

REVISTA

assai.com.br

#69

2025

ASSAÍ

Bons Negócios

VIRANDO O JOGO

De ambulante a proprietário de duas sorveterias: conheça a história do confeitoiro criativo Fabrício Luminato

VIAGEM GASTRONÔMICA

A cidade de São Paulo, onde nasceu o Assaí, oferece uma experiência gastronômica rica e multicultural

Sabores da ÁSIA

Na onda dos doramas, a cultura asiática ganha espaço com pratos que conquistam cada vez mais fãs

ACADEMIA ASSAÍ: parceria com a Feira Preta abre portas para empreendedores negros

PANTENE

Novo Biotinamina B3 Antiqueda*

Até
95%
menos queda*.
80%
mantiveram
os fios
desde a raiz*.



*Queda devido à quebra vs. shampoo sem agentes condicionantes.
*Com base em um estudo clínico onde 80% dos participantes mantiveram o mesmo número de cabelos em 8 semanas. Resultados usando o regime Pantene Biotinamina B3 incluindo o tônico. Produto cosmético.



DÚVIDAS E SUGESTÕES

clientes@assai.com.br

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



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



SIGA O ASSAÍ ATACADISTA NAS REDES SOCIAIS

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

TRABALHE CONOSCO
assai.gupy.io

Experiências QUE CONECTAM E INSPIRAM



Chega às suas mãos a nova edição da **revista Assaí Bons Negócios**, reafirmando o compromisso de trazer assuntos cuidadosamente escolhidos para fortalecer ainda mais a parceria com você, empreendedor(a) brasileiro(a), com temas relevantes e histórias inspiradoras.

O destaque desta edição é a crescente influência da cultura asiática em todo o país. Além de conhecer mais sobre as culinárias japonesa e chinesa, falamos sobre a coreana, que é tendência no Brasil.

Por isso, a matéria de capa traz um restaurante de Belo Horizonte especializado em cozinha asiática, que, além da culinária, proporciona aos clientes a possibilidade de se divertirem cantando no karaokê. E tem o famoso churrasco coreano – vale conhecer e experimentar!

Nas editorias “Academia Assaí” e “Sustentabilidade”, você vai conhecer ações do Assaí que reforçam o nosso compromisso permanente com a diversidade e o meio ambiente. A parceria com a Feira Preta, maior festival de cultura negra da América Latina, é um exemplo ao apoiar empreendedores afro-brasileiros.

Já em sustentabilidade, apresentamos nossas iniciativas em energia livre e renovável e trazemos dicas práticas para redução do consumo energético, diminuindo custos e contribuindo para um futuro mais sustentável.

Quero convidar você, ainda, a conhecer duas histórias: a da Taila, de Manaus (AM), que tem uma confeitaria 100% digital e uma comunidade engajada (um sucesso nas redes sociais!); e a do Fabrício – um confeito criativo, que começou sua jornada empreendedora com um isopor e hoje tem duas sorveterias. Você vai se inspirar com a criatividade e a determinação dele.

Em “Viagem Gastronômica”, exploramos o município onde o Assaí nasceu: São Paulo. Conheça os diferentes sabores paulistas, próprios de cada região da cidade, mas com um ponto em comum: a paixão por servir e partilhar.

Por fim, trazemos matérias com dicas e informações práticas para o seu negócio: esclarecemos se é permitido cobrar consumação mínima em bares e restaurantes; explicamos sobre um golpe que está sendo aplicado por e-mail em nome da Anvisa; e detalhamos como funcionam programas de fidelidade e o que você precisa ter em mentes antes de criar um.

É claro que tem mais conteúdo nesta edição, e eu espero que você aproveite tudo que preparamos para informar e motivar quem tem o empreendedorismo no coração.

Boa leitura!

Belmiro Gomes
CEO do Assaí Atacadista

EXPEDIENTE

Conselho editorial Assaí

CEO Belmiro Gomes **Vice-Presidente Comercial e de Logística** Wlamir dos Anjos **CMO – Marketing & Dados** Marly Yamamoto Lopes

Revista publicada por Megamídia Group

CEO Celso A. Hey **Coordenador de Projeto** Lucas Cintra **Revista Assaí Bons Negócios – Coordenação e edição** Manoela Leão **Diagramação** Suellen Winter **Colaboradora da Edição** Vania Nocchi **Foto capa** © Giulia Luiza - Luz Composta **Revisão** Rodrigo Castelo **Atendimento Publicitário** Paula Pirog e Antonella Cespedes

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



Sumário

08 ASSAÍ NA INTERNET

Confira os conteúdos mais acessados das redes digitais do Assaí

12 ESPECIAL

Pratos típicos de países como Coreia do Sul, China e Japão ganham espaço no mercado nacional

20 BRASIL AFORA

Doce ou salgado, o pão é uma das iguarias mais populares do país, do café da manhã ao jantar



16

MEU NEGÓCIO, MINHA HISTÓRIA

Tradição familiar e propósito são a essência do Hou Mei, restaurante mineiro especializado na cozinha asiática



24 COMO FUNCIONA

Montar uma pizzaria exige planejamento, produtos de qualidade, um forno adequado e capacitação

26 VIAGEM GASTRONÔMICA

Conheça São Paulo, a metrópole que revela uma rica mistura de sabores, culturas e histórias

30 RADAR

Golpistas usam o nome da Anvisa para enganar empreendedores. Saiba como se proteger

32

MEU ASSAÍ

Tailana, vencedora do Prêmio Academia Assaí 2024, conta como usa o Instagram para vender



SABOR

A TODA HORA



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS.

Sumário

56

SUSTENTABILIDADE

Com ações simples, é possível economizar energia, reduzir custos e crescer de forma sustentável



36 DEIXE AQUI SEU LIKE

Programas de fidelidade: use a tecnologia para oferecer benefícios a clientes recorrentes

40 TEM POTENCIAL

Esquisito e divertido, o bolo caótico é propositalmente torto, exagerado, colorido e nada convencional

42 PATROCÍNIOS

A campanha Comidas de Estádio percorre o Brasil para valorizar negócios que alimentam a torcida

46 ASSAÍ RESPONDE

É permitido cobrar consumação mínima? Especialista em Direito do Consumidor explica

58

VIRANDO O JOGO

Ao formalizar seu negócio, Fabrício Luminato viu seu empreendimento crescer e ganhar prestígio

52 ACADEMIA ASSAÍ

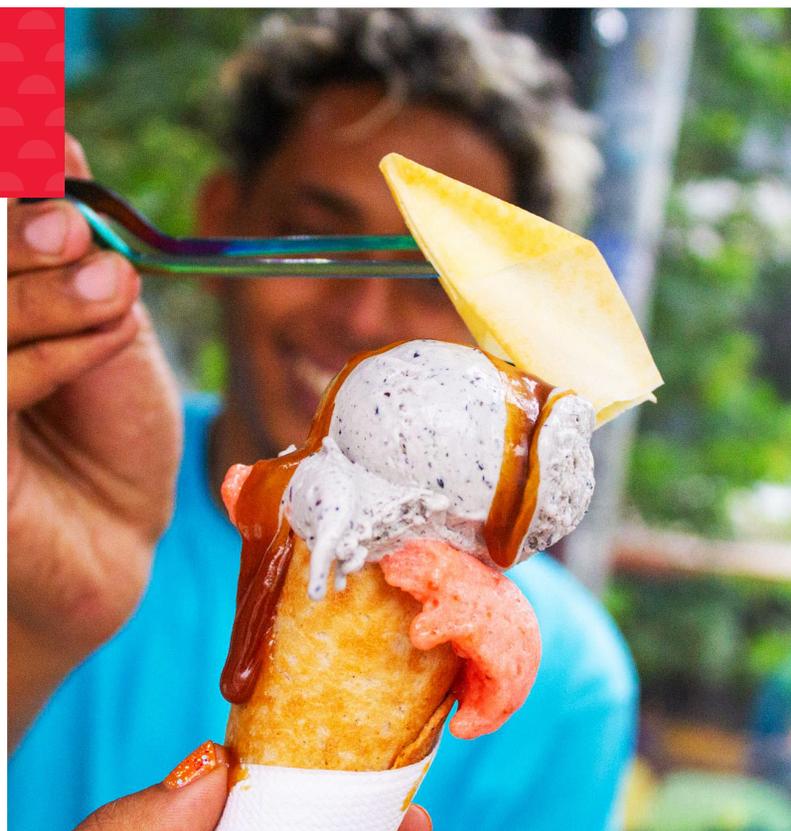
O Assaí fortalece a gastronomia negra e promove a inclusão produtiva com impacto social

62 COLUNA DA SOL

Já parou para pensar qual é a personalidade do seu negócio? Então, veja as dicas de branding da Sol

64 NOSSAS LOJAS

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



MAIS QUE
PALAVRAS,
AMAR É UM
GESTO.

PENSA
COMO

NINHO[®]

PRIMEIRA INFÂNCIA

COMPENSA!

NINHO[®] TEM FERRO
PRIMEIRA INFÂNCIA EM QUANTIDADE ADEQUADA



LEITE COMUM NÃO



CRIANÇAS DE 1 A 3 ANOS PRECISAM DE
3X MAIS FERRO DO QUE ADULTOS.



NÃO CONTÉM GLÚTEN

LEITE COMUM = LEITE SEM ADIÇÃO DE OUTROS NUTRIENTES.

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

+ informação

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



Blog Assaí
assaí.com.br/blog



Portal da Academia Assaí
academiaassaí.com.br

ACADEMIA ASSAÍ BONS NEGÓCIOS PÃO DE QUEIJO: ARMAZENAMENTO E CONGELAMENTO

O pão de queijo é uma das delícias mais apreciadas da culinária brasileira, mas manter seu sabor e sua textura mesmo após o congelamento é essencial para garantir boas vendas. Pensando nisso, a Academia Assaí preparou dicas simples e eficazes para você armazenar e congelar o pão de queijo e oferecer um produto sempre fresquinho para seus clientes. O conteúdo traz cuidados com a receita e ensina o processo de congelamento, e o resultado são pães de queijo dourados por fora, macios por dentro e com o mesmo sabor dos feitos na hora.

 **CONFIRA EM**
academiaassaí.com.br/noticias



BLOG ASSAÍ ECONOMIA DOMÉSTICA

A economia doméstica é o primeiro passo para quem quer construir uma relação mais saudável com o dinheiro, começando por um orçamento familiar simples e realista, feito com papel e caneta ou com a ajuda de aplicativos. Assim, é possível visualizar melhor os ganhos e os gastos, identificar formas de economizar e, aos poucos, conquistar objetivos, como quitar dívidas ou fazer uma viagem. Este post do Blog Assaí explica como criar um planejamento eficiente, melhorar a qualidade de vida e ter mais tranquilidade financeira por meio de atitudes simples.

 **CONFIRA EM**
assaí.com.br/blog

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

CUSCUZ DE SARDINHA



INGREDIENTES:

- meio pacote de farinha de milho flocada/ flocão (250g)
- meia colher (sopa) de sal (8g)
- cerca de 1 xícara (chá) de água (240ml)
- 2 latas de **Sardinhas com Óleo Gomes da Costa** (250g)

VEM COM DICA

SE OS FLOCOS NÃO FOREM BEM HIDRATADOS, O CUSCUZ DESMANCHARÁ AO SER CORTADO.



08 PORÇÕES



50 MIN

MODO DE PREPARO:

01. Numa vasilha grande coloque o flocão e o sal. Vá umedecendo aos poucos com a água.
02. Trabalhe com as mãos para que os flocos hidratem de maneira uniforme.
03. Deixe os flocos descansando por cerca de 10 minutos.
04. Prepare as **Sardinhas Gomes da Costa**: abra uma das latas e coloque as sardinhas e seu óleo numa tigela.
05. Amasse as **Sardinhas no Óleo Gomes da Costa** até que seja todo absorvido. Reserve.
06. Separe as sardinhas do seu óleo da segunda lata. Reserve.
07. Misture as sardinhas que foram amassadas ao flocão que ficou descansando.
08. Enfeite a lateral e o fundo de uma cuscuzeira com a **Sardinha Gomes da Costa** da segunda lata.
09. Distribua a massa de flocos na cuscuzeira (procure ir colocando sem apertar).
10. Coloque água na parte inferior da cuscuzeira.
11. Leve ao fogo e cozinhe em fogo brando, cuscuzeira tampada, até o cuscuz começar a cheirar (cerca de 15 minutos) após a fervura.
12. Desenforme o cuscuz num prato e sirva as fatias umedecidas pelo **Óleo da Sardinha Gomes da Costa** reservado.



FINALIZAÇÃO:

Substitua a **Sardinha com Óleo** pela **Sardinha com Molho de Tomate Picante**.





NOVA LINHA **SEDA**
LUMINOUS UV
CABELO 5X ILUMINADO
POR 100h*



*USO DA LINHA COMPLETA VS. SHAMPOO SEM AGENTES CONDICIONANTES

seda

EXPERIMENTE A NOVA LINHA

TOQUE DE SEDA

1 MINUTO DE TRATAMENTO PARA
100H DE MACIEZ*

*USO DA LINHA COMPLETA VS. SHAMPOO SEM AGENTES CONDICIONANTES

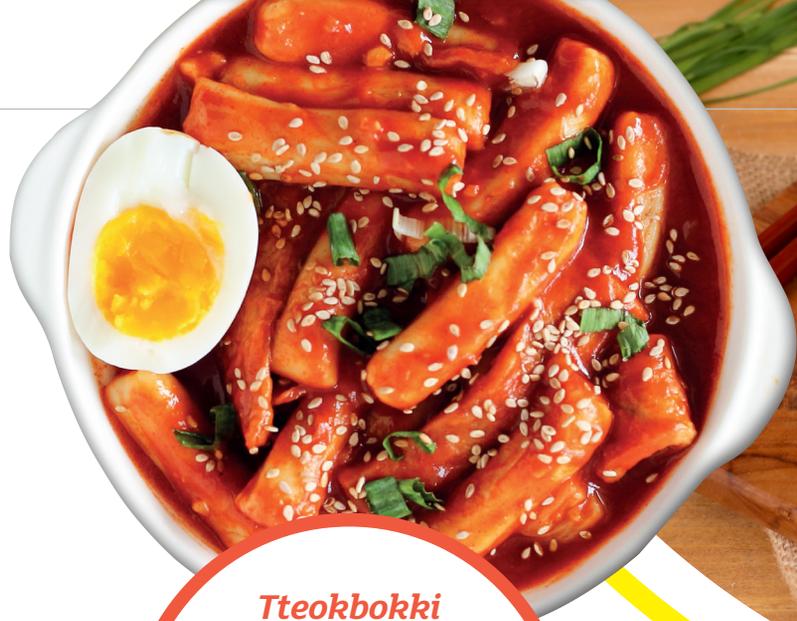


Sabores ASIÁTICOS

Com influência da cultura pop e apelo saudável, pratos típicos de países como Coreia do Sul, China e Japão ganham espaço no mercado brasileiro

Estabelecimentos dedicados à gastronomia asiática estão se espalhando pelo Brasil e, com isso, ingredientes antes desconhecidos agora se destacam em cozinhas e mercados. Os sabores intensos, exóticos e autênticos são a marca da culinária oriental e altamente apreciados por aqui, especialmente aqueles encontrados nas receitas japonesas, chinesas e coreanas, que são as mais populares.

A ascensão da cozinha asiática é resultado de vários fatores, como a percepção de que muitos pratos são saudáveis e o aumento do acesso a restaurantes especializados, mesmo fora dos grandes centros. Além disso, a população brasileira é muito receptiva em relação aos sabores e à cultura de outros países, o que proporciona diferentes oportunidades para estabelecimentos e pequenos empreendedores.



Tteokbokki

Bolinhos de arroz cozidos em molho picante e agridoce à base de pimenta fermentada (gochujang). São frequentemente servidos com acompanhamentos, como ovos cozidos, pickles, bolinho de peixe, cebolinha, queijo e mandu.

Os sabores asiáticos – intensos, exóticos e autênticos – são altamente apreciados por aqui, especialmente aqueles encontrados nas receitas japonesas, chinesas e coreanas, as mais populares

Bibimbap

Um prato tradicional que significa “arroz misturado”. Leva arroz branco, vegetais, carne bovina e ovo e é servido em tigelas ou panelas de pedra com o objetivo de equilibrar sabores, texturas e cores.





Mandu

Uma espécie de pastelinho recheado de carne, vegetais ou kimchi. Pode ser servido como acompanhamento, lanche e até como prato principal, se acompanhado de arroz e salada de pepino.



Kimchi

Feito a partir da fermentação de vegetais, principalmente acelga, com pimenta, alho, gengibre, cebolinha e outros temperos. Além de ser servido como acompanhamento, está presente em sopas e ensopados.

A Influência Dos Dramas Na Cozinha

Os dramas sul-coreanos (conhecidos como doramas) se tornaram uma verdadeira febre no Brasil, atraindo pessoas de diferentes idades a partir de temas universais que fazem parte do cotidiano de qualquer pessoa, como romance, fantasia e relações de família.

Essas produções têm despertado o interesse para receitas típicas, já que, nos episódios, elas surgem em contextos familiares e encontros entre amigos. Pratos como tteokbokki, mandu, kimchi, bibimbap e bulgogi enriquecem as cenas e ajudam a espalhar a cultura sul-coreana pelo mundo. Muitas dessas receitas podem ser preparadas com ingredientes facilmente encontrados nas lojas do Assaí Atacadista de todo o Brasil. >>

Bulgogi

O famoso churrasco coreano é feito com fatias de carne marinada, preparadas em uma grelha de mesa durante a refeição. O prato acompanha pequenas porções para serem compartilhadas, chamadas de banchans.





Tradições CONSOLIDADAS

Para além das receitas coreanas que são tendência no momento, alguns sabores asiáticos já são populares entre os brasileiros há mais tempo e têm espaço garantido por aqui. Entre os pratos típicos mais tradicionais, estão:

Sushi – Prato japonês à base de arroz temperado, pode ser enrolado em alga e combinado com peixe cru, frutos do mar, vegetais e outros ingredientes.

Temaki – Uma versão do sushi em formato de cone, mais moderna, informal e prática de consumir. Por isso, faz sucesso em barracas de rua, feiras e eventos.

Yakisoba – Prato chinês que se popularizou no Japão, leva macarrão, legumes, carne ou frango e molho à base de shoyu. Pode ser vegetariano ou vegano.

Frango xadrez – Leva frango em cubos, legumes (como pimentões e cebola), amendoim e molho. A vantagem é que a receita é preparada em uma única panela.

Harumaki (rolinho primavera) – Massa fina e crocante recheada com queijo ou legumes, como cenoura, repolho e pimentão. Pode ser frito ou assado.

Arroz Chop Suey – Associado à imigração chinesa na América, é feito com arroz branco e pedaços de presunto, cenoura, ervilha e ovos.

A ascensão dos sabores asiáticos indica que o consumidor brasileiro está aberto a novas experiências. E, com o apoio de influências culturais, essa tendência deve continuar crescendo, representando uma excelente oportunidade para inovar, se destacar e atender a um público cada vez mais curioso e exigente. 🌟



CARTÃO PASSAÍ: MAIS VANTAGEM E ECONOMIA PARA VOCÊ.



Parcele suas
compras em até
3x¹ sem juros



Pague preço de
atacado a partir
da 1^a unidade²



Compre pneus
em até 10x³
sem juros



Aponte a câmera do
celular e saiba mais!

Peça já o seu!



¹Oferta válida para pagamento com o cartão Passaí. Confira os produtos participantes nas lojas. ²Válido para compras a partir de R\$ 20. Cartão sujeito à análise de crédito e disponibilidade de produtos na loja. ³Válido para as compras a partir de R\$ 100. Cartão sujeito à análise de crédito e disponibilidade de produtos na loja. Lojas Participantes:

Todas, exceto as lojas que não possuem essa categoria: 001 - MANILHA | 002 - CASA VERDE | 003 - SÃO MIGUEL MARECHAL TITO | 009 - OSASCO | 012 - JUNDIAÍ | 016 - SANTO ANDRÉ | 019 - ITAQUERA | 021 - LIMEIRA | 025 - CARAGUATATUBA | 045 - BARRA FUNDA | 154 - CAMPINAS - CENTRO | 166 - SANTA CATARINA.

por Vania Nocchi

Churrasco coreano em BELO HORIZONTE

Na capital mineira, a tradição familiar ganha sabor com bulgogi à mesa e uma experiência completa para quem aprecia a cultura asiática



Empreender no ramo de gastronomia asiática é uma tradição na família Lam. Em 1975, recém-chegado da China, Lam Chon Chong, avô de Camila, Arthur e Ricardo, fundou o Macau. O restaurante, especializado em culinária chinesa, é um dos mais tradicionais de Belo Horizonte (MG).



Camila, Arthur e Ricardo

PROPÓSITO, EXPERIÊNCIA E DIVERSÃO

Em 2019, nascia o Hou Mei Asian Food Bar, criado pelos três irmãos para proporcionar uma diversidade de experiências e sabores asiáticos ao público mineiro. Camila Lam conta que o negócio foi desenvolvido com propósito: “Buscamos referências em São Paulo e Nova York para montar um cardápio que homenageia países como China, Japão, Tailândia e Coreia. O Hou Mei é um lugar para quem quer provar sabores diferentes e tomar drinks”.

Adaptações foram necessárias para garantir a melhor experiência a partir do que é possível encontrar no mercado brasileiro, mas sem perder a essência. “Entendemos que é difícil replicar sabores, principalmente quando não se tem acesso a todos os ingredientes necessários, mas buscamos nos adaptar sempre. Todo mês oferecemos um prato diferente como sugestão especial e drinks autorais, feitos com destilados como soju, saquê ou baijiu”, explica.

Para quem aprecia a cultura, a imersão é completa: além da culinária e da ambientação inspirada nos países da Ásia, a casa tem três salas privativas de karaokê – com máquinas de músicas coreanas, chinesas e japonesas – e recebe grupos de fãs da cultura coreana (k-pop, doramas e livros) para encontros presenciais.

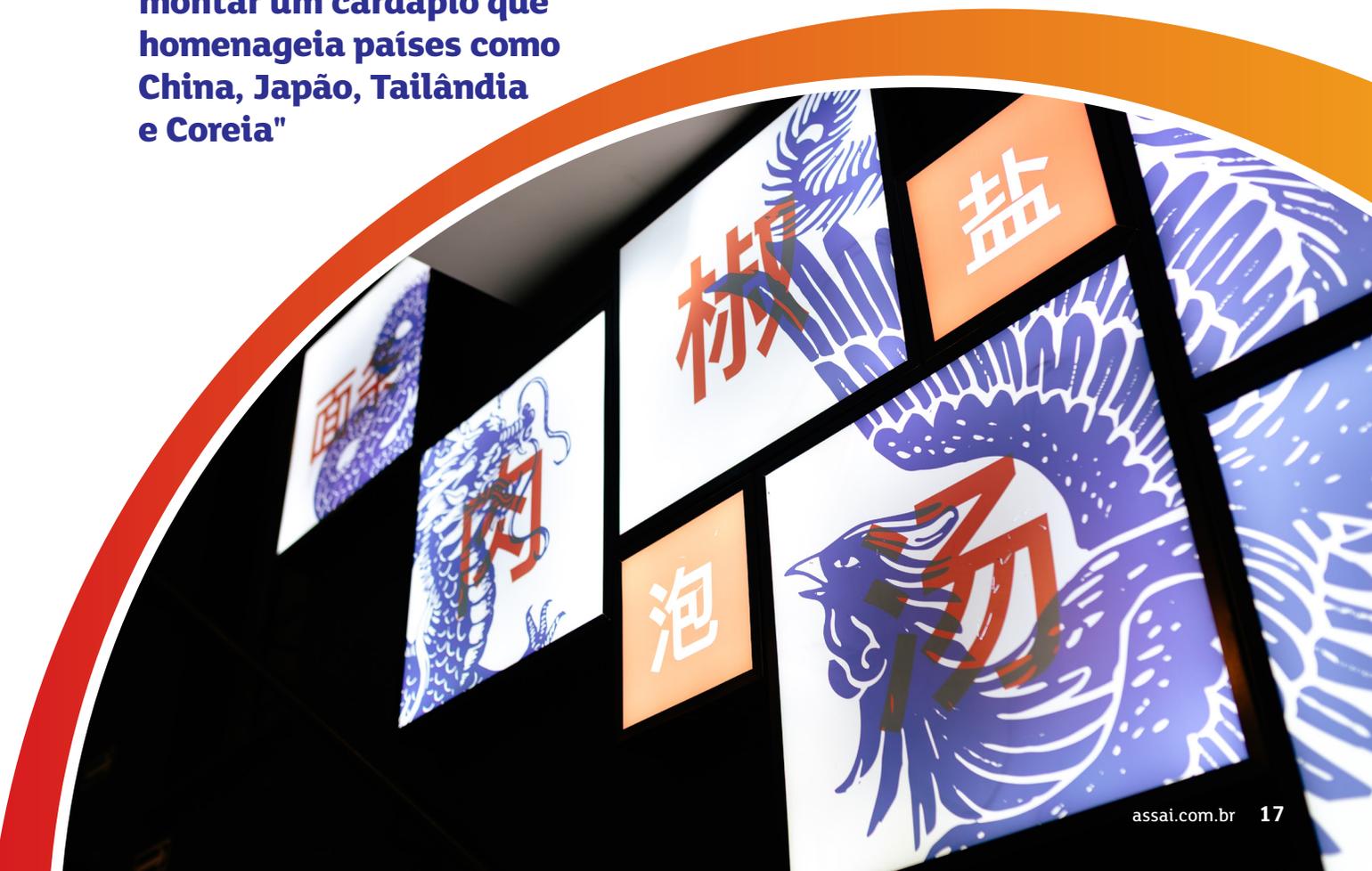
Fotos: Giulia Luiza - @luzcomposta

EM ALTA

Segundo dados fornecidos pela plataforma de streaming Rakuten Viki, o Brasil é um dos maiores consumidores de doramas, com quase 10 milhões de assinantes – o que nos garante o segundo lugar no *ranking* de países que mais assistem às séries coreanas, atrás apenas da própria Coreia do Sul.

Os dramas asiáticos, especialmente os sul-coreanos, estão conquistando uma base de fãs que não para de crescer e que rapidamente foi percebida pelos sócios do Hou Mei. Camila conta como aconteceu essa percepção: “Ainda no ano em que inauguramos, vimos que o interesse pela gastronomia da Coreia aumentava. Os clientes nos procuram para provar pratos que veem em séries e filmes ou porque veem os artistas coreanos consumindo no seu dia a dia”. >>

“Buscamos referências em São Paulo e Nova York para montar um cardápio que homenageia países como China, Japão, Tailândia e Coreia”





CHURRASCO COREANO EM DETALHES

CHAPA QUENTE COM ALMA COREANA

Um dos pratos mais apreciados pelos fãs de cultura coreana é o Bulgogi, o tradicional churrasco feito à mesa pelos próprios consumidores, um verdadeiro ritual coletivo. As carnes, em cortes bem finos, são grelhadas no centro da mesa e todos compartilham o preparo e a refeição.

Mas o churrasco coreano não se resume somente às carnes. O que transforma a refeição em uma experiência completa são os acompanhamentos, chamados de banchan. No Hou Mei, eles são variados: kimchi, batata cozida no shoyu, salada de moyashi, conserva de nabo, pickles de cebola, entre outros. Além disso, o restaurante também oferece uma versão vegetariana para quem não consome carne.

■ Bulgogi:

Nome tradicional do prato quando feito com carne bovina marinada; “bul” significa fogo e “gogi”, carne.

■ Carne marinada:

É feita com cortes finos de carne (bovina, suína ou frango) temperados com uma mistura à base de shoyu.

■ Grelha na mesa:

O preparo é feito ali mesmo, em grelhas embutidas ou portáteis, e todos compartilham o preparo.

■ Banchan:

Pequenos acompanhamentos servidos com a carne em porções variadas e compartilhadas por todos.

■ Vegetais folhosos:

São usados para embrulhar pedaços de carne e banchans, que serão consumidos em formato de trouxinha.

COREIA DO SUL ALÉM DA TELA

A onda coreana é um fenômeno cultural conhecido como hallyu e não se resume à explosão do K-pop e dos doramas. Ela também carrega tradições profundas: na Coreia do Sul, amigos e famílias se reúnem em torno da mesa para grelhar carnes, dividir acompanhamentos (banchans) e conversar durante horas.

Outra curiosidade marcante é o quanto a cultura pop influencia o dia a dia. Praticamente tudo que aparece nos filmes e nas séries vira tendência, inclusive na comida. Muitos pratos típicos, como o bulgogi e o kimchi, ganharam popularidade fora da Coreia depois de aparecerem em cenas marcantes. É essa conexão entre tradição, entretenimento e cotidiano que tem feito a cultura coreana se espalhar pelo mundo — e chegar até as mesas de Belo Horizonte. 🍡

HOU MEI EM NÚMEROS



**CAPACIDADE PARA
120 CLIENTES
SENTADOS**



**TRÊS SALAS
DE KARAOKÊ**



**16 FUNCIONÁRIOS
E TRÊS SÓCIOS**



**ATENDIMENTOS:
2.400 POR MÊS**



**CERCA DE 300
PEDIDOS MENSAIS
NO DELIVERY**



**MAIS DE 30
PRATOS NO
CARDÁPIO**



saiba mais

@houmeibh



Pães à MESA

Pelas regiões brasileiras, receitas doces e salgadas contam como o pãozinho se transformou em uma das iguarias mais populares do país, revelando histórias e culturas



REGIÃO NORTE

Receita típica do Pará, o **pão de rosas** se destaca no Norte do país e, embora seja tradicionalmente doce, pode ter recheio salgado, como queijo e bacalhau, por exemplo. O nome vem do formato: a massa é moldada em pequenos rolos formando rosas, dispostos lado a lado, que dão origem a um pão redondo e fofinho.

Já o pão de macaxeira (também conhecida como mandioca ou aipim em outras regiões) eleva esse ingrediente regional. A receita é simples, e o resultado é um pão macio, nutritivo e saboroso.

REGIÃO SUL

O pão de milho tem sua origem com os primeiros imigrantes alemães que, quando chegaram ao sul do país, tiveram dificuldades para encontrar trigo e centeio. Assim, adaptaram a receita com a farinha de milho – ingrediente tradicionalmente utilizado pelos indígenas da região. Hoje, essa iguaria é uma das mais consumidas, principalmente no estado de Santa Catarina.

Já no Paraná, o **pão no bafo** é uma tradição que resgata as heranças culturais dos imigrantes russos-alemães, principalmente na cidade de Palmeira, onde é considerado Patrimônio Imaterial e uma atração turística. Redondo, tem esse nome por ser cozido na panela, e não assado no forno.





REGIÃO CENTRO-OESTE

Nessa região, a culinária é influenciada pelos costumes paraguaios, especialmente nas áreas de fronteira. No Mato Grosso do Sul, por exemplo, a chipa aparece como uma opção para o café da manhã e para lanches rápidos. Esse pãozinho lembra o pão de queijo, mas tem uma textura mais firme e formato de ferradura.

Outra receita que faz sucesso no Centro-Oeste é o **pão goiano**, feito com uma massa leve e macia enrolada e bem recheada. Com diferentes opções de recheio (presunto, queijo, linguiça, frango, tomate, requeijão, calabresa, entre outros), é grande e ideal para compartilhar.

REGIÃO NORDESTE

O pão Recife é um sucesso no estado de Pernambuco, onde foi criado. Sua massa é levemente adocicada, característica que o diferencia de outros pães, a receita leva poucos ingredientes – basicamente farinha, leite, ovos, óleo, açúcar e fermento – e, por cima, o pão ganha uma farofinha doce à base de manteiga.

Facilmente encontrado em padarias e supermercados cearenses, o **pão de coco** tem versões caseiras e industrializadas e é uma tradição antiga no Ceará, afinal, o estado é o maior produtor desse fruto no país. O pãozinho é doce e pode ser servido com acompanhamentos, como manteiga, requeijão e geleias.



REGIÃO SUDESTE

O estado de São Paulo tem o maior número de padarias registradas do país, o que revela a paixão dos paulistas pelo pão. Nos últimos anos, as receitas de fermentação natural vêm ganhando muitos adeptos pela variedade: integrais, veganas, baguetes, **de leite**, com amêndoas ou passas e outras variações estão disponíveis no mercado para agradar a diferentes consumidores.

Mas, na região Sudeste, é impossível não mencionar o tradicional pão de queijo, um dos quitutes mais populares do Brasil, que já foi eleito uma das melhores comidas do mundo para o café da manhã em um concurso internacional. Sua origem é desconhecida, mas a tradição é mineira. 🍞



UMA ESCOLHA INTELIGENTE

NOVA FÓRMULA **XMAX**

Ypê

LAVA ROUPAS CONCENTRADO

TIXAN YPÊ

PRIMAVERA

LEIA ATENTAMENTE O RÓTULO ANTES DE USAR O PRODUTO.

ROUPAS LIMPAS & LIVRES DE MANCHAS³

DISPENSA PRÉ-ESFREGA⁴

SEM RESÍDUOS NAS ROUPAS E MÁQUINA⁵

+ SUSTENTÁVEL¹ 1,6 kg

RENDE ATÉ **28** LAVAGENS²



LAVA MAIS, RENDE MAIS²

EXPERIMENTE

28

LAVAGENS²

1 - Embalagem de 1,6 kg rende até 28 lavagens em máquina de abertura superior de 11 kg, seguindo a recomendação de uso do produto.
2 - Lava mais, rende mais - comparado à fórmula anterior. Para mais informações, consulte o site www.ype.ind.br ou a embalagem do produto.

MULTIUSO YPÊ



7 VERSÕES 7 SOLUÇÕES

EFICAZ
CONTRA
ODORES¹

VEGANO²
HIPOALERGÊNICO

ACÇÃO
ANTIEMBAÇANTE³

ACÇÃO
DESENGORDURANTE

ACÇÃO
BACTÉRICIDA⁴

PERFUME
QUE ENCANTA

ACÇÃO
TIRA MANCHAS



QUAL VERSÃO VOCÊ VAI LEVAR HOJE?

COMO FUNCIONA

por Vania Nocchi



Entre janeiro e setembro do ano passado, 62% dos negócios registraram aumento no faturamento em relação a 2023.

Tudo acaba EM PIZZA

Setor segue prosperando, mas montar uma pizzeria de sucesso exige planejamento, equipamentos e produtos de qualidade, escolha do forno certo e capacitação

Atualmente, o Brasil é o segundo maior consumidor de pizzas do mundo, atrás apenas dos Estados Unidos. E, de acordo com a Associação das Pizzarias Unidas do Brasil (Apubra), o setor segue prosperando. A “Pesquisa Setorial Pizzarias APUBRA 2024”, feita pela Galunion, mostra que 92% desses estabelecimentos tiveram lucro em 2024. Além disso, entre janeiro e setembro do ano passado, 62% dos negócios registraram aumento no faturamento em relação a 2023, com maior movimento entre quarta-feira e sábado, principalmente à noite.

CURSO GRÁTIS

Capacitação: **CURSO DE PIZZARIA**



Estudar é uma das melhores maneiras de começar um negócio e, com a ajuda da **ACADEMIA ASSAÍ**, é possível se capacitar sem gastar nada. Entre os conteúdos disponíveis, o curso “Pizzarias” traz informações valiosas sobre gestão e técnicas para vender mais pizzas.



COMECE AGORA MESMO E CAPACITE-SE:

academiaassai.com.br/cursos-online

COMO MONTAR UMA PIZZARIA?

PARA ABRIR UMA PIZZARIA, É PRECISO SEGUIR ALGUMAS ETAPAS IMPORTANTES:



1

Fazer um plano de negócios

Um planejamento bem estruturado ajuda na concepção e na gestão do negócio ao detalhar a ideia, os objetivos e as estratégias que serão usadas para atingir as metas desejadas.



2

Escolher o local adequado

Independentemente do tipo de operação (espaço físico com salão, retirada no balcão ou *delivery*), é essencial que o local seja adequado para a manipulação de alimentos.



3

Legalizar o estabelecimento

Obter todos os alvarás e documentos necessários influencia diretamente no funcionamento e na segurança da pizzaria. Isso porque, sem a documentação completa, o estabelecimento pode até ser interditado.



4

Adquirir equipamentos e utensílios

Fogão, forno, geladeiras e freezers, caixas de pizza, espátulas, cortadores, aventais e outros itens indispensáveis para a operação do negócio devem ser de qualidade, pois impactam diretamente o resultado.



5

Montar a quipe e escolher os fornecedores

Mesmo em um negócio pequeno, uma equipe bem treinada é essencial. Em paralelo, escolher fornecedores que ofereçam produtos com bom custo-benefício vai garantir a qualidade das pizzas.



6

Investir na divulgação

As redes sociais são uma forma gratuita de apresentar a pizzaria, contar novidades, atrair e fidelizar clientes. Além disso, respostas rápidas, promoções e plataformas de *delivery* funcionam como estratégias de marketing.



Qual é o MELHOR FORNO?

Essa é uma dúvida bastante comum, afinal, existem vários tipos e modelos no mercado, que resultam em produtos diferentes.

• FORNO A LENHA

É tradicional e valorizado, podendo ser um diferencial de marketing. No entanto, requer um bom investimento e o uso de madeira legal, que tem custo elevado.

• FORNO A GÁS

Mais econômico, é uma escolha prática e ideal para negócios que não atendem presencialmente. Isso porque a diferença de sabor é imperceptível no *delivery*.

• FORNO ELÉTRICO

Fácil de usar, regular e limpar, garante a qualidade das pizzas e é mais sustentável, já que não emite poluentes. Mas é preciso considerar os gastos com energia elétrica.

• FORNO ESTEIRA

Com alta capacidade de produção, é eficiente e rápido – assa uma pizza de tamanho padrão (40 cm) em menos de 3 minutos. Por outro lado, seu custo é mais alto. 🍕



Ponte Estaiada

METRÓPOLE *da diversidade*

De feiras de rua a restaurantes sofisticados, São Paulo revela uma rica mistura de sabores, culturas e histórias que se encontram na paixão por servir e partilhar

Cada canto da maior cidade do país revela uma combinação de tradições, histórias, ingredientes e temperos. De pratos brasileiros a receitas internacionais de todas as partes do mundo, São Paulo tem uma imensa variedade gastronômica, que passeia por feiras de rua, botecos, restaurantes sofisticados, pizzarias e pastelarias tradicionais.

SÃO PAULO:

a capital da gastronomia

Mais que comer bem, viajar por São Paulo representa conhecer histórias e culturas e descobrir novas possibilidades. Cada região da cidade tem sua própria identidade culinária, mas todas elas se encontram em um ponto comum: a paixão por servir e partilhar. Em “Sampa”, a qualidade e o serviço dos estabelecimentos do setor de alimentação se destacam como uma atração turística.>>

Cada região de São Paulo tem sua própria identidade culinária, mas todas elas se encontram em um ponto comum: a paixão por servir e partilhar.

PATO

GEL ADESIVO

TRANSFORME
SEU BANHEIRO
COM O PODER
DO GEL



ANTES DE USAR, LEIA AS INSTRUÇÕES DO RÓTULO. CONSERVE
PARA O USO EM CASAS DE GRUPOS E ANIMAIS DOMÉSTICOS.
PESQUISA SCANTRACK NIELSEN Q3 BASE 2022

REGISTRO Nº 102827
PATO INDUSTRIAL
S/A
C/O SCS
L. 12.527/01
12.527/01



ZONA OESTE

Um caldeirão cultural

A Zona Oeste de São Paulo é um verdadeiro caldeirão cultural, onde tradição e inovação convivem em harmonia. Restaurantes autorais e renomados se misturam a pequenos negócios, oferecendo desde pratos internacionais até clássicos, como o virado à paulista, com opções para todos os bolsos. A região também se destaca pela forte presença das “padocas” – das artesanais aos grandes estabelecimentos e suas refeições completas a qualquer hora do dia (e da noite).



ZONA NORTE

Polo gastronômico

Na Zona Norte de São Paulo, o bairro de Santana se destaca como um dos maiores polos gastronômicos da cidade, com mais de mil estabelecimentos, entre bares, pizzarias e restaurantes que vão dos famosos aos praticamente escondidos. Já o bairro do Limão concentra tradições nordestinas e tem a comida sertaneja como protagonista, resultado da forte presença de migrantes do Nordeste. A influência italiana também tem seu lugar na região, com cantinas e pizzarias que preservam receitas tradicionais.



ZONA CENTRAL

Reduto asiático

Em São Paulo, a cozinha oriental tem lugar garantido na Zona Central. Bairros como Liberdade, reduto da comunidade japonesa, e Bom Retiro, onde há uma grande concentração de coreanos, são conhecidos pelos restaurantes típicos e mercados especializados em produtos orientais. A Bela Vista, por outro lado, é famosa pelas cantinas italianas, que oferecem receitas autênticas, e por algumas das padarias mais antigas da capital paulista.



ZONA SUL

Tradição brasileira

Bairros como Moema, Itaim Bibi e Vila Olímpia, na Zona Sul, abrigam restaurantes internacionais sofisticados, enquanto Santo Amaro é conhecido pela culinária tradicional brasileira, com destaque para a feijoada. A região também é famosa pelas churrascarias que servem o tradicional rodízio de carnes. Além disso, festivais gastronômicos, como o "Sabor da Quebrada" e o "Festival do Capão", no Capão Redondo, celebram a cultura periférica, enquanto no Grajaú pequenos empreendedores se destacam com pratos simples e afetivos, valorizando a comida caseira.



Mercadão (Mercado Municipal)

ASSAI

**FIQUE POR DENTRO
DAS MELHORES OFERTAS
NO JORNAL DO ASSAÍ
ATACADISTA**



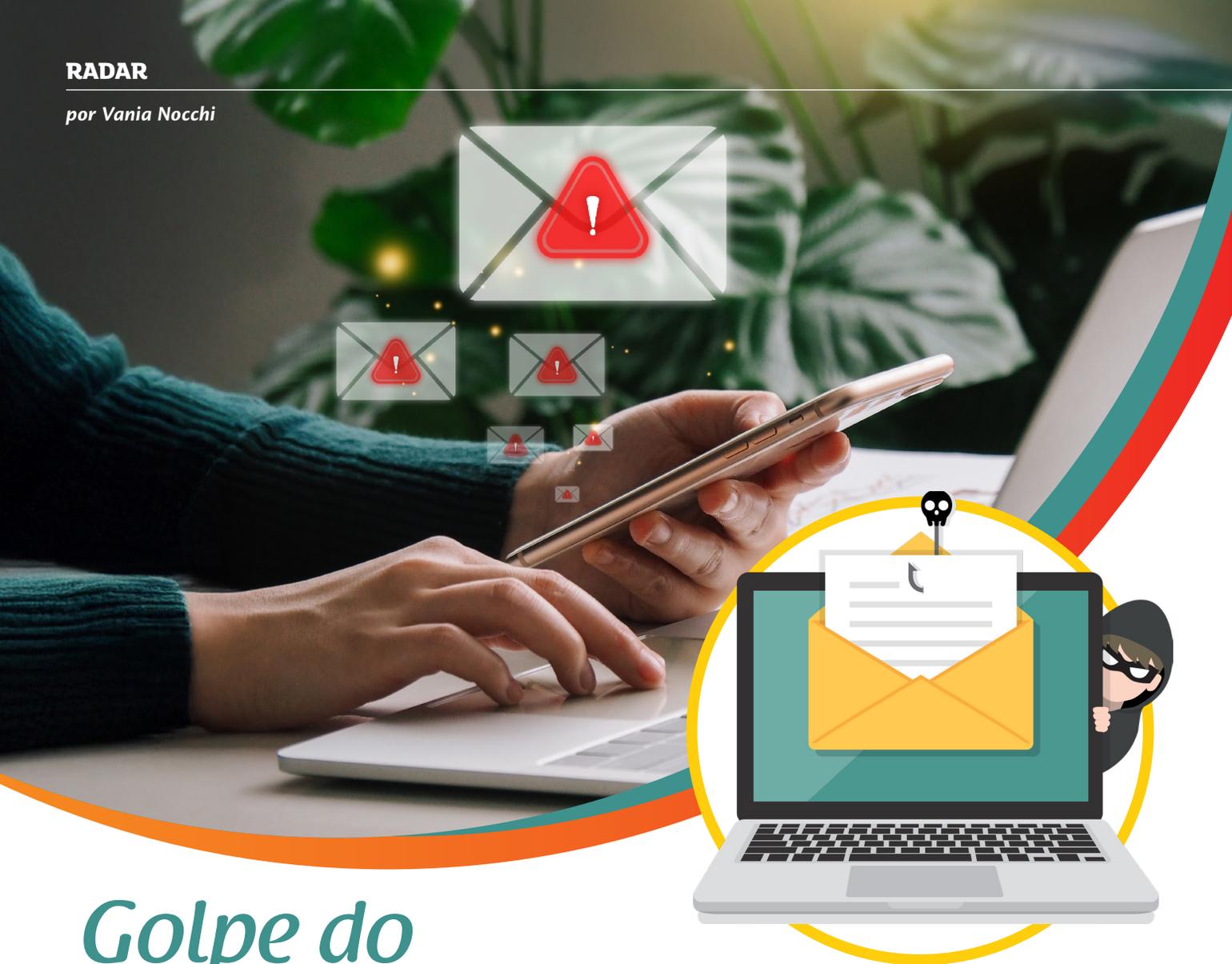
ZONA LESTE *Comida de rua*

A Zona Leste de São Paulo é um celeiro de tradições gastronômicas, com bairros como Mooca, que sofre forte influência italiana, e Itaquera, que resgata a tradição da cozinha sertaneja nordestina. Além das opções mais tradicionais, a região tem ótimas alternativas para quem gosta de comida de rua. A Praça Silvio Romero, no Tatuapé, é um dos endereços mais conhecidos de São Paulo quando o assunto é *food truck*, e as pastelarias e as feiras são tradições regionais que unem simplicidade e sabor.

ASSAÍ: *Um começo simples, mas cheio de propósito na Vila Carrão*

O Assaí Atacadista tem origem exatamente no caldeirão de sabores da Zona Leste de São Paulo. Em 1974, no coração da Vila Carrão, nasceu a primeira loja da rede – com o olhar voltado para os pequenos transformadores, como pizzarias e pastelarias. Em 1985, o Assaí já se destacava entre os maiores revendedores de muçarela da capital, uma referência regional de atacado para comerciantes.

O tempo passou, o cenário mudou e hoje a empresa é uma das maiores do Brasil, com mais de 300 lojas espalhadas por todas as regiões do país. Sua origem, no entanto, está ligada à comida de rua da Zona Leste, onde pequenos empreendedores ainda hoje abastecem seus negócios com produtos frescos e acessíveis. Para celebrar e manter viva a ligação com suas raízes, em 2021, a rede assumiu os *namings rights* da estação Carrão do Metrô, agora chamada Carrão-Assaí Atacadista. 🍷



Golpe do DÉBITO SANITÁRIO

Falsos e-mails com aparência oficial simulam cobranças da Anvisa e induzem empreendedores a clicar em links maliciosos. Saiba como se proteger

Os crimes virtuais estão cada vez mais frequentes no Brasil, segundo a Associação de Defesa de Dados Pessoais e do Consumidor (ADDP). Somente em 2024, cerca de 5 milhões de golpes foram aplicados no país – uma em cada quatro pessoas sofreu uma tentativa de golpe e cerca de metade dessas pessoas acabou se tornando vítima.

Em muitos casos, os golpistas se aproveitam da confiança que o consumidor tem em órgãos oficiais, como a Receita Federal e a Anvisa, para enganá-lo. Esse tipo de golpe usa a chamada “engenharia social”, que é quando os criminosos usam medo, pressa ou confiança para convencer uma pessoa a clicar num link falso ou pagar uma cobrança que não existe.



COMO FUNCIONA O GOLPE?

Em abril, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) emitiu um alerta sobre uma tentativa de fraude, em que golpistas se passam por funcionários da agência para enviar e-mails falsos cobrando taxas inexistentes. Com o título “Alerta de Débito Sanitário”, as mensagens contêm termos técnicos, como “apólice” e “alvará sanitário”, para parecerem verdadeiras. Funciona assim:

1

O empreendedor recebe um e-mail que, à primeira vista, parece oficial (tem logotipo e número de apólice).

2

O conteúdo diz que é preciso fazer o pagamento de uma taxa com urgência para garantir a manutenção do alvará sanitário.

3

O e-mail oferece uma solução imediata por meio de um link de pagamento, que parece verdadeiro.

4

Ao clicar, a vítima é levada a pagar a taxa. Uma vez feito isso, o dinheiro vai diretamente para os criminosos.

DICA: Termos como “regularização imediata”, “urgente”, “aviso de débito” e “pagamento obrigatório” são frequentemente usados em golpes digitais. Desconfie!

COMO IDENTIFICAR um e-mail falso da ANVISA



- Não utiliza domínios oficiais (ex: @gov.br, @anvisa.gov.br)
- Apresenta urgência
- Solicita pagamento via links externos
- Contém erros de português ou formatação estranha

PROTEJA-SE!

Com golpes cada vez mais sofisticados, é importante estar atento para não cair em armadilhas. Mesmo mensagens que parecem oficiais podem esconder fraudes.

VEJA ALGUMAS DICAS PARA SE PROTEGER:

- **DESCONFIE DE MENSAGENS URGENTES DEMAIS**
- **VERIFIQUE SE O E-MAIL FOI ENVIADO DE UM ENDEREÇO CONFIÁVEL**
- **NÃO CLIQUE EM LINKS DESCONHECIDOS**
- **ENTRE NO SITE OFICIAL DO ÓRGÃO E CONFIRME SE HÁ ALGUM DÉBITO**
- **NUNCA FORNEÇA DADOS PESSOAIS OU BANCÁRIOS POR E-MAIL**

MEU ASSAÍ

por Vania Nocchi

Confeitaria

100% DIGITAL

Vencedora do Prêmio Academia Assaí 2024 na categoria Tecnologia, Tailana Fonseca Ordones, de Manaus (AM), conta como sua empresa conquistou quase 87 mil seguidores no Instagram



Comecei a empreender em 2019, vendendo brigadeiros no meu antigo emprego, e nunca imaginei ganhar um prêmio nacional trabalhando da minha cozinha. Na verdade, tudo começou na casa da minha sogra. Aos poucos, fui conquistando clientes fiéis e hoje trabalho da minha própria cozinha, em Manaus (AM), tenho uma estrutura maior, equipamentos melhores e uma funcionária que me ajuda.

Mas não foi fácil chegar até aqui. Um acontecimento que me marcou foi quando, em 2021, decidi iniciar uma nova fase no interior do Pará com meu esposo e minha filha. Montamos um trailer de doces, porém a realidade foi dura. Por seis meses, trabalhei muito, mas vi meu sonho quase acabar. Voltamos para Manaus e, com fé e coragem, recomecei. Aprendi que recomeçar não é fracasso — é coragem. Posso dizer que a confeitaria me reconstruiu e, hoje, meu trabalho é o meu refúgio.

Tailana Fonseca Ordones

Fotos: Divulgação / Academia Assaí

Instagram para atrair e FIDELIZAR CLIENTES



A Taila Fonseca Confeitaria, minha empresa, atende totalmente pelas redes sociais. Enxerguei no Instagram uma plataforma poderosa e gratuita para alcançar mais pessoas e comecei a compartilhar minha rotina e os bastidores da produção. Tenho quase 87 mil seguidores e faço isso todos os dias, é o que atrai novos clientes e mantém o movimento do meu *delivery*.

As redes sociais são uma ferramenta poderosa de vendas. Tem muita gente consumindo conteúdo e pouca criando — então, quem se posiciona sai em vantagem. O segredo é mostrar o trabalho com verdade, estudar bastante e não ter vergonha de ser dono do seu próprio negócio e de se expor.

"Aprendi que recomeçar não é fracasso — é coragem. Posso dizer que a confeitaria me reconstruiu e, hoje, meu trabalho é o meu refúgio"

Tailana Fonseca Ordones

PRÊMIO ACADEMIA ASSAÍ

Vencer o **Prêmio Academia Assaí 2024** na **categoria Tecnologia** foi um marco na minha vida — me fez enxergar meu negócio com mais profissionalismo e reforçou que estou no caminho certo. Depois do prêmio, percebi que meu trabalho passou a ser mais reconhecido e respeitado, surgiram oportunidades incríveis, como parcerias com marcas e contratos com lojas de confeitaria. Hoje, muita gente me chama de “menina do Instagram”, e eu levo isso com muito orgulho e bom humor.

O Assaí em si é um grande parceiro desde o início da minha jornada como empreendedora. Quando comecei a comprar insumos em maior quantidade, foi lá que eu encontrei as marcas que sempre quis usar e, o melhor, com ótimos preços. Compro de tudo: desde itens do meu estoque até os ingredientes queridinhos, como leite condensado, creme de leite e também catupiry, que usamos nas nossas coxinhas. Esse é um detalhe curioso: apesar de sermos uma confeitaria, produzimos coxinhas crocantes, que são um sucesso! 🍌



saiba mais

@tailafonsecaconfeitaria





Oceano

A NOVA LINHA DE SACOS PARA LIXO EMBALIXO OCEANO É FEITA DE PLÁSTICOS RETIRADOS DO MAR.

Embalixo oceano foi criado em prol sustentabilidade, para auxiliar na diminuição de resíduos plásticos encontrados no mar, possuindo um destino de retrabalho e reeducação para minimizar a volta destes materiais ao oceano.



Esse novo produto conta com uma parceria muito bacana com o Instituto Argonauta de Conservação Costeira e Marinha, atualmente a Embalixo ajuda diversos projetos e regastes animais no instituto, além da linha Embalixo Oceano ser utilizada para realizarem os mutirões de limpeza nas praias de todo Brasil.

Instituto Argonauta

TODOS OS CAMINHOS
LEVAM AO MAR
É NOSSO DEVER SALVÁ-LO

SIGA A EMBALIXO NO
INSTAGRAM @EMBALIXO E
SAIBA MAIS



Embalixo Oceano - Podpah Podcast



Edu Guedes



Mergulhadores - Embalixo





Programas de FIDELIDADE

Plataformas digitais facilitam a gestão dos pedidos para oferecer recompensas a clientes recorrentes, mas é preciso atenção às regras e aos benefícios

Construir uma base de clientes leais é um dos desejos de quem administra um negócio, afinal, consumidores fiéis representam vendas recorrentes e ainda funcionam como verdadeiros promotores de seus estabelecimentos preferidos.

Mas conquistar essa fidelidade vai além de oferecer um bom produto. Envolve toda a experiência de consumo: atendimento, ambiente, qualidade dos alimentos, preço justo, agilidade no serviço e, claro, incentivos para que o consumidor escolha voltar. Nesse contexto, contar com um programa de fidelidade bem estruturado pode ser o diferencial que um empreendimento precisa para se destacar no mercado.

COMO FUNCIONA?

Basicamente, a ideia de oferecer um programa de fidelidade é recompensar os clientes regulares com benefícios exclusivos. O programa pode ser:

- 1 Acúmulo de pontos por compra, que podem ser trocados por descontos, brindes ou produtos disponíveis no estabelecimento.
- 2 Promoção para aniversariantes, com sobremesa gratuita, desconto especial ou refeição no dia do aniversário.
- 3 Indicação, com descontos para clientes que recomendam o estabelecimento e para os indicados que finalizam a compra.
- 4 Benefícios exclusivos, como estacionamento gratuito e prioridade na reserva em dias concorridos.
- 5 Valor social, revertendo pontos acumulados pelos clientes em doações para instituições filantrópicas. >>

Batatas Carinhas
**Alegria na
forma mais
deliciosa**



**Crocante
por fora,
macia
por dentro**



Vai bem na
Air Fryer

**Sequinha
e saborosa**

Lanche, petisco e
prato principal em
um único pacote.
Compre **Batata
Carinhas Bem Brasil**
e se delicie com o
sabor e o formato
inconfundível de
Bem Brasil.

bembrasil.ind.br

📷 [batatasbembrasil](https://www.instagram.com/batatasbembrasil)

BemBrasil
Alimentando bons momentos

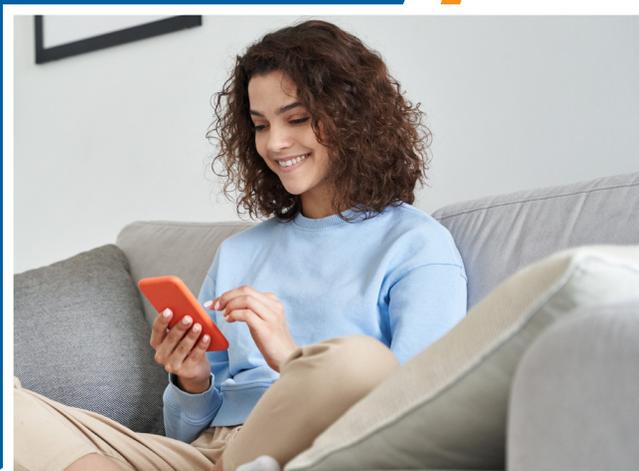


FRITA CONGELADA

COLOCANDO em prática

A tecnologia é uma aliada na implementação dos programas de fidelidade. O uso de aplicativos e plataformas (próprias ou terceirizadas) facilita a gestão dos pontos, mas a escolha certa é essencial.

Existem aplicativos com versões pagas que possuem a funcionalidade integrada, como Costumer, Fidelimax e Goomer. Uma dica é pesquisar e escolher o mais adequado às necessidades do estabelecimento, priorizando plataformas simples e intuitivas.



iFOOD

O iFood é a plataforma de pedidos mais utilizada no Brasil e disponibiliza programas de fidelidade para empreendedores cadastrados. No *app*, é possível configurar benefícios de forma automatizada, oferecendo recompensas para clientes recorrentes depois de um determinado número de pedidos, por exemplo.

O empreendedor pode ainda determinar regras personalizadas na plataforma, indicando quantidade de pedidos e valor mínimo para cada um, validade e tipo de recompensa. Para garantir clareza e evitar dúvidas, é essencial detalhar todos os critérios do programa. Essas informações ficam disponíveis no perfil do seu negócio. 🌈

Dicas de sucesso

Não basta criar um programa de fidelidade, o sucesso da iniciativa exige:



Atenção às preferências dos clientes e tendências de mercado.



Atendimento humanizado, com mensagens e respostas rápidas.



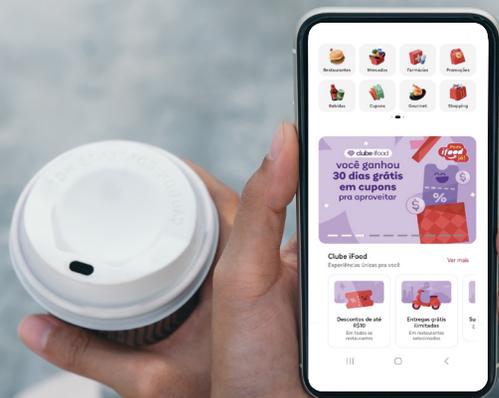
Recompensas reais e possíveis de serem alcançadas.



Divulgação nas redes sociais e no site do estabelecimento.



Boa experiência, com embalagens adequadas e entregas eficientes.



Colgate®

Plax®

Neutraliza odores
fortes de alimentos.
Hálito sempre fresco

NOVA FÓRMULA
NOVA FÓRMULA
NOVA FÓRMULA





O bolo caótico é propositadamente torto, exagerado, colorido e nada convencional – a tendência ganhou força nas redes sociais e está conquistando clientes que querem sair do óbvio

Esquisito e divertido

Na contramão da confeitaria perfeccionista, surge uma tendência ousada e divertida: os bolos caóticos. Agora, as coberturas lisinhas, as decorações impecáveis e o equilíbrio de cores dão lugar a texturas marcantes, coberturas escorridas, camadas aparentes e elementos inusitados, como frutas inteiras, flores, confeitos grandes, glitter comestível e até velas derretidas. O objetivo é ser propositadamente exagerado, desorganizado e esquisito.

Essa estética ganhou força nas redes sociais, especialmente no TikTok e no Pinterest, plataformas em que vídeos de bolos caóticos acumulam milhões de visualizações mundo afora.

Caos planejado

Os bolos caóticos são pensados para serem esteticamente bagunçados e têm potencial porque fogem do óbvio e valorizam a autenticidade. A tendência chama atenção principalmente entre os jovens, que são maiores consumidores das redes sociais, como Instagram, TikTok e Pinterest, onde esse tipo de produto faz sucesso por ser diferente e altamente “instagramável”.

Cada bolo é único e explora o caos criativo, desconstruindo a ideia do bonitinho padronizado. É uma verdadeira explosão visual, que convida à brincadeira e ao inesperado para marcar, de forma divertida, momentos como festas de aniversário, eventos temáticos ou artísticos e outros que possam fugir do convencional.

ANATOMIA DE UM BOLO CAÓTICO

VEJA O QUE TRANSFORMA UM BOLO COMUM EM UM VERDADEIRO CAOS PROPOSITAL:

CAMADAS À MOSTRA

Nada de esconder o recheio! A estrutura do bolo aparece de forma torta e assimétrica.

COBERTURA ESCORRIDA

O efeito derretido é bem-vindo! A cobertura parece um preparo que desandou e escorreu.

CORES VIBRANTES

Quanto mais contraste, melhor! As combinações desafiam o bom gosto tradicional.

ENFEITES EM EXCESSO

O exagero é o ponto alto! Os elementos decorativos são grandes e esquisitos.

FORMATO IMPERFEITO

Esqueça a simetria! A imperfeição é o padrão de beleza desse bolo divertido. 🍷



CAÓTICO OU MALFEITO?

SAIBA A DIFERENÇA

Errar na construção do bolo é diferente de criar um bolo caótico. Por isso, é importante garantir que a estética do caos proposital tenha uma intenção.

- **É intencionalmente exagerado:** tem muito chantilly, frutas inteiras, flores frescas, cores vibrantes e elementos conflitantes
- **Funciona pela estética errada:** combinações inusitadas desafiam a harmonia, mas criam um impacto visual
- **Tem uma narrativa única:** o bolo conta uma história, que pode estar ligada ao aniversariante ou ao tema da festa
- **É visualmente coerente:** apesar de inusitados, os elementos são escolhidos com critério e atendem a um conceito claro
- **Tem acabamento artesanal:** coberturas derretidas, camadas tortas e recheio vazando são pensados para causar impacto



Inspire-se!

A Nu Bolos, da confeitadeira paulista Marcella Cruz, tem uma página no Instagram onde mostra suas produções caóticas.



Pelo segundo ano consecutivo, o Assaí percorre o Brasil para celebrar a gastronomia popular e valorizar os pequenos empreendedores que alimentam as torcidas de futebol



Comidas de ESTÁDIO

Antes mesmo de o juiz apitar, um ritual acontece do lado de fora dos estádios brasileiros: é ali, nos arredores, que o torcedor encontra uma imensa variedade de barracas, ambulantes, bares e comércios fixos, dispostos a servir a melhor comida de estádio. Uma goleada de sabores!

Os estádios brasileiros são verdadeiras vitrines de tendências locais, e essa tradição gastronômica representa a importância dos pequenos empreendedores, trazendo uma diversidade de sabores, que encantam e movimentam as vendas nos dias de jogos.

Espetinho, pastel, pipoca, açaí, churros, cachorro-quente e até delícias regionais, como acarajé, sanduíche de pernil e salsichão, fazem sucesso enquanto o jogo não começa.

GOSTINHO DE VITÓRIA

Para reforçar a parceria com o futebol nacional e com os pequenos negócios locais, o Assaí promove a webserie "Comidas de Estádio", que neste ano chega à sua segunda edição. O influenciador Brabo Gordinho está visitando cidades diferentes em dias de jogos pela Copa do Brasil 2025, sempre acompanhado de um torcedor local. Durante a visita, eles provam as iguarias que fazem mais sucesso na porta dos estádios brasileiros.

Em cada fase, a dupla escolhe a melhor comida daquele estádio, que ganha um kit com vale-compras de R\$ 500. As visitas são gravadas e vão ao ar nas redes oficiais do Assaí: Instagram, TikTok e YouTube. A webserie termina com uma votação aberta para eleger "A Melhor Comida de Estádio do Brasil", cujo vencedor ganha um cartão-presente de R\$ 6.000. A Copa do Brasil conta com o patrocínio do Assaí Atacadista desde 2024, quando ocorreu o lançamento oficial da webserie. >>

Fotos: Divulgação Assaí





Não risca



Econômico



Mais praticidade



Para superfícies delicadas





#DESAFIOBRABOASSAÍ:

A receita campeã de cada episódio fica disponível para que os seguidores possam reproduzir a comida vencedora de estádio escolhida pelo influenciador e seu anfitrião durante cada visita. O Assaí vai repostar as melhores reproduções em suas redes sociais, e todos podem participar. O desafio está lançado!

O TÍTULO FICOU COM ELA:

O açai com cupuaçu, da Dona Ivaneide, de Brasília (DF), foi o campeão da primeira webserie "Comidas de Estádio". Vendido nos arredores do estádio Serejão, o produto encantou o influenciador Negrete, embaixador do projeto em 2024, e ainda rendeu à empreendedora um cartão-presente de R\$ 5 mil.



PENSOU FUTEBOL, PENSOU ASSAÍ

Em 2025, o Assaí Atacadista renovou seu compromisso com o futebol brasileiro, mantendo o patrocínio a campeonatos nacionais, regionais, estaduais e feminino. A iniciativa reforça uma trajetória de mais de dez anos de incentivo ao esporte, iniciada em 2014 com o apoio ao Campeonato Paulista.

ENTRE OS TORNEIOS PATROCINADOS PELA MARCA NESTE ANO, ESTÃO:

⚽ TORNEIOS NACIONAIS

Copa do Brasil, Campeonato Brasileiro (Séries A e B) e Taça das Favelas

⚽ FUTEBOL REGIONAL

Copa do Nordeste

⚽ CAMPEONATOS ESTADUAIS

São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Pernambuco, Bahia, Ceará e Taça das Favelas

⚽ FUTEBOL FEMININO

Edições São Paulo, Nacional e Taça das Favelas

Presente em todas as regiões do país, com mais de 300 lojas, o Assaí segue lado a lado do torcedor brasileiro — dentro e fora dos estádios. **Pensou futebol, Pensou Assaí.** 🟡

CHAMYTO

É COISA DE GÊNIO



COM LACTOBACILOS
VIVOS* PARACASEI
E FONTE DE ZINCO



ONDE TEM CHAMYTO TEM CUIDADO

É permitido cobrar CONSUMAÇÃO MÍNIMA?

Especialista em Direito do Consumidor explica por que a prática é abusiva e aponta o que fazer para manter o equilíbrio entre os direitos do cliente e os interesses comerciais de forma legal

Cobrar consumo mínima é uma prática comum em bares e restaurantes, principalmente em locais que têm alta demanda, música ao vivo, vista privilegiada ou estrutura de lazer. Mas, apesar de difundida, a exigência desse pagamento levanta dúvidas entre empreendedores e consumidores. Afinal, é permitido cobrar consumo mínima?

O QUE É A CONSUMAÇÃO MÍNIMA?



A cobrança consiste na determinação de um valor mínimo que o cliente deve gastar no estabelecimento, independentemente do seu desejo de consumir. Por exemplo: um bar estipula que a consumo mínima por pessoa é de R\$ 50 reais. Caso o cliente consuma menos que isso, deverá pagar a diferença.

O QUE DIZ A LEI?

“A exigência de consumo mínima em bares, restaurantes e casas de espetáculo constitui uma prática considerada abusiva. Isso porque, conforme dispõe o Código de Defesa do Consumidor (CDC), é direito básico do cliente pagar apenas pelo que efetivamente consumir, sendo indevida qualquer cobrança que o obrigue a contratar ou adquirir produtos e serviços além de sua livre escolha”, explica Bruna de Sillos, advogada especialista em Direito Civil e do Consumidor.

Em outras palavras, a imposição de um valor mínimo de consumo fere a liberdade de escolha do consumidor, o que é vedado pelo CDC. A profissional lembra que “caso o fornecedor, mesmo ciente da ilegalidade da cobrança, insista em adotar tal prática, poderá estar sujeito a diversas consequências administrativas e judiciais. Essa medida configura uma forma de venda casada, ou seja, a imposição de um produto ou serviço como condição para o fornecimento de outro”. >>



Chegou Mucilon® Zero



ZERO

ADIÇÃO DE AÇÚCARES*

Novos Sabores

Rico em nutrientes
que contribuem para

**IMUNIDADE¹ E
DESENVOLVIMENTO**

➤ **CEREBRAL²** ➤



Juntinho com você
nutrindo os pequenos

ASSAÍ
ATACADISTA

A PARTIR DOS

6 meses

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

Imagens ilustrativas. Contém glúten. *VITAMINAS A, C, D, E, B9 (ACIDO FÓLICO). **FERRO E ZINCO. †ESTE NÃO É UM ALIMENTO BAIXO OU REDUZIDO EM VALOR ENERÉTICO. CONTEM AÇÚCARES PRÓPRIOS DOS INGREDIENTES.

“É direito básico do cliente pagar apenas pelo que efetivamente consumir”

Bruna de Sillos,
advogada especialista
em Direito Civil
e do Consumidor



COBRANÇAS PERMITIDAS POR LEI

Do ponto de vista dos donos de bares e restaurantes, a consumação mínima pode ser uma forma de garantir a rentabilidade. Embora seja considerada prática, no entanto, a especialista afirma que há alternativas juridicamente válidas, desde que respeitem:

- A transparência nas informações;
- A boa-fé na relação comercial;
- A liberdade de escolha do consumidor.

Cobrança por reserva antecipada

É possível cobrar um valor para garantir reserva de mesas em horários de maior movimento. Mas é indispensável que a cobrança seja previamente informada e que não seja justificada como consumação obrigatória, embora possa ser convertida total ou parcialmente em crédito para consumo no local, desde que isso esteja claramente especificado e acordado no momento da contratação.

Oferta de pacotes promocionais (combos)

Os combos são opções que englobam, por exemplo, entrada + comida + bebida por um preço fixo. A prática é legal, desde que a adesão ao pacote seja facultativa, o consumidor tenha acesso ao cardápio tradicional e seja garantido o direito livre de consumo, sem obrigação de aderir ao pacote promocional.

“A adoção de reservas pagas e pacotes promocionais, desde que informada de forma clara, voluntária e transparente, pode ser uma solução eficaz para equilibrar a proteção dos direitos do consumidor com os interesses comerciais, evitando riscos legais e fortalecendo a relação de confiança”, finaliza a advogada.

COUVERT ARTÍSTICO E CONSUMAÇÃO MÍNIMA SÃO A MESMA COISA?

NÃO. A cobrança de couvert artístico, prática que também é comum em todo o país, é permitida, ao contrário da consumação mínima.

COUVERT ARTÍSTICO – Taxa cobrada para remunerar artistas (música, performances etc.). Para que o estabelecimento possa aplicar a cobrança, o cliente precisa ser previamente informado e o valor correspondente só pode ser cobrado se houver apresentação ao vivo no momento do consumo. 🍷



Dover Roll®

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



Conheça a família Dover-Roll!



O melhor e mais sustentável Saco para Lixo do Brasil!



eureciclo
Apoiamos esta ação

Conheça as nossas redes:

@doverroll

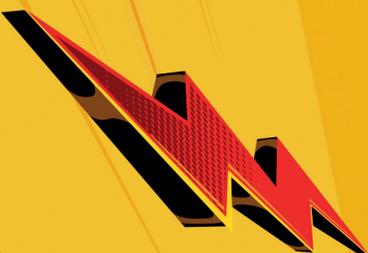
@oficialdoverroll

doverroll_oficial

dover-roll.com.br

Saiba Mais!





PROMOÇÃO TEAM Sadia NBA



Promoções válidas de 12.05.2025 a 13.07.2025. Consulte condições de participação, produtos participantes, regulamentos completos e Certificados de Autorização em www.teamsadianba.com.br. *Consulte todas as características da viagem no regulamento. Imagens ilustrativas.



Sadia

COMPRE PRODUTOS

PARTICIPANTES DA LINHA SADIA NBA

CADASTRE-SE EM

**WWW.TEAMSADIANBA.COM.BR
OU PELO WHATSAPP 11 3506.8298**

JUNTE E TROQUE PONTOS



**POR ITENS OFICIAIS
SÃO CENTENAS
DE VOUCHERS**
para resgatar na
lojanba.com

E CONCORRA A

1 VIAGEM* COM ACOMPANHANTE PARA O

ALL-STAR GAME 26

EM LOS ANGELES



NBA PEDE SADIA


Academia Assaí
INSTITUTO
ASSAÍ

VISIBILIDADE e VALORIZAÇÃO

O projeto AfroNegócio, da Academia Assaí, fortalece a gastronomia negra e promove a inclusão produtiva com impacto social

O AfroNegócio é uma iniciativa da **Academia Assaí** voltada para o fortalecimento do afro-empresendedorismo no setor de alimentação. Por meio de conteúdos formativos, conexões estratégicas e acesso a oportunidades, o projeto promove inclusão, representatividade e desenvolvimento de empreendedores(as) negros(as), valorizando sua cultura, ancestralidade e capacidade de inovação no mercado.

Um exemplo de parceria estratégica é a colaboração com a **Feira Preta**, anteriormente **PretaHub**, um dos principais polos de criatividade, inovação e empreendedorismo negro no Brasil. A atuação conjunta amplia o impacto do AfroNegócio, somando forças na capacitação, na visibilidade e no fortalecimento com identidade e propósito, contribuindo para a construção de um mercado mais justo e inclusivo. >>

"Investir na gastronomia negra significa fortalecer a inclusão produtiva e o desenvolvimento econômico de um país mais diverso e justo. Para empresas, marcas e consumidores, apoiar esses negócios não é apenas uma questão de responsabilidade social, mas uma estratégia econômica inteligente, pois valoriza uma cadeia produtiva rica em saberes e inovadora em suas soluções."

Adriana Barbosa, criadora do Feira Preta Festival

CARTÃO CESTA ASSAÍ, MAIS VANTAGEM E ECONOMIA PARA O SEU NEGÓCIO.

Créditos entre

R\$ 50 e
R\$ 500.

180 dias
para aproveitar.

Seus colaboradores
aproveitam os preços
baixos do Assaí em
todas as lojas da rede.



Aponte a câmera do
celular e saiba mais!



TRANSFORMANDO A REALIDADE SOCIAL E ECONÔMICA

O **Instituto Assaí** é parceiro e patrocinador da **Feira Preta** desde 2018 e, por meio da **Academia Assaí**, apoia ações em parceria destinadas a empreendedores negros de alimentação. Com a contribuição da organização, a Academia Assaí lança em junho deste ano uma trilha exclusiva dedicada ao empreendedorismo negro, em parceria com chefs e especialistas em gastronomia e ancestralidade.

Além disso, a Feira Preta contribui com conteúdos relevantes na coluna mensal de AfroNegócio e no podcast Negócio em Dia, da Academia Assaí. São conteúdos que promovem debates e boas práticas sobre inclusão produtiva, fortalecem o ecossistema e ampliam o alcance de negócios que valorizam a ancestralidade. Juntos, o Instituto Assaí e a Feira Preta constroem pontes e promovem conhecimento, prática e representatividade.

**Acesse o conteúdo
da trilha exclusiva da
Academia Assaí:**



academiaassai.com.br/afronegocio



DA TEORIA À PRÁTICA

O **Instituto Assaí** apoia também a **Feira Preta Cria: Gastronomia**, programa que promove capacitação, conexão com o mercado e visibilidade. Em 2025, tem edições previstas para Belém (PA), Salvador (BA) e São Paulo (SP). A parceria se estende, ainda, à realização de novas edições da **Feira Preta Degusta**, uma mostra de produtos e serviços de gastronomia, na qual é possível conhecer diferentes culinárias produzidas pelos próprios participantes da Feira Preta Cria.

Os resultados desse movimento são visíveis. Alguns empreendedores que participaram da Feira Preta conquistaram projeção em nível nacional, evidenciando a força dos saberes ancestrais aplicados à gastronomia e reforçando a importância econômica e cultural do setor. 🌟

**Acesse o conteúdo do
AfroNegócio na página
da Academia Assaí:**



academiaassai.com.br/afronegocio





**NOVO OREO
SELENA GOMEZ.**

NÃO É SÓ UM BISCOITO: É UM ÍCONE!



EXPERIMENTE



Como economizar ENERGIA NO SEU NEGÓCIO

Com ações simples, é possível reduzir custos e crescer de forma sustentável

De acordo com o Sebrae, o consumo de energia pode representar até 20% dos custos operacionais dos pequenos negócios. Isso significa que fontes como eletricidade, gás natural e óleo combustível, essenciais para a operação no setor de alimentação, exercem uma grande influência na saúde financeira das empresas de pequeno porte.

Além disso, pesquisas dão conta de que, cada vez mais, os consumidores brasileiros consideram a responsabilidade social do estabelecimento na hora da sua deci-

são de compra. Em outras palavras, adotar medidas para reduzir os impactos ambientais pode fortalecer a imagem da marca e ainda atrair consumidores conscientes.

Nos pequenos negócios, atitudes simples, como trocar as lâmpadas por modelos mais eficientes ou substituir equipamentos antigos, que consomem muita energia, já promovem resultados reais. A vantagem é que os recursos economizados podem ser redirecionados para outros investimentos, como infraestrutura, tecnologia e marketing, por exemplo.



Não fique para trás! Segundo o IBGE, 74% das micro e pequenas empresas implementaram o controle do consumo de energia nos últimos anos.

O ASSAÍ INVESTE EM ENERGIA LIVRE



Atualmente, **98,7% da energia utilizada pelo Assaí Atacadista vem do mercado livre de energia.** A escolha por esse modelo possibilita à empresa negociar diretamente com fornecedores e garantir maior previsibilidade nos custos.

Hoje em dia, oito lojas são abastecidas com auto-geração de energia solar, e todas as unidades utilizam iluminação de LED, em combinação com a luz natural, reforçando o compromisso da marca com a eficiência energética e a sustentabilidade.

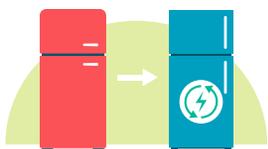


DICAS PARA REDUZIR O CONSUMO DE ENERGIA



Use lâmpadas econômicas

As lâmpadas de LED duram mais e consomem até 80% menos energia (em relação às incandescentes). Apesar do custo inicial, o investimento compensa – e pode ser feito de forma gradual para manter o equilíbrio financeiro.



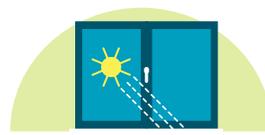
Substitua equipamentos antigos

Equipamentos modernos são mais eficientes e consomem menos energia. Com um bom planejamento, é possível trocar gradualmente os itens antigos por mais novos, melhorando o desempenho e reduzindo os gastos com eletricidade.



Faça manutenção preventiva

O alto consumo de energia e o baixo desempenho podem estar diretamente ligados às condições de equipamentos, como freezers e geladeiras, por exemplo. Crie um cronograma de manutenção preventiva conforme as orientações dos fabricantes.



Aproveite a luz natural

Abra janelas e portas, utilize vidros claros e evite cortinas pesadas e escuras, facilitando assim a entrada de luz natural. Outra dica é instalar sistemas de iluminação inteligente, para evitar luzes acesas sem necessidade.



Desligue equipamentos inativos

Manter ligados equipamentos e luzes que não estão em uso desperdiça energia. Ao final do dia, retire o que puder da tomada e conscientize sua equipe sobre a importância de apagar as luzes ao deixar os ambientes.



CONHEÇA AS AÇÕES SUSTENTÁVEIS DO ASSAÍ

Leia o QR Code e acesse o Relatório Anual e de Sustentabilidade 2024

Do isopor ao SUCESSO

Com sabores inusitados, Fabrício começou como ambulante e, ao formalizar a Lumi Creamy, viu seu empreendimento crescer e ganhar prestígio – hoje, tem duas lojas em São Paulo

"Eu não tenho dinheiro. O que eu tenho é muita força de vontade de fazer o meu 'corre' dar certo". É assim que Fabrício Luminato, o Lumi, define sua trajetória – de vendedor de *brownie* em eventos de rap no Rio de Janeiro a proprietário de duas sorveterias autênticas em São Paulo.

Natural de São João de Meriti, na Baixada Fluminense, apaixonado por música e desenhista, Fabrício sempre foi criativo, uma mente inquieta desde cedo. Com a venda dos *brownies*, se interessou pela confeitaria e, a partir daí, decidiu se dedicar à carreira, usando a criatividade como marca pessoal.

COMO TUDO COMEÇOU?

Depois de passar por experiências bem diferentes na capital do Rio (trabalhou na ONG *Gastromotiva* e no *Copacabana Palace*), em 2020, foi convidado por um chef para trabalhar em São Paulo. Como confeitiro criativo do restaurante na capital paulista, criou um sorvete de manteiga de garrafa, mas não ficou com o reconhecimento.

Na pandemia, o negócio faliu. E esse foi o empurrão de que Fabrício precisava para trilhar seu próprio caminho. "Comprei uma máquina de sorvetes, a que cabia no meu orçamento naquele momento, e parcelei em muitas vezes. Produzia em casa e vendia no *Beco do Batman* com um isopor. Com o tempo, ganhei reconhecimento e passei a fornecer para restaurantes", conta o empreendedor. >>

**Fabrício Luminato:
de vendedor de brownie
em eventos de rap no Rio
de Janeiro a proprietário
de duas sorveterias
autênticas em
São Paulo.**

Pão de Mel

cobertura sabor chocolate ao leite

receita e
tradição
de família

macio

Aqui no Assaí você
encontra o irresistível
Pão de Mel Barion

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



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



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

Barion

barionsa.com.br



OPORTUNIDADE PARA CRESCER

O isopor evoluiu para um carrinho de sorvete, que serviu como ponto de venda durante um ano. Orgulhoso de sua trajetória, Fabrício revela: “Até que surgiu a oportunidade de alugar uma lojinha de 7 m² no Beco do Batman. Eu sempre sonhei em ter um ponto fixo e acredito no que faço. Fui investindo o pouco que tinha, comprei equipamentos usados, reformei, pintei a loja e fiz até a placa de acrílico. Tudo na Lumi é feito por mim”.

Atualmente, a Lumi Creamy tem duas lojas – a segunda, aberta recentemente, fica na República, região central da cidade – e dois funcionários. O diferencial da sorveteria é a diversidade de sabores criativos: coentro, pastel com caldo de cana, batata, pão de queijo, pão na chapa, pipoca e pizza são algumas das criações da Lumi, que também serve sabores tradicionais.

Depois da abertura da loja, a marca vem se destacando até mesmo fora do país. Recentemente, Fabrício foi convidado para fazer parcerias com estabelecimentos europeus, mais especificamente em Portugal e na França, onde passou um mês criando ao lado de confeitores locais.

Por aqui, no entanto, ele ressalta que formalizar o negócio trouxe algumas vantagens. Além de aumentar a capacidade de produção e, conseqüentemente, as vendas, a Lumi Creamy passou a ser conhecida como um espaço diferente e inovador. “Meu objetivo era alcançar maior valor de marca, e isso aconteceu. Hoje, muita gente criativa frequenta meu espaço, e os sabores tradicionais, como chocolate e morango, quase não saem. Por outro lado, o sorvete de batata acaba em segundos”, finaliza.

PALAVRA DA ESPECIALISTA

“A trajetória de Fabrício, antes mesmo do sorvete, deixa claro que a criatividade é o principal ativo e diferencial do negócio. Mas, sabe aquela história de que só o talento não basta? É preciso treino e disciplina. E é nesse contexto que a formalização do negócio se torna fundamental para garantir a sua sustentabilidade e seu crescimento contínuo”, avalia a mentora de negócios e especialista em transformação e melhoria de processos, Sarah Hirota.

A PROFISSIONAL DESTACA OS PRINCIPAIS BENEFÍCIOS DA FORMALIZAÇÃO:

- 1 **Acesso a crédito e incentivos, que viabilizam investimentos para o crescimento e a sustentação da operação.**
- 2 **Parcerias e visibilidade no mercado, facilitando conexões estratégicas e novas oportunidades comerciais.**
- 3 **Segurança jurídica, com respaldo legal e cumprimento das obrigações fiscais e trabalhistas, para correr menos riscos.**

Ela ressalta ainda que, embora existam responsabilidades fiscais e contábeis, essas exigências contribuem para uma gestão mais organizada e eficaz. E reforça que o apoio de profissionais é importante, mas não necessariamente caro: instituições como o Sebrae e entidades públicas oferecem orientações e consultorias gratuitas ou com preços acessíveis. ▲



saiba mais

@lumicreamy



EDIÇÃO
LIMITADA

DESCUBRA UMA EMOÇÃO PARA OS SENTIDOS

SABOR INTENSO MOVIDO PELA PAIXÃO
DE CAFÉ L'OR E FERRARI HYPERCAR.



L'OR
ESPRESSO



FERRARI HYPERCAR
PREMIUM PARTNER

COMPATÍVEL COM MÁQUINAS DE CAFÉ NESPRESSO ** ORIGINAL
*MARCA DE UM TERCEIRO, NÃO RELACIONADO COM A JACOBS DOUWE EGBERTS

Sua marca fala

Você já pensou qual é a imagem que seu negócio transmite?

Toda empresa tem uma personalidade — e mostrar isso para o mundo é superimportante. No Assaí, eu e o Caramelo fazemos parte dessa estratégia, fomos criados para mostrar aquilo em que a marca acredita e como ela escolhe se conectar com cada cliente. **Nós somos a humanização da marca Assaí!**

Isso tem nome: *branding*, que significa “gestão de marca”. *Branding* é a forma como sua empresa é percebida pelas pessoas, e isso passa pelo atendimento, pelo visual da loja, pela embalagem do produto e pela forma como ela se comunica. Ou seja, é a experiência que o cliente percebe durante toda a jornada de compra.

E quem acredita que isso é só para as grandes empresas está enganado. Por mais que o seu empreendimento seja pequeno, a imagem dele é importante. Por isso, preparei algumas dicas fáceis para ajudar você tornar a identidade da sua marca ainda mais significativa, confira no box ao lado:

No fundo,
o que faz uma marca
ser inesquecível é
a experiência que
ela entrega!

Dicas de marca da Sol

- **Tenha uma identidade visual simples e fácil de lembrar.** Um logotipo com as cores estratégicas e que traduzam o seu negócio é uma ótima escolha. Aqui no Assaí, por exemplo, as cores vibrantes, alegres e solares representam não só a nossa personalidade, mas a origem da marca com a palavra “Asahi”, que vem do japonês Sol nascente.
- **Fale com seu cliente de uma forma clara e objetiva.** A comunicação do seu negócio precisa ser clara, direta e mais próxima com seu público. E, principalmente, seja verdadeiro e transparente. Isso aproxima e gera confiança, atraindo e fidelizando a clientela.
- **Você pode ainda humanizar a sua marca.** Pessoas se conectam com pessoas. Ter uma figura que representa o negócio ajuda a criar conexão com o cliente — pode ser você, alguém da equipe, um personagem, um garoto-propaganda ou até um mascote, como o Caramelo, é uma estratégia que você pode adotar.
- **Seja coerente.** No WhatsApp, no Instagram e na loja física, mantenha o mesmo tom. A personalidade do seu negócio precisa manter coerência e constância para reforçar a marca.
- **Mostre os seus valores na prática - saia do falar e coloque em prática.** Seja gentil, escute seus clientes, apoie a comunidade local, mostre o que sua marca valoriza de verdade. Atitudes falam mais que palavras e mostram quem você é.

Um abraço,

Sol



Leve seu negócio para
mais pessoas e **aumente as
 vendas** nas redes sociais!

Curso gratuito

Marketing e Vendas

100% ONLINE E
COM CERTIFICADO

Aulas práticas e rápidas para
melhorar a presença no digital



APRENDA:



O melhor canal
de vendas para
seu objetivo



Como definir
uma linha editorial
para seu perfil



Tirar boas fotos
dos produtos
com celular



Apresentar
seus produtos

Comece hoje!



academiaassai.com.br

PATROCINADORES:



NOSSAS LOJAS

ACRE

Assaí Rio Branco

Rod. BR-364, 1.897

Floresta Sul - Rio Branco

Tel.: (68) 3214-5600 / 3214-5601

ALAGOAS

Assaí Arapiraca

Rua Maria Genusir Soares, 308

(Rod. AL 220) - Planalto

Tel.: (82) 3522-8600 / 3522-8602

Assaí Farol

Av. Fernandes Lima, 4.000

Gruta de Lourdes, Maceió

Tel.: (82) 3036-8100

Assaí Mangabeira

Av. Comendador Gustavo Paiva, 3.261

- Mangabeira, Maceió

Tel.: (82) 3036-8050

Assaí Menino Marcelo

Av. Menino Marcelo, s/n - Maceió

Tel.: (82) 3334-4269 / 3334-3949

Assaí Tabuleiro

Av. Dr. Durval de Goes Monteiro,

10.580

Tabuleiro do Martins - Maceió

Tel.: (82) 3314-6100 / 3314-6101

AMAPÁ

Assaí Macapá

Rod. Juscelino Kubitschek, Lote 03

Tel.: (96) 3203-0400 / 3203-0401

Assaí Zona Norte

Rua Tancredo Neves, 528

São Lázaro - Macapá

Tel.: (96) 3082-0100 / 3082-0102

AMAZONAS

Assaí Manaus Grande Circular

Av. Autaz Mirim, 8.755 - Mutirão

Tel.: (92) 3247-2250 / 3247-2251

Assaí Manaus II

Av. Ephigênio Salles, 2.045 - Aleixo

Tel.: (92) 3643-0600 / 3643-0602

Assaí Manaus Torquato

Av. Torquato Tapajós, 2.200,

Bairro Flores

Tel.: (92) 3652-2600 / 3652-2601

BAHIA

Assaí Barreiras

Av. Cleriston Andrade, 1.897

São Miguel

Tel.: (77) 3614-0750 / 3614-0751

Assaí Barris

Rua do Salete, 30, Barris - Salvador

Tel.: (71) 3277-3150 / 3277-3151

Assaí Cabula

Rua Silveira Martins, 3.506 - Salvador

Tel.: (71) 3194-9300 / 3194-9301

Assaí Camaçari

Av. Jorge Amado, s/n - Reserva

Camassarys

Tel.: (71) 3454-0250 / 3454-0251

Assaí Cidade Baixa

Rua Luiz Régis Pacheco, 2 - Uruguai

Tel.: (71) 3316-8750 / 3316-8752

Assaí Feira de Santana

Av. Eduardo Fróes Mota, s/n -

Sobradinho

Tel.: (75) 3624-1432 / 3624-2948

Assaí Golf Club

Rua Genaro de Carvalho, 516

Jd. Cajazeiras

Tel.: (71) 3282-0400 / 3282-0402

Assaí Guanambi

Rod. BR 030, 5.978 - São Sebastião

Tel.: (77) 3452-4450 / 3452-4451

Assaí Ilhéus

Av. Tancredo Neves, 4.050,

Nossa Sra da Vitória, Ilhéus

Tel.: (73) 3657-6650 / 3657-6651

Assaí Itapetinga

Rod. BA 263 - Recanto da Colina

Tel.: (77) 3262-3501 / 3262-3502

Assaí Jequié

Av. Cesar Borges, s/n

São Judas Tadeu

Tel.: (73) 3526-7423 / 3526-7131

Assaí Juazeiro da Bahia

Av. São João, s/n - Jardim Flórida

Tel.: (74) 3614-2490 / 3614-2274

Assaí Lauro de Freitas

Av. Santos Dumont, 2.239

Itinga (Estrada do Coko)

Tel.: (71) 3289-9500 / 3289-9501

Assaí Paulo Afonso

Av. do Aeroporto (BA - 210), 13

Jardim Bahia - Paulo Afonso

Tel.: (75) 3282-3900 / 3282-3901

Assaí Paripe

Av. Afranio Peixoto, s/n - Salvador

Tel.: (71) 3404-8450 / 3404-8451

Assaí Rótula

Av. Antônio Carlos Magalhães, 1.400

Loja 005, Luís Anselmo, Salvador

Tel.: (71) 3017-2500

Assaí Salvador Paralela

Av. Governador Luis Viana Filho,

3.056, Trecho A, Imbuí, Salvador

Tel.: (71) 3025-4100

Assaí Salvador Mussurunga

Rua Prof. Plínio Garcez de Sena, 1.240

Rótula da Santinha

Tel.: (71) 3612-6300 / 3612-6301

Assai Senhor Do Bonfim

Rua José Otávio Carvalho, s/n,
Umburana, Senhor do Bonfim
Tel.: (74) 3542-4900 / 3542-4901

Assai Serrinha

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

Assai Teixeira de Freitas

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

Assai Tomba

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

Assai Vasco da Gama

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

Assai Vitória da Conquista

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

CEARÁ**Assai Bezerra de Menezes**

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

Assai Caucaia

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

Assai Cais do Porto

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

Assai Iguatu

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

Assai Jôquei

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

Assai Juazeiro do Norte

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

Assai Sargento Hermínio

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

Assai Maracanaú

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

Assai Messejana

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

Assai Montese

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

Assai Mister Hull

Av. Mister Hull 4.300 - Fortaleza
Tel.: (85) 3099-9501/3099-9501

Assai Parangaba

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

Assai Sobral

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

Assai Tapioqueiras

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

Assai Washington Soares

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

DISTRITO FEDERAL**Assai Brasília Asa Norte**

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

Assai Brasília SIA - Guará

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

Assai Ceilândia

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

Assai Brasília Park

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

Assai Taguatinga

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

Assai Taguatinga Shopping

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

ESPÍRITO SANTO**Assai Serra**

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

Assai Vitória Aeroporto

Av. Fernando Ferrari, 2.870
Aeroporto - Vitória Espírito Santo
Tel.: (27) 3145-0800 / 3145-0801

GOIÁS**Assai Anápolis**

Av. Universitária, 765 - Anápolis
Tel.: (62) 3310-8700 / 3310-8701

Assaí Caldas Novas

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

Assaí Goiânia Buriti

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

Assaí Goiânia Independência

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

Assaí Goiânia Perimetral

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

Assaí Goiânia Portugal

Av. Portugal, 744 - Goiânia
Tel.: 0800 773 2322

Assaí Goiânia Av. T9

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

Assaí Rio Verde

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

Assaí Valparaíso

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

MARANHÃO

Assaí Angelim

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

Assaí Imperatriz

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

Assaí São Luís Guajaras

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

Assaí São Luís Turu

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

MATO GROSSO

Assaí Coxipó

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

Assaí Jardim das Américas

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

Assaí Rondonópolis

Av. João Ponce de Arruda, 4.362,
Tel.: (66) 3425-2163

Assaí Rondonópolis Bandeirantes

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

Assaí Santa Rosa

Av. Miguel Sutil, 9.100
Quadra 10 - Santa Rosa - Cuiabá
Tel.: (65) 3318-6400 / 3318-6401

Assaí Sinop

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

Assaí Várzea Grande

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

MATO GROSSO DO SUL

Assaí Acrissul

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

Assaí Campo Grande Aeroporto

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

Assaí Coronel Antonino

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

Assaí Dourados

Rua Coronel Ponciano de Mattos
Pereira, 785 - Terra Roxa
Tel.: (67) 3416-2500

Assaí Joaquim Murтинho

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

Assaí Gunther Hans

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

MINAS GERAIS

Assaí Belvedere

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

Assaí Betim

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

Assaí Contagem

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

Assaí Ipatinga

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

Assaí Minas Shopping

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

Assaí Santa Efigênia

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

Assaí Sete Lagoas

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

Assaí Uberlândia

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

PARÁ**Assaí Ananindeua**

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

Assaí Batista Campos

Av. Roberto Camelier, s/n - Belém
Tel.: (91) 3210-8100 / 3210-8101

Assaí Belém

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

Assaí Belém Almirante

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

Assaí Castanhal

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

Assaí Parauapebas

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

Assaí Santarém

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

PARAÍBA**Assaí Campina Grande**

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

Assaí Campina Grande II

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

Assaí Epitácio Pessoa

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

Assaí João Pessoa

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

Assaí Cabedelo

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

PARANÁ**Assaí Alto da XV**

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

Assaí Curitiba

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

Assaí Curitiba Atuba

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

Assaí Curitiba JK

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

Assaí Foz do Iguaçu

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

Assaí Kennedy

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

Assaí Londrina

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

Assaí Londrina II

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

Assaí Maringá

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

Assaí Maringá Seminário

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

PERNAMBUCO**Assaí Avenida Recife**

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

Assaí Benfica

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

Assaí Boa Viagem

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

Assaí Cabo de Santo Agostinho

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

Assaí Camaragibe

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

Assaí Caruaru

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

Assaí Caruaru II

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

Assaí Garanhuns

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

Assaí Imbiribeira

Av. Mal. Mascarenhas de 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
Tel.: 0800 773 2322

Assaí Olinda

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

Assaí Serra Talhada

Av. Vicente Inácio de Oliveira, s/n,
Bom Jesus
Tel.: (87) 3929-2850 / 3929-2851

PIAUI

Assaí Parnaíba

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

Assaí Picos

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

Assaí Teresina

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

Assaí Teresina Kennedy

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

Assaí Raul Lopes

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

RIO DE JANEIRO

Assaí Alcântara

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

Assaí Ayrton Senna

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

Assaí Araruama

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

Assaí Bangu

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

Assaí Bangu

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

Assaí Barra da Tijuca

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

Assaí Boulevard

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

Assaí Cabo Frio

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

Assaí Campinho

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

Assaí Campos dos Goytacazes

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

Assaí Carioca

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

Assaí Ceasa

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

Assaí Cesário de Melo

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

Assaí Cordovil

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

Assaí Duque de Caxias

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

Assaí Duque de Caxias

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

Assai Freguesia

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

Assai Galeão

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

Assai Ilha do Governador

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

Assai Macaé Obelisco

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

Assai Maracanã

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

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 Niterói Ponte

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

Assai Nova Iguaçu

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

Assai Nova Iguaçu Via Light

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

Assai Petrópolis

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

Assai Pílares

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

Assai Raul Veiga

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

Assai Rio Dutra

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

Assai Sabão Português

Av. Brasil, 2.251, 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 Gonçalo Centro

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

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 Maria Lacerda**

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

Assai Mossoró

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

Assai Natal

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

Assai Ponta Negra

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

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
Tel.: (69) 3216- 6900

RORAIMA

Assaí Boa Vista

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

SÃO PAULO

Grande São Paulo

Assaí Aeroporto Congonhas

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

Assaí Águia de Haia

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

Assaí Anhanguera

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

Assaí Aricanduva

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

Assaí Bala Juquinha

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

Assaí Barra Funda

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

Assaí Carapicuíba

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

Assaí Casa Verde

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

Assaí Cidade Dutra

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

Assaí Cidade Tiradentes

Estrada Iguatemi, 3.600
Jd. Pedra Branca - São Paulo
Tel.: (11) 2559-7000 / 2559-7001

Assaí Cotia

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

Assaí Cotia Centro

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

Assaí Guarulhos Bosque Maia

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

Assaí Guarulhos Centro

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

Assaí Guarulhos Dutra

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

Assaí Guarulhos Jamil

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

Assaí Embu das Artes

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

Assaí Fernão Dias

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

Assaí Franco da Rocha

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

Assaí Freguesia do Ó

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

Assaí Giovanni Pirelli

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

Assaí Guaianases

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

Assaí Guaianases Estação

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

Assaí Jandira

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

Assaí João Dias

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

Assaí Interlagos

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

Assaí Itaquera

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

Assaí Jabaquara

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

Assaí Jaçanã

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

Assaí Jacu Pêssego

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

Assaí Jaguaré

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

Jaguaré Corifeu

Av. Corifeu de Az. Marques, 4160,
Vila Lajeado, São Paulo
Tel.: 0800 773 2322

Assaí Jaraguá/Taipas

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

Assaí João Dias

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

Assaí Marginal Tietê - Tatuapé

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

Assaí Marginal Tietê Vila Maria

Av. Morvan Dias de Figueiredo, 3.231
Vila Maria - São Paulo
Tel.: (11) 2632-0520 / 2632-0521

Assaí Mauá

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

Assaí Mooca

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

Assaí Nações Unidas

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

Assaí Nordestina

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

Assaí Osasco

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

Assaí Penha Tiquatira

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

Assaí Pirajussara

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

Assaí Raposo Tavares

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

Assaí Ribeirão Pires

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

Assaí Santa Catarina

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

Assaí São Mateus

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

Assaí São Miguel

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

Assaí São Miguel II

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

Assaí Sapopemba

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

Assaí Sezefredo Fagundes

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

Assaí Shop Mauá

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

Assaí Taboão da Serra

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

Assaí Taboão Centro

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

Assaí Taboão da Serra

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

Assaí Tatuapé

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

Assaí Teotônio Vilela

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

Assaí Vila Carrão

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

Assaí Vila Luzita

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

Alto Tietê

Assaí Brás Cubas

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

Assaí Itaquaquetuba

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

Assaí Mogi das Cruzes

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

Assaí Mogilar

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

Assaí Suzano

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

Assaí Vila Sônia

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

Assaí Tancredo Neves

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

Assaí Teotônio Vilela

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

ABCD Paulista

Assaí Diadema

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

Assaí Anchieta Paulicéia

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

Assaí São Bernardo do Campo

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

Assaí São Bernardo Anchieta

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

Assaí São Caetano do Sul

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

Assaí Santo André

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

Assaí Santo André

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

Litoral (SP)

Assaí Caraguatatuba

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

Assaí PG Litoral Plaza

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

Assaí Praia Grande

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

Assaí Praia Grande II

Av. Min. Marcos Freire, s/n - Glória
Tel.: (13) 3596-9501 / 3596-9502

Assaí Santos

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

Assaí Santos Ana Costa

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

Assaí São Vicente

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

Interior (SP)

Assaí Amoreiras

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

Assaí Araraquara

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

Assaí Araçatuba

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

Assaí Bauru

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

Assaí Campinas

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

Assaí Campinas Abolição

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

Assaí Hortolândia

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

Assaí Indaiatuba

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

Assaí Itatiba

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

Assaí Itapevi

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

Assaí Jundiaí

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

L'ORÉAL PARIS

ELSEVE LISO DOS SONHOS

2X MAIS LISO¹
72H CONTROLE DE FRIZZ¹

ESQUEÇA A CHAPINHA POR 1 SEMANA¹



LISO À PROVA DE UMIDADE POR 1 SEMANA¹

VOCÊ VALE MUITO.

¹Testes instrumentais, uso conjunto shampoo + condicionador + creme para pentear + sérum versus shampoo clássico.

Assaí Jundiá Ferroviários

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

Assaí Limeira

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

Assaí Limeira Anel Viário

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

Assaí Paulínia

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

Assaí Piracicaba

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

Assaí Piracicaba Nova América

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

Assaí Presidente Prudente

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

Assaí Ribeirão Preto

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

Assaí Ribeirão Preto Imigrantes

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

Assaí Ribeirão Preto Rotatória

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

Assaí Ribeirão Preto Vargas

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

Assaí Rio Claro

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

Assaí Santa Bárbara do Oeste

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

Assaí São José dos Campos

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

Assaí São José dos Campos

Colinas

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

Assaí Sorocaba

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

Assaí Sorocaba Campolim

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

Assaí Sorocaba Itavuvu

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

Assaí Sorocaba Santa Rosália

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

Assaí Taubaté

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

SERGIPE

Assaí Adélia Franco

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

Assaí Aracaju

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

Assaí Aracaju II

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

Assaí Itabaiana

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

Assaí Nossa Senhora do Socorro

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

TOCANTINS

Assaí Palmas

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

Assaí Parque Cesamar

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



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



Linguiça Aurora. Experimentou?
Ficou **mal-acostumado.**



A marca
de linguiça
mais vendida
do Brasil*

**Quem conhece sabe.
Linguiça é Aurora.**

 /auroraalimentos

 /auroraalimentosoficial

 www.auroraalimentos.com.br

*Fonte: Nielsen Retail Index, Linguiças Frescas, T.Brasil, Ano móvel até Dez/24.

 **AURORA** 0800 0113500
COOP sac@auroracoop.com.br

NOVO

LIMPEZA MILAGROSA



remove **100%**
da sujeira difícil
sem esforço



sinta o milagre
acontecer