício;



- Utilizar legumes e verduras da estação de forma criativa;

- Evitar alimentos condimentados ou com muito aromatizante.

**As famílias, definitivamente, decidem almoçar em um lugar pensando nas opções para todos os membros, incluindo as crianças**



## INOVAÇÃO NO MENU KIDS

A chef de cozinha Giovanna Grossi não tinha pensado em um menu para crianças quando abriu o restaurante Animus, em São Paulo. Mas, quando as primeiras famílias chegaram para fazer as refeições, ela percebeu uma demanda crescente para o estabelecimento. “Inicialmente, encontramos muita dificuldade em adaptar o nosso cardápio para as crianças, o que gerou a necessidade de elaborar algo voltado especialmente a elas”, contou.

Para elaborar o cardápio infantil, ela ouviu primeiro os pais das crianças. Foi aí que teve a ideia de fazer um menu kids especial, com entrada, prato principal e sobremesa. Com um valor de R\$ 50, a criança escolhe o que comer dentro das opções elaboradas só para ela.

Entre as entradas, estão chips de batatas ou salada de tomate. Já as versões de prato principal incluem frango empanado com arroz ou massa, picadinho de carne com arroz ou massa e abobrinha grelhada com arroz ou massa. Para finalizar, a sobremesa pode ser doce, como bolo de milho com calda de coco e panacota com goiabada, ou a fruta do dia.

“Percebemos que no final de semana principalmente, seja no almoço ou no jantar, temos uma quantidade significativa de clientes que comparecem com seus filhos por causa de nossa opção de menu para crianças. Assim como também observamos o retorno dessas mesmas famílias”, conta.



# Mousse de Manga

A nutricionista Juliana Vieira compartilha uma receita bem rápida e refrescante para você incrementar as sobremesas do seu cardápio infantil. Confira:

## Receita

### INGREDIENTES

- ✓ 2 copos de iogurte magro (400 g)
- ✓ 1 manga descascada e cortada em cubos (300 g)
- ✓ 2 colheres (chá) de sumo de limão
- ✓ 1 pacote de gelatina sem sabor

### MODO DE PREPARO

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador até formar um creme.

2. Distribua em taças e leve ao congelador por meia hora antes de servir (ou na geladeira por duas horas). 🍷

Rende 6 porções



150 ANOS  
  
**TÍO NACHO**  
 EFICÁCIA

O PODER DA  
 GELEIA REAL  
 PARA CUIDAR DOS  
 SEUS CABELOS



ANIVERSÁRIO 48 ANOS

ASSAÍ  
ATACADISTA

# Você no melhor da FESTA

Beleza! É Festa!  
**Aniversário do Assaí!**



R\$ **9 MILHÕES**  
+ de  
*em prêmios*

Promocão válida de 01/09/2022 a 31/10/2022. \* Prêmios entregues em Certificado de Duro. \*\* Vales-compra de uso exclusivo na loja Assaí. Consulte condições de participação, regulamentos e Certificados de Autorização no site [www.aniversarioassaí.com.br](http://www.aniversarioassaí.com.br) [1]. Imagens meramente ilustrativas.

Concorra a  
**R\$ 1 MILHÃO\***  
livre de impostos



**61 CARROS\***  
durante o prazo de inscrições

**Participe!**

- 1 Cadastre-se**  
no app, totem, site ou Whatsapp
- 2 Informe seu CPF**  
ou CNPJ no caixa
- 3 Concorra**  
A cada R\$100 em compras  
ganhe 1 número da sorte

[ANIVERSARIOASSAI.COM.BR](http://ANIVERSARIOASSAI.COM.BR)

+ de  
**46 MIL**  
**PRÊMIOS**  
**INSTANTÂNEOS**  
**DE R\$100\*\***  
**Direto no caixa!**

**Aumente suas chances com as marcas participantes**



# ASSAÍ COMEMORA reconhecimentos em 2022

*Rede de atacarejo conquista vários prêmios, alcançando 1º lugar em três deles*

Os últimos anos marcaram um crescimento do setor de atacarejo. Isso se deve à percepção dos brasileiros de encontrar, em um só lugar, uma ampla variedade de produtos com preços mais econômicos – em grandes lojas, cada vez mais modernas. O Assaí Atacadista já colhe os frutos do trabalho realizado no ano passado, mantendo a qualidade nas suas mais de 220 lojas distribuídas em 23 estados mais o Distrito Federal. Outro feito é que a empresa comemora a marca de 60 mil empregos gerados e ainda projeta crescimento.

Para 2023, o objetivo é superar a marca de 300 lojas e, até 2024, alcançar a meta de R\$ 100 bilhões em faturamento (em 2021, foi de R\$ 45,6 bilhões). No ano passado, a empresa inaugurou 28 lojas, um recorde não apenas do Assaí, mas do segmento de cash & carry. Além disso, gerou 11 mil novos empregos, beneficiando também milhares de famílias em situação de vulnerabilidade social por meio da doação de mais de 1,3 mil toneladas de alimentos, quantidade 27% superior à de 2020.

*“Sinto orgulho de saber que o Assaí é parte da vida de tantas famílias brasileiras e que as impactamos positivamente, gerando renda e emprego. E assim vamos seguir em frente, criando mais oportunidades e ajudando mais pessoas a construírem suas histórias”, comemora o CEO do Assaí, Belmiro Gomes.*

O reconhecimento de todo esse trabalho veio por meio dos vários prêmios e rankings anunciados. Destaque para as duas vezes em primeiro lugar na 23ª edição do *Prêmio Consumidor Moderno de Excelência em Serviços ao Cliente*, considerado o “Oscar Brasileiro do Atendimento ao Cliente”. O Assaí ficou na primeira colocação na categoria “Atacarejo” e na categoria “CEO do Ano”, com destaque para a atuação de Belmiro Gomes. >>

*“Estivemos totalmente focados em nossa operação e no atendimento aos mais de 30 milhões de clientes que passam mensalmente por nossas lojas, mantendo as projeções de crescimento da companhia e a nossa meta de sempre levar preço baixo à população”*

*Belmiro Gomes,  
CEO do Assaí Atacadista*





**PRODUTOS LAR!**

A gente coloca o coração em tudo que faz!  
E o resultado é muita qualidade e sabor.  
Com os cortes de frango da Lar, você leva  
alimentos de procedência para sua família.

Experimente!  
Produtos Lar, pode confiar.



@ \larfoodsoficial  
f \larfoods



**LAR FOODS**

# Confira os PRÊMIOS CONQUISTADOS pelo ASSAÍ EM 2022:



## MELHORES DE SÃO PAULO

Pesquisa realizada pela *Folha de São Paulo* com paulistanos das classes A e B para avaliação dos melhores serviços da cidade por categoria. O Assaí foi eleito pela sétima vez consecutiva como o **Melhor Atacadista** de São Paulo, com 45% das menções na pesquisa.



ABRIL

## RANKING ABRAS

(Associação Brasileira de Supermercados) Representa o maior panorama do setor supermercadista do Brasil, sendo o termômetro para o governo e a sociedade avaliarem a amplitude e a força do segmento. **2º lugar no ranking geral.**



MAIO

## CLIENTE SA

Prêmio nacional que reconhece as melhores práticas das empresas em seu relacionamento com clientes. A avaliação é feita por uma banca de jurados, especializados na gestão de instituições, que votam nos cases inscritos. **2º lugar na categoria "Líder em Projeto de Inteligência Operacional"**



## RANKING BRANDZ

**As Marcas Brasileiras Mais Valiosas\*** O estudo BrandZ 2022, feito pela Kantar, ranqueia as Marcas Brasileiras Mais Valiosas de 2021/2022. O Assaí ficou na **24ª posição do ranking geral, com valor de marca estimado em US\$ 924 milhões.**



JUNHO

## O MELHOR DA INTERNET NO BRASIL

Estudo inédito sobre a internet no Brasil, incluindo quais os melhores setores/marcas presentes na web, baseado na percepção dos usuários. O instituto entrevistou uma amostra representativa do total da população adulta do país. As marcas foram eleitas através da pergunta: "Na sua opinião, qual é o melhor Atacadista na internet?" **O Assaí recebeu o 1º lugar na categoria Atacadista.**



## SELO GPTW (GREAT PLACE TO WORK)

Reconhecimento para um excelente ambiente de trabalho – um lugar em que colaboradores confiam nas pessoas para quem trabalham, sentem orgulho do que fazem e apreciam os colegas com quem trabalham.



JULHO



## RANKING IBEVAR-FIA - MARCAS VAREJISTAS MAIS ADMIRADAS PELOS BRASILEIROS

Uma pesquisa da FIA e do IBEVAR, elencou as marcas varejistas mais bem avaliadas e admiradas pelo público. Para chegar aos 120 finalistas, a FIA baseou-se em um sistema próprio de inteligência artificial (IA). Para cada categoria, o IBEVAR selecionou uma marca como a mais admirada, com base nas avaliações dos consumidores. **O Assaí Atacadista ficou em 1º lugar na categoria Atacado.**



## RANKING BRAND FINANCE – MARCAS MAIS VALIOSAS E FORTES DO BRASIL

As 100 Marcas Brasileiras Mais Valiosas e Fortes. Valor de Marca Assaí: R\$ 5,83 bi e crescimento de 112,3% comparado ao ano anterior. **2º lugar - Marca que Mais se Fortaleceu, 3º lugar - Marca que Mais se Valorizou e 15º lugar - Marca mais Valiosa do Brasil.**



AGOSTO

## RANKING IBEVAR-FIA - MAIORES VAREJISTAS DO BRASIL

Uma pesquisa da FIA e do IBEVAR, selecionou as 120 empresas do varejo brasileiro com as maiores receitas em 2021. **O Assaí Atacadista ficou em 2º lugar com receita de R\$ 45,6 bilhões.**



## 300 MAIORES EMPRESAS DO VAREJO BRASILEIRO

Ranking das 300 Maiores Empresas do Varejo Brasileiro. O levantamento foi desenvolvido pela SBVC (Sociedade Brasileira de Varejo e Consumo), com base nos resultados obtidos em 2021. **O Assaí ficou no 2º lugar do ranking geral.**





# TRANSFORME O

# SEU NEGÓCIO!

A Academia Assaí é para você, que tem um negócio de alimentação e deseja aumentar suas vendas, crescer e lucrar mais!

Confira tudo o que preparamos para você!

- ✱ DICAS E NOTÍCIAS
- ✱ CURSOS GRATUITOS
- ✱ RECEITAS
- ✱ PODCASTS
- ✱ HISTÓRIAS INSPIRADORAS



**VISITE O SITE**

[academiaassai.com.br](http://academiaassai.com.br)

ou aponte a câmera do seu celular para o QR Code

CONHEÇA NOSSAS REDES SOCIAIS:

@academiaassaioficial /academiaassaibonsnegocios

nosso patrocinadores:



Academia Assaí

ASSAÍ  
ATACADISTA

# Cuidado com OS OLHOS

Diariamente, os olhos estão expostos a agentes que podem prejudicar a visão e, por isso, é preciso adotar uma série de cuidados

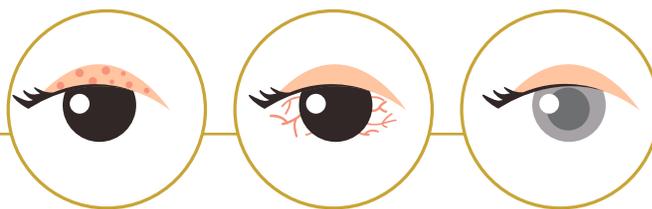
Muito tempo em frente às luzes das telas, clima seco, poeira, uso de óculos de sol sem proteção, leitura em movimento ou com pouca iluminação, o ato de coçar os olhos e a falta de visitas regulares ao especialista são fatores e hábitos comprovadamente prejudiciais à visão.

E tem mais: os olhos podem ficar doentes. A depender da doença, problemas sérios (incluindo a cegueira), podem afetar a vista. Isso sem falar em outras condições de saúde que não estão diretamente ligadas aos olhos (como a diabetes e a hipertensão, por exemplo), mas que são capazes de prejudicar a saúde ocular.

Partindo do princípio de que ninguém quer perder a visão, os cuidados com os olhos são muito importantes e devem ser adotados no dia a dia. “Quando sentimos algo diferente em nossa visão, muitas vezes é um alerta de que algo não está bem e não devemos ignorar esses sinais”, orienta a médica oftalmologista Patrícia Kakizaki. Ela recomenda fazer uma consulta de rotina pelo menos uma vez por ano, mesmo na ausência de qualquer tipo de sintoma.



Dra. Patrícia Kakizaki, oftalmologista



## Sintomas que MERECEM ATENÇÃO

Aqui estão alguns sintomas oculares que, se aparecerem, devem ser prontamente avaliados por um oftalmologista:

**Dor** – pode significar inflamação, infecção, esforço ocular excessivo ou aumento da pressão intraocular.

**Moscas-volantes** – visão embaçada, perda de campo visual e flashes de luz podem ser resultado de alguma alteração na retina.

**Olhos vermelhos** – podem ser sinal de inflamação, presença de corpos estranhos, alergia ou até doenças mais sérias.

**Visão dupla** – pode ser resultado de miopia, estrabismo, catarata, astigmatismo ou outras doenças.

**Ardência** – pode ser causada por alergia, terçol, inflamações, síndrome do olho seco ou conjuntivite.

**Coceira** – pode significar inflamação, conjuntivite, alergia, rinite alérgica, sujeira/poeira e uso excessivo de lentes de contato.

# COMO CUIDAR DOS OLHOS

## Cuidados simples que podem ser adotados no dia a dia para manter a saúde dos olhos



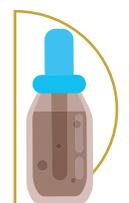
### USE ÓCULOS DE SOL DE QUALIDADE

Segundo a Dra. Patrícia, “O campo escuro faz nossa pupila dilatar e entra ainda mais radiação”. Por isso, não use qualquer óculos de sol, adquira um que tenha proteção UVA/UVB.



### FAÇA PAUSAS DA EXPOSIÇÃO ÀS TELAS

A recomendação da especialista é ficar 20 segundos olhando para longe a cada 20 minutos de tela. “Assim você descansa a musculatura de foco dos seus olhos”, afirma.



### LUBRIFIQUE OS OLHOS

Pesquisas dão conta de que, quando estamos diante de uma tela, piscamos menos. Por isso, é importante nos hidratarmos e, caso seja necessário, usar um colírio com orientação médica.



### NÃO DURMA COM MAQUIAGEM

A importância de retirar a maquiagem antes de dormir vai além da saúde da pele; os olhos também podem ser afetados com partículas de cosméticos, que provocam irritação e alergia.



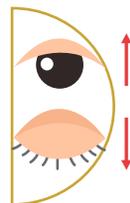
### NÃO USE ÓCULOS DE GRAU DE OUTRA PESSOA

Óculos de grau são pessoais e intransferíveis. Em outras palavras, os óculos de outra pessoa não servem para você nem por um minuto – a indicação médica é personalizada.



### NÃO USE COLÍRIO SEM INDICAÇÃO MÉDICA

Colírios são remédios e, assim como qualquer outro medicamento, não devemos usar sem orientação de um especialista. O uso inadequado pode causar ou mascarar problemas.



### PISQUE

Por mais natural que pareça, muitas vezes, não piscamos na quantidade suficiente para lubrificar e eliminar possíveis impurezas que possam estar nos olhos. Piscar protege a córnea e a conjuntiva.



### EVITE COÇAR OS OLHOS

A especialista adverte que, ao coçar os olhos com a mão suja, podemos transmitir micro-organismos capazes de causar problemas sérios, como conjuntivite, descolamento de retina e ceratocone.



### VÁ AO OFTALMOLOGISTA

É o profissional que pode avaliar, orientar, medicar e indicar outras medidas, caso seja necessário, para garantir a boa saúde dos olhos. Não se esqueça das consultas de rotina! >>

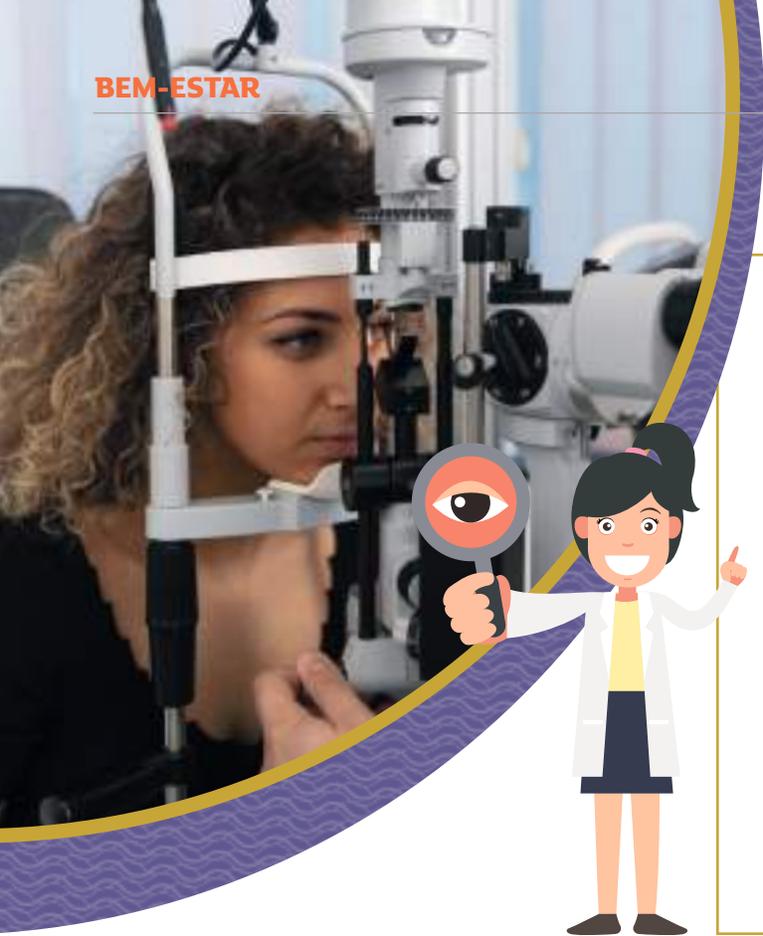


## PREVENIR É SEMPRE A MELHOR ESCOLHA

Algumas condições, como **miopia**, **astigmatismo** e **hipermetropia**, podem ser genéticas, mas, com a adoção de alguns cuidados desde a infância, as chances de ocorrerem são menores.

Já os problemas causados pelo **glaucoma**, que é uma doença crônica e sem cura, podem ser amenizados com visitas regulares ao oftalmologista, a fim de iniciar o tratamento imediatamente após o diagnóstico.

A **catarata** é outra ocorrência relativamente comum e que acomete principalmente os idosos devido ao envelhecimento do cristalino. Também pode ser causada por outros fatores, como diabetes, infecções oculares, uso de medicamentos e até cirurgia de glaucoma. 🌟



Ei  
louca da  
hidratação!  
Você é intensa  
da cabeça  
aos pés?



VAI COM  
CORPO,  
CABEÇA  
& CORAÇÃO

SABONETE COM  
CREME HIDRATANTE VEGETAL

Vai de Milk Care  
e se joga no autocuidado.

#vaicomcloy

@cloyoficial cloy.com.br



# EXPERIMENTE AS NOVIDADES



Amendoim SEM PELE 400g



Doritos Pizza



Amendoim JAPONÊS 400g



Ruffles Cheetos



Cheetos Patas



Ruffles Baconzitos



*Cada fase da vida tem suas vantagens e desvantagens iniciais para os negócios. O ideal é aperfeiçoar os pontos que precisam ser desenvolvidos em sua faixa etária*

## Existe idade certa PARA EMPREENDEDER?

**N**unca é cedo ou tarde demais para abrir um negócio. Não é à toa que existem histórias de empreendedorismo bem-sucedido em todas as idades. O que não dá para negar é que é bem diferente começar aos 18 ou aos 60. Equilibrando desafios e vantagens, a prática mostra que a idade certa é sempre agora.

“Empreender no Brasil, hoje, é um estilo de vida para todas as faixas etárias”, explica Enio Pinto, gerente de Relacionamento com o Cliente do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae). Na avaliação do especialista, ao abrir um negócio muito cedo ou na terceira idade, o empreendedor precisará dedicar uma atenção maior a certas habilidades pessoais que costumam ser menos desenvolvidas em determinados períodos da vida.

### CAPACIDADE DE APRENDER

“O importante é saber que se pode adquirir perfil empresarial. No passado, acreditava-se que alguém nascia ou não para ser empreendedor. Hoje está provado que é possível desenvolver competências comportamentais e atitudinais”, diz Enio Pinto, do Sebrae.

Para o professor Leandro Augusto Lacerda Felício, diretor administrativo-financeiro e gestor de projetos do Instituto de Pesquisas e Projetos Empreendedores — organização que oferece cursos para fomentar o empreendedorismo na terceira idade —, mais importante do que a faixa etária é a capacidade de aprender. “Desde que a pessoa tenha acesso a informação, é possível capacitá-la para empreender em qualquer idade. Temos casos de pessoas empreendendo desde a idade colegial até alunos de mais de 90 anos”, conta.

## Potencialidades e desafios

### MAIS JOVENS

#### PONTOS FORTES

##### + *Maior disponibilidade para riscos*

Com menos obrigações sociais e a segurança de poder recomeçar caso seja preciso, jovens podem estar mais abertos a riscos – que, mesmo assim, devem ser sempre calculados.

##### + *Aptidão para tecnologia*

A presença total na internet é obrigatória para qualquer negócio hoje. Os mais jovens são “nativos digitais” e têm maior facilidade com as ferramentas desse universo, além de estarem em contato mais próximo com novidades.

#### PONTOS A DESENVOLVER

##### - *Pouca experiência*

Com menos experiência no mundo empresarial e menor maturidade pessoal e profissional, jovens podem estar mais sujeitos a erros básicos e falta de planejamento.

##### - *Falta de capital*

É comum pessoas mais jovens comecem sem reservas financeiras mínimas para sustentar o negócio no médio prazo e em períodos de instabilidade.



### MAIS VELHOS

#### PONTOS FORTES

##### + *Maior experiência*

Pessoas nessa faixa etária já trabalharam em outras empresas ou tiveram negócios próprios, o que pode ser valioso para gerir e ter ideias para seus novos empreendimentos.

##### + *Rede de contato*

Uma experiência maior significa conhecer mais pessoas, desde concorrentes até fornecedores, passando por clientes, consultores e gerentes de bancos. Networking ajuda a abrir portas.

#### PONTOS A DESENVOLVER

##### - *Intimidade com novas tecnologias*

A capacidade de operar ferramentas digitais pode ser um bloqueio para pessoas mais velhas, que precisaram aprender a usar as novas tecnologias mais tarde e, muitas vezes, são resistentes a mudanças e inovações.

##### + *Aversão a riscos*

Com pessoas dependendo delas e, muitas vezes, investindo economias reunidas ao longo de toda a vida, os mais velhos podem ter menor disposição para correr riscos e, se necessário, recomeçar. >>



## Perfil brasileiro

30,4%

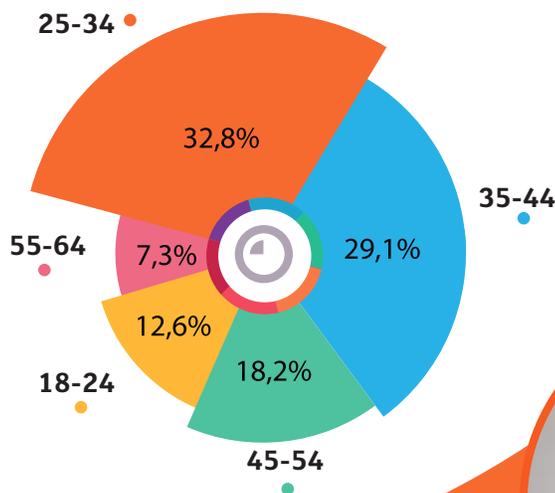
DA POPULAÇÃO ADULTA ESTÁ À FRENTE DO SEU PRÓPRIO NEGÓCIO

5º

SOMOS O 5º PAÍS COM MAIOR TAXA DE EMPREENDEDORES\*

Fonte: Pesquisa "Global Entrepreneurship Monitor" Brasil 2021 (Sebrae e Instituto Brasileiro de Qualidade e Produtividade – IBQP) \*Taxa formada por pessoas que, no ano anterior, realizaram alguma ação visando ter um negócio próprio ou empreendedores com negócio próprio com até 3,5 anos de operação

## IDADE DOS DONOS DE NEGÓCIOS COM ATÉ 3,5 ANOS DE EXISTÊNCIA



72 anos

**Maria de Lourdes P. Silveira**

PROPRIETÁRIA DA CONFEITARIA NINAH CHOCOLATES Curitiba (PR)

[@ninahchocolates](#)

"Após a aposentadoria, comecei a ajudar minha tia a fazer bombons para uma confeitaria de Curitiba. Gostei e resolvi fazer doces para aumentar a renda familiar. Comecei oferecendo a amigos e, na pandemia, resolvi usar redes sociais para vender para um número maior de pessoas com a ajuda de minha filha.

O maior desafio é reciclar-se – inteirar-se de novas técnicas de negócios, aprender a usar as redes sociais, pesquisar produtos e mercados, calcular custos e investir em aprendizado. Por outro lado, as pessoas têm uma visão mais ampla na terceira idade. A experiência faz com que saibam os caminhos a percorrer e corram riscos menores. Também há a vantagem de definir quando e como vai trabalhar. Elas podem ser tão criativas e terem tanta capacidade de trabalho quanto as jovens. E podem aprender qualquer coisa."



21 anos

**Pedro Melo**

PROPRIETÁRIO DA REI DOCES São José do Rio Preto (SP)

[@reidoces](#)

"Aos 15, comecei a fazer trufas de chocolate em casa para vender na escola. A ideia era comprar um celular, depois um notebook e, por fim, fazer um intercâmbio. Quando estava quase conseguindo completar o que precisava, a pandemia começou e as vendas aumentaram muito. Comecei a contratar pessoas e, hoje, temos 18 colaboradores e uma nova loja.

O desafio inicial foi convencer as pessoas a comprarem o produto pela sua qualidade, e não por 'pena' ao me verem vendendo na rua. Fora isso, não senti dificuldades relacionadas à idade. Quando você empreende novo, não tem medo de arriscar. Sabe que, se acontecer algo de ruim, terá força para iniciar outro negócio. Isso ajuda muito na criatividade."



59 anos

**Solange Borges**

PROPRIETÁRIA DO CULINÁRIA DE TERREIRO Camaçari (BA)

[@culinariadeterreiro](#)

"Inspirada no resgate da minha origem e na minha religião, o candomblé, criei o Culinária de Terreiro – voltado para proporcionar experiências com vários itens da comida baiana. Caruru, vatapá e acarajé estão sempre no nosso cardápio de cursos e vivências, atraindo gente do Brasil e do mundo.

Ensino a fazer, inclusive, o azeite de dendê no pilão e no fogão a lenha, além de derivados da mandioca, na Casa de Farinha, de onde saem o beiju, a tapioca, a goma e outros produtos. O projeto, que começou alguns anos antes de eu me aposentar, com um evento criado em 2017 nas redes sociais, consolidou-se mesmo nos últimos três anos. Hoje temos uma estrutura física que só cresce para receber as pessoas. Criamos até o Festival do Dendê, realizado uma vez por ano, para ampliar ainda mais essa experiência. Também tenho me aperfeiçoado profissionalmente com cursos e formação empresarial." 🌞

# BISCOITOS

Bauducco

COOKIES  
Nº1  
DO BRASIL\*



LÍDER DO MERCADO\*



NOVA RECEITA



NOVAS EMBALAGENS



Um sentimento chamado Família.

\* Fonte: Nielsen Scantrack AS + CC - YTD22.

Seu dia  
pede  
Sadia





**food  
Service**

O segredo  
para as  
receitas de  
sucesso

Uma linha  
**COMPLETA E PRÁTICA**  
para cardápios profissionais

Ingredientes de  
**QUALIDADE**

Mais **RENDIMENTO**  
e **VERSATILIDADE**  
no preparo



**S** na  
Receita  
Sadia food  
Service

**S** food  
Service  
Sadia  
**Nuggets  
de frango**

**S** na  
Receita  
Sadia food  
Service

**VERSATILIDADE**  
Prontos para  
assar ou fritar

Cobertura  
**CROCANTE e  
SEQUINHA**

Sugestão de  
consumo  
**PORÇÕES**

LINGUIÇA TIPO  
CALABRESA COZIDA,  
ENTRADA E  
BRANCO

PRATOS  
AVELUTADOS  
SALADA  
BACALHA  
FRITADA  
E UVA  
TIGELA  
FRIGIDEIRAS\*



# Apoio e CAPACITAÇÃO!

*Prêmio Academia Assaí 2022 atinge seu número histórico de mais de 30 mil inscritos e se consolida como um dos mais importantes prêmios para os pequenos negócios de alimentação de todo o Brasil*



A iniciativa do Assaí Atacadista e do Instituto Assaí, criada em 2018 para oferecer apoio financeiro e capacitação gratuita, neste ano certificou mais de 12 mil empreendedores e apoiou 1.500 microempreendedores(as) com recurso financeiro, batendo recorde de inscritos e encerrando a sua quinta edição com uma procura 80% maior do que a do último ano.

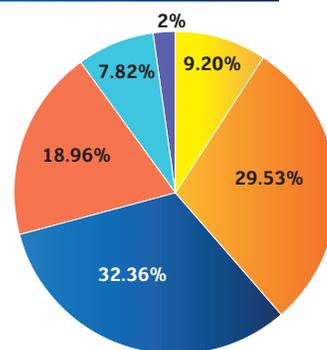
Assim como nos anos anteriores, houve inscrições de diferentes perfis. Tivemos participação de empreendedores de todos os estados do país, principalmente nas regiões Nordeste e Sudeste, com forte presença de pequenos negócios de Pernambuco, Bahia, Alagoas, Ceará, Rio de Janeiro e São Paulo. A faixa etária permaneceu bem ampla, com participantes de 18 até mais de 65 anos, e a maior parte dos inscritos identificaram-se como mulheres (54%).

## PRÊMIOS

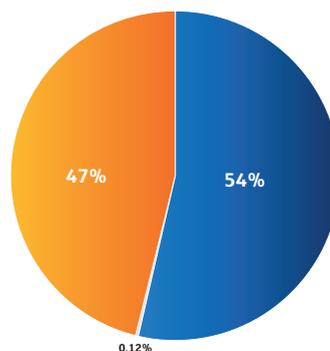
Além de vale-compras, celulares e premiações em dinheiro – de R\$ 300 a R\$ 14.000 –, um dos pontos mais importantes do Prêmio Academia Assaí é a capacitação de microempreendedores(as) para que possam melhorar a gestão dos seus negócios e, assim, obter mais renda.

### PERFIL DOS PARTICIPANTES

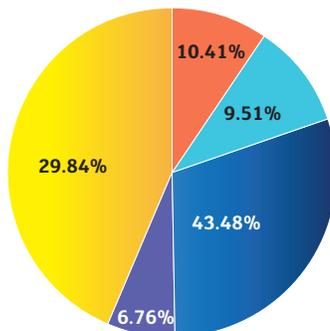
#### POR IDADE



#### POR GÊNERO



#### POR LOCALIZAÇÃO



Os(as) 1.500 premiados(as) receberam capacitação exclusiva. Conheça os temas abordados na capacitação de cada finalista:



**Matheus Lessa**  
**INOVAÇÃO**

Como descobrir seu diferencial para fazer o melhor, oferecendo produtos e serviços além das expectativas dos clientes.



**Maristella Sodré**  
**NOVOS HÁBITOS DE CONSUMO**

Novidade em formas de apresentação, tipos de entrega, canais de vendas e muito mais para atender ao consumidor atual.



**Midiã Noelle**  
**COMUNICAÇÃO ESTRATÉGICA**

Impulsionar as vendas com as melhores estratégias de divulgação.



**Bia Santos**  
**GESTÃO FINANCEIRA**

Reorganizar finanças e planejar o futuro em tempos desafiadores.



**Khin Borges**  
**COMPORTEAMENTO EMPREENDEDOR**

Conhecer seus potenciais e como utilizá-los a favor do seu negócio. 🍌

**ANO QUE VEM TEM MAIS!**

O Prêmio da Academia Assaí Bons Negócios 2022 chegou ao fim em 2 de setembro, mas ano que vem tem mais! Aproveite todo o conteúdo sobre empreendedorismo nos sites da Academia e da Revista Assaí Bons Negócios.



**FEITO COM Amor**

**TOSCANO**

Siga as REDES SOCIAIS

E fique por dentro das novidades!

[@toscanoalimentosocial](#) [@toscano.alimentos](#)

[www.toscanoalimentos.com.br](http://www.toscanoalimentos.com.br)





# DESTINO CERTO

*Programa criado pelo Assaí Atacadista para combater o desperdício de alimentos ganha cara nova e supera resultados*

O programa Destino Certo, do Assaí, ganhou uma nova identidade visual, alinhada ao momento que atravessa. A iniciativa teve sua abrangência ampliada e promoveu ações de engajamento com as lojas que tiveram suas operações mais impactadas pela pandemia, visando reforçar a participação daquelas unidades no programa. Como reflexo desse “novo gás”, já se observa uma evolução nos resultados: aumento de 37% no peso (em quilos) de alimentos doados entre janeiro e julho de 2022 em relação ao mesmo período de 2021.

Desde 2013, ano de seu lançamento, o Destino Certo já beneficiou quase um milhão de famílias brasileiras. Por meio da iniciativa, o Assaí Atacadista mapeia e estabelece parcerias com bancos de alimentos para receberem doação de frutas, legumes e verduras que não estão esteticamente atraentes para venda, mas que são totalmente adequados para o consumo.

A iniciativa ganha especial relevância quando se avaliam os números do desperdício de alimentos no Brasil. Estimativas dão conta de que cerca de um terço da comida produzida no país não se encaixa nos padrões estéticos exigidos pelo mercado, sendo preterida para a venda e, muitas vezes, destinada ao lixo. De forma mais ampla, levantamento da Organização das Nações Unidas (ONU) revelou que, só no Brasil, cerca de 27 milhões de toneladas de alimentos são perdidas por ano.

Nesse contexto, uma iniciativa como o Destino Certo promove tanto importantes impactos sociais, contribuindo como complemento nutricional para parte da população em situação de grave insegurança alimentar, como ambientais, pois evita a destinação de novos volumes para o aterro sanitário. >>



## NÚMEROS DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

**700 milhões**  
de pessoas passam fome no mundo

**931 milhões**  
de toneladas de alimentos  
foram desperdiçadas em 2019

No Brasil,  
**27 milhões de toneladas**  
são jogadas fora por ano,  
o suficiente para alimentar  
**12 milhões de pessoas**

Fonte: Organização das Nações Unidas (ONU), 2019

**30% DOS  
ALIMENTOS**  
são rejeitados por  
causa da aparência

Colaboradores  
do Mesa Brasil  
transportando  
doações



## OS PARCEIROS DO DESTINO CERTO



### MESA BRASIL

O Mesa Brasil, criado em 1994 pelo Sesc e presente desde 2003 em todo o país, coleta alimentos em condições de consumo em supermercados, feiras, centros de distribuição e padarias e distribui para quem precisa.

[www2.sesc.com.br/portal/site/mesa-brasilsesc/home/](http://www2.sesc.com.br/portal/site/mesa-brasilsesc/home/)



### CONNECTING FOOD

Startup que conecta doadores e instituições que precisam de doações.

<https://www.connectingfood.com/>

## NOSSOS NÚMEROS

**71 É O NÚMERO DE** lojas doadoras ativas, via Mesa Brasil (Sesc), e uma via banco de alimentos municipal

**204 MIL FAMÍLIAS** beneficiadas em 2021

**45 INSTITUIÇÕES** são parceiras cadastradas via Connecting Food

**154.540** famílias beneficiadas entre janeiro e julho de 2022



### Compromisso

O combate ao desperdício de alimentos é uma diretriz da Política de Gestão Ambiental do Assaí. Acesse o QR Code e conheça!

[assai.com.br/politica-gestao-ambiental-assai](http://assai.com.br/politica-gestao-ambiental-assai)

Sempre pensando no **melhor** para **você** e para **sua pele.**

**Dana**  
cosméticos



Com o Passaí você parcela suas compras em  
**até 3x sem juros<sup>1</sup>**



Além disso, você também conta com várias outras vantagens exclusivas:



**PREÇO DE ATACADO**  
A PARTIR DE 1 UNIDADE<sup>2</sup>



**ATÉ 40 DIAS PARA**  
PAGAR SUAS COMPRAS<sup>3</sup>



**RECOMPOSIÇÃO**  
LIMITE<sup>4</sup>

**PEÇA JÁ O SEU!\***  
[www.assai.com.br/passai](http://www.assai.com.br/passai)



<sup>1</sup>Válido até 31/12/2022 para as compras a partir de R\$ 20,00, exclusivamente nas lojas Assaí Atacadista (exceto para compras no Pontos de Combustíveis Assaí). Cartão sujeito a análise de crédito. <sup>2</sup> oferta válida para pagamento com o cartão Passaí. Confira produtos participantes nas lojas. <sup>3</sup> O prazo varia conforme data da compra, considerando-se a data de fechamento e pagamento da fatura. <sup>4</sup> Cartão sujeito a análise de crédito.

por Vania Nocchi

# VAI TER CREPE

## Salvador-BA

*Criada no início de 2019, esta creperia tem a intenção de levar comida rápida, saudável e saborosa para as classes B, C e D, fazendo crepes salgados e doces com preços acessíveis*



"Sou a Aline Santtos, a mais nova e melhor versão de mim". É assim que a proprietária da Vai Ter Crepe, que fica em Salvador, se descreve. A creperia nasceu para ser itinerante e participar de eventos como feiras, aniversários e shows, mas ganhou uma loja física em plena pandemia. A empreendedora quer mais. "Pretendo abrir uma creperia maior e mais aconchegante e colocar meus carros em vários pontos da cidade", planeja.

Aline revela que, mesmo diante das adversidades, acredita no crescimento da Vai Ter Crepe. Ela explica que "há o fato de ser uma mulher negra, muitos não esperam que cheguemos tão longe. Ainda existe preconceito na hora de tratar de assuntos como fechar contratos, mas eu sou persistente e leal aos meus princípios. Sei que, com o meu trabalho, terei a felicidade de ser exemplo de superação e persistência".

Para isso, Aline se capacita (é aluna da **Academia Assaí**) e procura oferecer a melhor experiência gastronômica para os clientes. O cardápio tem opções de crepes doces e salgados e ela garante que o tempero é o segredo do seu sucesso. Crepe francês com tempero baiano, uma mistura curiosa, criativa e saborosa.



### POR DENTRO DO NEGÓCIO

Para os eventos, Aline planeja os ingredientes suficientes para vender até o fim da festa. Na loja física, ela tem três conjuntos de mesas e cadeiras e faz questão de atender pessoalmente cada cliente que chega.

A Vai Ter Crepe não tem funcionários fixos e funciona com a dedicação da proprietária e a ajuda de familiares e amigos. "Minha mãe é meu braço direito. Tenho também meu irmão e um amigo que me ajudam com transporte, montagem e na parte financeira. Quando preciso, contrato colaboradoras em regime de diária para atender nos eventos ou na loja", explica a empreendedora.

Os crepes chamam atenção porque, além de serem grandes, têm nomes inspirados em sentimentos, emoções e desejos. Os mais vendidos são: Vai Ter Saudade (carne-seca com banana-da-terra frita), Vai Ter Emoção (frango com capupiry), e o doce Vai Ter Chamego (doce de leite caseiro com coco ou banana). Para quem não come carne, tem o crepe Vai Ter Saúde (muçarela com tomate e manjeriço).

**“Pretendo abrir uma creperia maior e mais aconchegante e colocar meus carros em vários pontos da cidade”**

*Aline Santtos, proprietária da Vai Ter Crepe*

## RAIO X

- **ANO DE ABERTURA:** 2019
- **CREPES VENDIDOS NA LOJA FÍSICA**  
entre 15 e 20 por noite
- **CREPES VENDIDOS EM EVENTOS**  
de 70 a 200 crepes por dia
- **PREÇO MÉDIO DOS CREPES EM 2022**  
R\$ 17
- **ATENDIMENTO LOJA FÍSICA**  
quinta a domingo, das 18h às 3h 🌄



**saiba mais**

@vaitercrepe

*Aline Santtos*



### PODCAST NEGÓCIO EM DIA ASSAÍ

#### LUCRE COM SUAS VENDAS PELO WHATSAPP

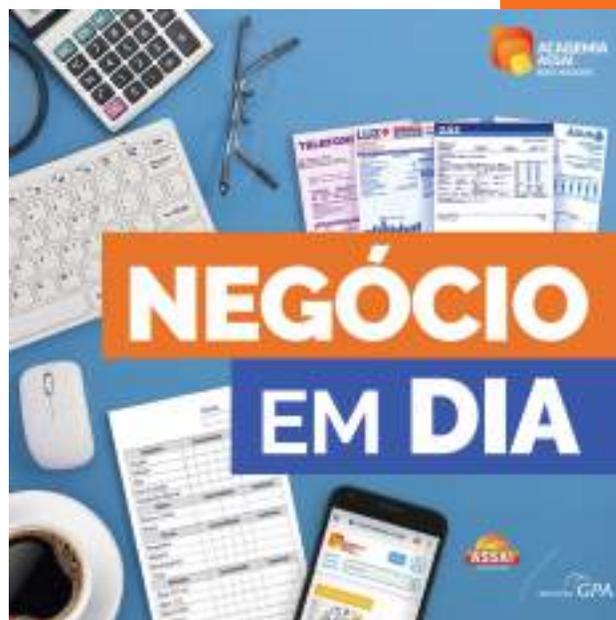
No podcast Negócio em Dia, apresentadores e especialistas abordam diferentes temas em episódios semanais sobre o comércio de alimentos, com dicas, novidades, orientações e as principais informações para empreendedores do setor.

No episódio 72 da série, *Lucre com suas vendas pelo WhatsApp*, Você vai ouvir e entender mais sobre como fazer um bom atendimento ao cliente pelo WhatsApp Business. Nosso especialista convidado, Anderson Müller, é Diretor de Produção Multimídia e apresenta as principais estratégias e boas práticas para você utilizar a ferramenta e fazer o seu negócio lucrar cada vez mais!

**VALOR:** gratuito



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



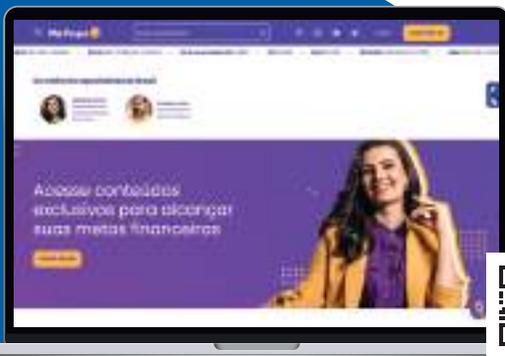
### CANAL

#### ME POUPE

A *Me Poupe!* surgiu com o intuito de levar liberdade para cada brasileiro através da educação financeira. Criada pela jornalista Nath Arcuri há seis anos, hoje essa plataforma de conteúdo pode ser encontrada no YouTube, no Instagram, no Facebook, no Telegram, nas livrarias, em programas de rádio (*Me Poupe! 89*) e até mesmo em TV aberta, com o primeiro *reality show* sobre educação financeira - lançado em 2019.



**SITE:** [mepoupe.com](#)



### PERFIL

#### CRIS DOCES

Crisley Lewis é empreendedora no ramo gastronômico e expert em vendas. Criou o canal com a intenção de ajudar todas as pessoas que queiram aprender a desenvolver o seu potencial. Com 371 mil inscritos no seu canal do YouTube, a paulistana ensina receitas de doces e de vendas – que podem ser aproveitadas por todos os tipos de ambulantes de alimentação.



**SITE:** [bit.ly/cris\\_doces](#)



# PROMOÇÃO ESTILO BOLEIRAGEM



**COMPROU,**  
20 REAIS EM PRODUTOS<sup>1</sup>

**GANHOU!**  
PRÊMIOS INCRÍVEIS<sup>2</sup>

**Gillette**



**adidas**



**BOLAS**



**CAMISETAS**



**DESCONTOS DE  
ATÉ 40% NO SITE**

ACESSE O SITE E DESCUBRA O SEU PRÊMIO!

**PROMOCAOGILLETTE.COM.BR**



OU ESCANEIE  
O CÓDIGO  
AO LADO

Promoção válida entre os dias 01/09/2022 e 31/10/2022, destinada a pessoas físicas, maiores de 18 anos, que adquirirem os produtos participantes da marca Gillette dentro do período de participação e, posteriormente, realizarem o cadastro da nota fiscal no site [www.promocaoGillette.com.br](http://www.promocaoGillette.com.br). Para maiores informações, acesse o regulamento no site da promoção. Certificado de Autorização SECAP/ME [05.020777/2022]. 1. Todos os produtos Gillette são válidos, exceto desodorantes. 2. A lista de prêmios poderá ser acessada no site da promoção. 3. Não durante os eventos.

**Gillette**

**ACRE****Assaí Rio Branco**

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

**ALAGOAS****Assaí Arapiraca**

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

**Assaí Menino Marcelo**

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

**Assaí Tabuleiro**

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

**AMAPÁ****Assaí Macapá**

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

**AMAZONAS****Assaí Manaus Grande Circular**

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

**Assaí Manaus II**

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

**Assaí Manaus Torquato**

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

**BAHIA****Assaí Barreiras**

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

**Assaí Barris**

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

**Assaí 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  
Jardim Cajazeiras  
Tel.: (71) 3282-0400 / 3282-0402

**Assaí Guanambi**

Rod. BR 030, 5978 - São Sebastião  
Tel.: (77) 3452-4450 / 3452-4451

**Assaí Ilhéus**

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

**Assaí Itapetinga**

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

**Assaí Jequié**

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

**Assaí Juazeiro da Bahia**

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

**Assaí Lauro de Freitas**

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

**Assaí Paulo Afonso**

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

**Assaí Paripe**

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

**Assaí Salvador Mussurunga**

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

**Assaí Senhor Do Bonfim**

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

**Assaí Serrinha**

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

**Assaí Teixeira de Freitas**

Av. Pres. Getúlio Vargas, 7887  
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 Vitória da Conquista**

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

**CEARÁ****Assaí Bezerra de Menezes**

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

**Assaí Caucaia**

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

**Assaí Cidade dos Funcionários**

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

**Assaí Iguatu**

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

**Assaí Juazeiro do Norte**

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

**Assaí Kennedy**

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

**Assaí Maracanaú**

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

**Assaí 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

**Assai Tapioqueiras**

Av Washington Soares, 10300,  
Messejana - Fortaleza  
Tel.: (85) 3194-2500 / 3194-2501

**Assai Washington Soares**

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

**DISTRITO FEDERAL****Assai Brasília Sul**

Sia Trecho 12, Lote 105, loja 1.  
Zona Industrial, s/n - Brasília  
Tel.: (61) 3233-1773 / 3233-2624

**Assai Ceilândia**

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

**Assai Taguatinga**

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

**GOIÁS****Assai Anápolis**

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

**Assai Caldas Novas**

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

**Assai Goiânia Buriti**

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

**Assai Goiânia Independência**

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

**Assai Goiânia Perimetral**

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

**Assai Goiânia Av. T9**

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

**Assai Rio Verde**

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

**Assai Valparaíso**

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

**MARANHÃO****Assai Imperatriz**

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

**Assai São Luís Guajajaras**

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

**Assai São Luís Turu**

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

**MATO GROSSO****Assai Cuiabá**

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

**Assai Jardim das Américas**

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

**Assai Rondonópolis**

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

**Assai Rondonópolis Bandeirantes**

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

**Assai Sinop**

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

**Assai Várzea Grande**

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

**MATO GROSSO DO SUL****Assai Acrissul**

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

**Assai Campo Grande Aeroporto**

Av. Duque de Caxias, 3.200  
Tel.: (67) 3368-1650 / 3368-1651

**Assai Coronel Antonino**

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

**Assai Dourados**

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

**MINAS GERAIS****Assai Betim**

Av. Juiz Marco Túlio Isaac, 3355  
Parque das Industrias, Betim  
Tel.: (31) 3267-1345

**Assai Contagem**

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

**Assai Sete Lagoas**

Av. Doutor Renato Azeredo, 2955,  
Sete Lagoas  
Tel.: (31) 3779-6450 / 3779-6451

**Assai Uberlândia**

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

**PARÁ****Assai Ananindeua**

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

**Assai Batista Campos**

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

**Assai Belém**

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

**Assai Belém Almirante**

Av. Almirante Barroso, nº 5.386,  
bairro Castanheira  
(antigo Cidade Folia, Belém (PA))  
Tel.: 0800 773 2322

**Assai Castanhal**

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

### Assaí Parauapebas

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

### Assaí Santarém

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

## PARAÍBA

### Assaí Campina Grande

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

### Assaí Campina Grande II

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

### Assaí João Pessoa

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

### Assaí Cabedelo

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

## PARANÁ

### Assaí 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 Londrina

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

### Assaí Londrina II

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

### Assaí Maringá

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

### Assaí Maringá Seminário

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

## PERNAMBUCO

### Assaí Avenida Recife

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

### Assaí Cabo de Santo Agostinho

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

### Assaí Camaragibe

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

### Assaí Caruaru

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

### Assaí Caruaru II

Av. João de Barros, s/n (Quadra 13) -  
Caruaru  
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. Marechal Mascarenhas de Morais,  
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, bairro  
Antônio Cassimiro - Petrolina (PE)  
Tel.: 0800 773 2322

### Assaí Serra Talhada

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

## PIAUI

### Assaí Parnaíba

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

### Assaí Picos

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

### Assaí Teresina

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

### Assaí Raul Lopes

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

## RIO DE JANEIRO

### Assaí Alcântara

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

### Assaí Ayrton Senna

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

### Assaí Bangu

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

### Assaí Barra da Tijuca

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

### Assaí Cabo Frio

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

### Assaí Campinho

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

### Assaí Campos dos Goytacazes

Av. Arthur Bernardes - Trevo do Índio  
(Acesso à Rod. Mário Covas)  
Tel.: (22) 2739-7500 / 2739-7501

### Assaí Campo Grande

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

### 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 Duque de Caxias

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

### Assaí Freguesia

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

**Assai Ilha do Governador**

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

**Assai Macaê Obelisco**

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

**Assai Mariz e Barros**

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

**Assai Méier**

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

**Assai Mendanha**

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

**Assai Nilópolis**

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

**Assai Niterói**

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

**Assai Nova Iguaçu**

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

**Assai Petrópolis**

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

**Assai Pilares**

Av. Dom Hélder Câmara, 6.350  
Pilares  
Tel.: (21) 3315-7200

**Assai Rio Dutra**

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

**Assai Sabão Português**

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

**Assai Santa Cruz**

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

**Assai São Gonçalo**

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

**Assai São João de Meriti**

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

**Assai Tijuca**

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

**Assai Tribobó**

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

**RIO GRANDE DO NORTE****Assai Natal**

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

**Assai São Gonçalo do Amarante**

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

**RONDÔNIA****Assai Porto Velho**

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

**Assai Porto Velho Imigrantes**

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

**RORAIMA****Assai Boa Vista**

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

**SÃO PAULO****Assai Brás Cubas**

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

**Assai Itaquaquecetuba**

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

**Assai Mogi das Cruzes**

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

**Assai Suzano**

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

**GRANDE SÃO PAULO****Assai Águia de Haia**

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

**Assai Aricanduva**

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

**Assai Barra Funda**

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

**Assai Carapicuíba**

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

**Assai Casa Verde**

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

**Assai Cidade Dutra**

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

**Assai Cotia**

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

**Assai Diadema**

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

**Assai Guarulhos Dutra**

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

**Assai Guarulhos Jamil João Zarif**

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

**Assai Embu das Artes**

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

**Assai Fernão Dias**

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

**Assai Franco da Rocha**

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

## NOSSAS LOJAS

### Assaí Freguesia do Ó

Av. Santa Marina, 2.100 - São Paulo  
Tel.: (11) 3932-3415 / 3932-2609

### Assaí Giovanni Pirelli

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

### Assaí Guaianases

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

### Assaí Jandira

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

### 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 Stamatís, 35 - São Paulo  
Tel.: (11) 3544-6550

### Assaí Jacu Pêssego

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

### Assaí Jaguaré

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

### Assaí Jaraguá/Taipas

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

### Assaí João Dias

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

### Assaí Marginal Tietê-Penha

Av. Condessa Elisabete de Robiano, 5.500  
São Paulo  
Tel.: (11) 2641-0947 / 2641-2266

### Assaí Mauá

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

### Assaí Nações Unidas

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

### Assaí Nordestina

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

### Assaí Osasco

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

### Assaí Pirajussara

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

### 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 Santo André

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

### Assaí Santo André Bala Juquinha

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

### Assaí Santo André Pereira Barreto

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

### Assaí São Bernardo do Campo

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

### Assaí São Bernardo Anchieta

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

### Assaí São Caetano do Sul

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

### Assaí 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 - São Paulo  
Tel.: (11) 2030-2351 / (11) 2030-2352

### Assaí Sapopemba

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

### Assaí Sezefredo Fagundes

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

### Assaí Taboão da Serra

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

### Assaí Tatuapé

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

### Assaí Teotônio Vilela

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

### Assaí Vila Carrão

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

### Assaí Vila Luzita

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

### Assaí Vila Sônia

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

## INTERIOR

### Assaí Araçatuba

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

### Assaí Bauru

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

### Assaí Campinas

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

### Assaí Campinas Centro

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

### Assaí Hortolândia

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

### Assaí Indaiatuba

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

### Assaí Jundiá

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

—NOVA—



# SUPREME

SABOR

IRRESISTÍVEL

CREMOSIDADE

SEM IGUAL



**Assaí Jundiaí Ferroviários**

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

**Assaí Limeira**

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

**Assaí Paulínia**

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

**Assaí Piracicaba**

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

**Assaí Piracicaba Nova América**

Av. Antônio Fazanaro, 95  
Nova América  
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  
Parque Industrial Lagoinha - Ribeirão Preto  
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 Rio Claro**

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

**Assaí Santa Bárbara do Oeste**

Rua da Agricultura, 1.258  
Santa Bárbara D'Oeste  
Tel.: (19) 3459-9550 / 3459 -9552

**Assaí São José dos Campos**

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

**Assaí Sorocaba**

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

**Assaí Sorocaba Itavuvu**

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

**Assaí Taubaté**

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

**LITORAL SP**

**Assaí Caraguatatuba**

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

**Assaí Praia Grande**

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

**Assaí PG Litoral Plaza**

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

**Assaí Praia Grande II**

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

**Assaí Santos**

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

**Assaí São Vicente**

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

**SERGIPE**

**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

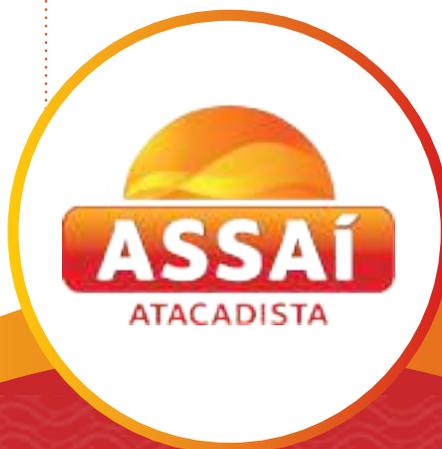
**Assaí Nossa Senhora do Socorro**

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



*Confira a lista completa  
de lojas também no site  
[assai.com.br/nossaslojas](http://assai.com.br/nossaslojas)*



**ELEVE  
SEU NÍVEL.  
HIDRATE-SE.**



**EXPERIMENTE OS  
NOVOS SABORES**

**ENERGIA DA SAÍDA ATÉ A LINHA DE CHEGADA**

**BEBIDA DOS CAMPEÕES O ISÔTONICO  
PATROCINADOR OFICIAL DA COPA 2022**

**FORMULA ION4: SÓDIO,  
MAGNÉSIO, CÁLCIO E POTÁSSIO**

**POWERADE®**

NOVO

# YPÊ APRESENTA: LAVA-LOUÇAS EM PÓ PARA MÁQUINA



PRODUTO COM  
ALTA EFICIÊNCIA



CONTROLE  
de ODOR<sup>2</sup>



AÇÃO  
SECANTE<sup>1</sup>

DISPENSA  
O USO DE  
LÍQUIDO  
SECANTE



RENDE MAIS!<sup>3</sup>  
18 LAVAGENS<sup>3</sup>



ÓTIMO PARA LIMPEZA DAS LOUÇAS E MELHOR AINDA  
PARA SUA GÔNDOLA.

APOSTE NA EXECUÇÃO PERFEITA:



- ✓ Segmento **para máquina** deve ser exposto na **categoria de lava-louças**, junto aos demais segmentos (líquido, concentrado e sabão em pasta)
- ✓ Para máquina deve **iniciar a exposição** da categoria
- ✓ No bloco de máquina, **separe** por formato: secantes - tabletes - pó
- ✓ Dentro dos formatos **bloque por marcas**
- ✓ Lava-louças máquina pó **YPÊ** deve ser exposto ao lado da marca líder

<sup>1</sup>Menor dosagem em relação ao recomendado pelo fabricante da máquina (referência B serviços). <sup>2</sup>Odores testados ovo, peixe, alho e cebola. <sup>3</sup>Testes realizados em laboratório independente, acesse: [www.ypeinst.br/produtos](http://www.ypeinst.br/produtos). <sup>4</sup>De acordo com a recomendação de dosagem (25g por lavagem). <sup>5</sup>Marca líder em vendas, em volume e valor, de lava-louças líquido. Fonte: Nielsen Retail Index T, BR FY2021 INA+CASH