

REVISTA

ASSAI

Bons Negócios

#72

2025

CALOR QUE IMPULSIONA

As altas temperaturas mudam hábitos e preferências; saiba como aproveitar essa oportunidade

COMO FUNCIONA

Com operação simples, o carrinho de cachorro-quente exige pouco investimento inicial



A ALMA DA BAHIA

Com vista para o mar, restaurante de Deliene Mota proporciona uma verdadeira imersão na culinária baiana

CAPACITAÇÃO: cursos e conteúdos gratuitos para aplicar no seu negócio



DÚVIDAS E SUGESTÕES
clientes@assai.com.br

GALERIAS COMERCIAIS ASSAÍ
Central de Atendimento
ao Lojista: 0800-2527724
central.lojista@assai.com.br



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



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

SIGA O ASSAÍ ATACADISTA
NAS REDES SOCIAIS

[assaiatacadistaoficial](#)

[@assaiatacadistaoficial](#)

[assaioficial](#)

[assaioficial](#)

[Assaí Atacadista](#)

TRABALHE CONOSCO
assai.gupy.io

EXPEDIENTE

Conselho editorial Assaí

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

Revista publicada por Megamidia Group

CEO Celso A. Hey Coordenador de Projeto Lucas Cintra Revista Assaí Bons Negócios - Coordenação e edição Manoela Leão Diagramação Suellen Winter Jornalista Vania Nocchi Foto capa ©Leonardo Freire Revisão Rodrigo Castelo Atendimento Publicitário Paula Pirog e Antonella Cespedes

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



Temporada de BONS NEGÓCIOS

Começamos o ano com um tema que é a cara do nosso Brasil: verão. Os meses mais quentes do ano são oportunidades valiosas aos comerciantes, que podem incrementar pequenas modificações em seus cardápios para atender a um consumo que também muda com a estação. Confira mais na matéria especial dessa edição 72 da revista **Assaí Bons Negócios**.

Na capa, Deliene Mota, proprietária do Encantos da Maré, representa a força de quem transforma identidade e paixão em negócio. O restaurante, que fica em Salvador (BA), nasceu a partir de uma conversa inusitada e, hoje, recebe moradores e turistas interessados na culinária baiana. Já Amanda Dantas, de Fortaleza (CE), ganhou visibilidade após viralizar nas redes sociais com suas fatias de bolo e precisou reorganizar produção, equipe e rotina para acompanhar a crescente demanda.

Assim como ocorre no Assaí, a tecnologia é um importante alicerce para diferentes negócios e precisa ser usada como diferencial competitivo. Em "Radar" e "Deixe seu Like", falamos sobre aplicativos de rota inteligente e geolocalização como ferramentas de otimização de entregas; e como usar a inteligência artificial para deixar as imagens dos produtos mais atraentes nas redes sociais.

Além de histórias inspiradoras, nas próximas páginas, você vai encontrar informações para empreender, melhorar processos e potencializar as vendas.

Na seção "Como Funciona", por exemplo, trazemos dicas sobre o carrinho de cachorro-quente, passando por ingredientes, ponto de venda e divulgação. Para apoiar ainda mais a sua jornada empreendedora, respondemos a uma dúvida frequente: o MEI é isento de Imposto de Renda? Um especialista em Direito Empresarial ajuda a esclarecer essa e outras questões.

A gestão de resíduos também é um assunto importante, afinal, impacta diretamente no dia a dia dos negócios de alimentação. Confira dicas para evitar desperdícios, economizar e ainda contribuir para o meio ambiente. Por fim, para quem gosta de se atualizar sempre e aprendendo mais, deixo o convite para conhecer a Academia Assaí, nossa plataforma exclusiva que conta com cursos gratuitos e online desenvolvidos especialmente para ajudá-los a desenvolver seu negócio.

Além disso, esta edição traz outros assuntos pensados para te apoiar em suas decisões e impulsionar seus resultados - afinal, esse é o compromisso do Assaí com você. Que 2026 seja um ano de muita prosperidade.

Continue contando conosco! Boa leitura!

Belmiro Gomes
CEO do Assaí Atacadista



Sumário

06 POR DENTRO DO ASSAÍ

Conheça ações do Assaí e acesse conteúdos relevantes da Academia

16 BRASIL AFORA

De norte a sul, ingredientes regionais se destacam e dão sabor, textura e personalidade ao sorvete

18 COMO FUNCIONA

O carrinho de cachorro-quente é uma oportunidade para empreender sem grandes investimentos

20 VIAGEM GASTRONÔMICA

Em Belém (PA), ingredientes amazônicos celebram tradição, cultura e identidade brasileira



08 ESPECIAL

No calor, pequenas mudanças de cardápio, operação e exposição podem impulsionar as vendas

22 RADAR

Saiba como a tecnologia otimiza o *delivery*, reduz custos e aumenta a confiança do cliente

24 MEU ASSAÍ

O Restaurante JE resgata o legado de Dona Maria e encontra no Assaí o apoio para seguir em frente

28 DEIXE AQUI SEU LIKE

Com o celular e a ajuda da IA, você pode criar imagens profissionais que valorizam produtos

12

MEU NEGÓCIO, MINHA HISTÓRIA

O restaurante Encantos da Maré reflete a identidade de sua criadora, a baiana Deliene Mota





30

TEM POTENCIAL

Receitas autorais e ingredientes naturais impulsionam o mercado de carnes vegetais no Brasil

32 PATROCÍNIOS

Quando o futebol de várzea recebe investimento, o esporte e a economia do bairro se fortalecem

34 ASSAÍ RESPONDE

O MEI é obrigado a declarar Imposto de Renda? Um especialista responde a essa e outras dúvidas

36 ACADEMIA ASSAÍ

A Academia Assaí oferece cursos e conteúdos gratuitos para você aplicar no dia a dia do seu negócio

42

VIRANDO O JOGO

Viralizar nas redes abriu portas para Amanda profissionalizar a produção e expandir seu negócio

40 SUSTENTABILIDADE

A gestão de resíduos ajuda a reduzir desperdícios, cortar gastos e tornar o negócio mais sustentável

44 COLUNA DA SOL

Quando uma pessoa recomenda o seu negócio, você sabe o que ela diz sobre ele? Isso é reputação

46 NOSSAS LOJAS

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



por **Vania Nocchi**

Galerias COMERCIAIS

As galerias comerciais do Assaí Atacadista são espaços estratégicos para empreendedores que querem ampliar sua presença e atender a um público constante. Unidades distribuídas por todas as regiões do país permitem a instalação de formatos diferentes, com tamanhos que se adaptam a cada operação e necessidade. Atualmente, 225 lojas do Assaí contam com pelo menos um parceiro comercial. Esse modelo garante pontos de grande movimento e o respaldo de uma marca consolidada, criando condições para que cada negócio avance com mais segurança, aumente sua visibilidade e amplie seu alcance.

Conheça a história de uma empreendedora que cresceu junto com as galerias comerciais do Assaí na página 24..

SAIBA MAIS:
0800-252-7724 ou
central.lojista@assai.com.br



ACADEMIA ASSAÍ



O ponto comercial é decisivo para o sucesso de qualquer negócio de alimentação, e a escolha exige análise cuidadosa e planejamento estratégico. Isso porque a localização certa aumenta a visibilidade, facilita o acesso dos clientes, fortalece a marca e ajuda a construir uma operação mais eficiente, organizada e sustentável. Neste post, a Academia Assaí apresenta seis critérios essenciais para essa decisão: perfil do público; fluxo da região; acessibilidade e estacionamento; concorrência; custos envolvidos; e contratos seguros. No lugar certo, o empreendedor tem mais segurança para começar e maior potencial de crescimento em longo prazo.

CONFIRA EM:
academiaassai.com.br/noticias

LEIA MAIS

Acesse o site assai.com.br e confira outros conteúdos importantes para o seu negócio!



por Vania Nocchi



Calor que IMPULSIONA

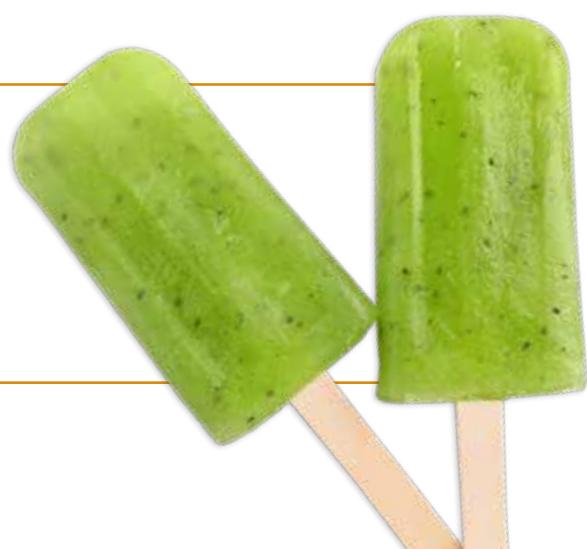
Nos meses mais quentes do ano, pequenas mudanças de cardápio, operação e exposição atraem consumidores em busca de refrescância e praticidade

O caminho para aproveitar o calor como oportunidade é ajustar o cardápio, tornar a operação mais ágil e caprichar na exposição dos produtos.

Quando a temperatura sobe, os hábitos de consumo mudam. Nos meses de calor, as pessoas buscam produtos leves e fáceis de consumir, especialmente em espaços abertos, como parques, praias, ruas e eventos.

Mas o período não favorece apenas quem opera nesses locais. Negócios com ponto fixo também podem aproveitar esse movimento. Em todos os casos, o caminho é ajustar o cardápio, tornar a operação mais ágil e caprichar na exposição dos produtos.

Fotos: Shutterstock



POR QUE O CALOR É UMA OPORTUNIDADE?



Os meses mais quentes estimulam o consumo. Uma pesquisa realizada em 2025 pelo Opinion Box mostrou que 66% das pessoas gastam mais nesta época do ano, impulsionadas principalmente por ser período de férias (63%). Além disso, 80% dos brasileiros têm o hábito de viajar no verão, o que aumenta o fluxo em espaços ao ar livre. Com as pessoas circulando mais e buscando praticidade, os produtos prontos, refrescantes e fáceis de levar ganham vantagem competitiva.

No calor, agilidade vira vantagem competitiva, afinal, as altas temperaturas não combinam com esperas longas. Por isso, é importante otimizar a operação, de forma que, na hora de servir, o preparo seja simples e rápido.



CARDÁPIO QUE ACOMPANHA O CLIMA

Incluir itens refrescantes e práticos no cardápio pode atrair mais clientes nos dias quentes e de lazer. Mas, para evitar grandes mudanças na operação, é importante escolher produtos que se encaixem no fluxo do negócio. Adicionar complexidade demais pode travar a operação justamente quando o movimento aumentar. Comece com duas ou três opções, teste a aceitação e só então amplie o cardápio.

Ideias para implementar:

Cafeterias: cafés gelados e frapês.

Padarias: sanduíches e sucos naturais.

Restaurantes: bowls e saladas.

Bares e lanchonetes: milk shakes e açaí.

Quiosques/food trucks: saladas no pote e wraps.

Ambulantes: saladas de frutas e sorvetes. >>



Dicas de organização E AGILIDADE



TEMPERATURA

Os equipamentos garantem a qualidade dos produtos e devem estar calibrados. Além disso, organizar os ingredientes em freezers, geladeiras e caixas térmicas evita desperdício de tempo.



PRODUÇÃO EM LOTE

Faça o pré-preparo nos horários mais tranquilos. Frutas higienizadas e porcionadas, bases prontas e saladas semimontadas (com molhos à parte) aceleram o atendimento nos horários de maior movimento.



PAGAMENTO FACILITADO

Tenha máquinas por aproximação, PIX com QR Code fixo ou sistemas de autoatendimento. Essas opções agilizam o processo, melhoram a experiência do cliente e aumentam a capacidade de pedidos atendidos.

EXPOSIÇÃO QUE ATRAI OLHARES

A exposição certa é um diferencial durante os meses mais quentes. Produtos bem apresentados, comunicação visual simples e embalagens práticas ajudam o cliente a escolher rápido – e isso importa quando o consumo é mais impulsivo. Por isso, vale caprichar para que os itens transmitam frescor e sabor logo no primeiro olhar.

BOAS PRÁTICAS:

Produtos visíveis: Garanta que geladeiras expositoras, ilhas refrigeradas ou vitrines estejam sempre abastecidas, organizadas e próximas ao caixa ou à entrada.

Comunicação direta: Placas com palavras que facilitam a identificação, como “suco gelado”, “saladas refrescantes” e “sorvetes”, ajudam o cliente a decidir pela compra.

Embalagens funcionais: Escolha embalagens resistentes ao calor, firmes e que facilitem o transporte. Isso evita problemas para o cliente e melhora a percepção de qualidade.

Cores e apresentação: Aposte em tons claros e cítricos e capriche na montagem. Um bowl colorido e uma bebida que pareça bem gelada chamam atenção pelo visual.



Como potencializar AS VENDAS NO CALOR?



Com mais circulação nas ruas, crescimento do turismo e consumo mais impulsivo, pequenas mudanças podem ampliar o ticket médio e atrair clientes que estejam apenas de passagem.

APROVEITE OS HORÁRIOS DE PICO:

Esteja pronto para vender nos momentos em que a demanda aumenta – observe o fluxo de pessoas ao longo do dia e, mesmo durante horários movimentados, garanta que nenhum cliente fique esperando muito tempo.

VÁ ONDE O PÚBLICO ESTÁ: Em praias, parques e pontos turísticos, carrinhos, bicicletas e estações móveis garantem flexibilidade e agilidade. Já para os negócios com ponto fixo, participar de eventos e feiras ao ar livre ajuda a divulgar a marca e atrair novos consumidores.

ESCOLHA BEM OS FORNECEDORES:

Priorize comprar de estabelecimentos que tenham regularidade nas entregas, produtos frescos e embalagens adequadas ao calor. Isso ajuda a manter o padrão e evita problemas no transporte ou no consumo ao ar livre. ☀

PROMOÇÃO

A TORCIDA COMEÇA EM CASA

Gomes
da Costa



PARTICIPE

Na compra de **R\$25 EM PRODUTOS**
você concorre a



UMA CASA
no valor de
R\$300 MIL

Via carteira Pic Pay

E ainda...

R\$ 3 MIL +
Via carteira Pic Pay

TODA SEMANA

Prêmios instantâneos de
R\$ 700
Via carteira Pic Pay

TODO DIA

DOBRE SUAS CHANCES
na compra de um Patê de Atum



Cadastre sua nota fiscal em
promogomesdacosta.com.br
ou pelo  **whatsapp(11)9926-52680**
e participe

Identidade baiana

Vista para o mar, acolhimento e comida afetiva: a receita de sucesso de Deliene Mota, fundadora do Encantos da Maré

Avista para a Baía de Todos os Santos, em Salvador (BA), foi o que fez Deliene Mota recomeçar depois de perder os pais. O trabalho com eventos, que até então era motivador, deixou de fazer sentido. "Eu não tinha mais vontade de estar nas festas. Nada preenchia o vazio que eu sentia", relembra.

O sonho de ter um restaurante, que parecia distante, começou a ganhar forma durante uma conversa com uma terapeuta: "Ela me apresentou o espaço onde funcionava o observatório da Baía de Todos os Santos. Quando eu vi a vista e o espaço, a emoção tomou conta de mim e me despertou para viver a vida que eu queria".

"Quando eu vi a vista e o espaço, a emoção tomou conta de mim e me despertou para viver a vida que eu queria"

Deliene Mota, proprietária e chef do Encantos da Maré



Fotos: © Leonardo Freire / Arquivo Pessoal / Divulgação



ESSÊNCIA QUE VIROU NEGÓCIO

Em fevereiro de 2019, depois de planejar o empreendimento e buscar capacitação profissional, Deliene inaugurou o Encantos da Maré. Atualmente instalado em um casarão colonial ao lado da Igreja do Bonfim, o espaço reflete, em cada detalhe, a personalidade da proprietária: acolhimento, alegria e identidade baiana. "O restaurante tem tudo a ver comigo porque reflete o amor e o respeito que eu tenho pelo meu trabalho, a felicidade e a leveza com que eu faço as coisas acontecerem e a forma como eu tento conduzir minha equipe", conta.

É essa autenticidade que conquista moradores e turistas que buscam uma imersão na cultura e na culinária da Bahia. O espaço não é grande, o cardápio não é extenso – e isso é proposital. "Meu foco principal é a culinária baiana e a riqueza que temos na maré", explica Deliene. Porções generosas, pratos bem servidos e preço justo reforçam o cuidado com quem chega. Além da comida, o cliente encontra um ambiente acolhedor e uma vista privilegiada para o mar.

O público é variado: pessoas de 30 a 65 anos, em sua maioria mulheres, além de turistas brasileiros e estrangeiros, todos recebidos com a mesma atenção: "Eu faço questão de que nossos clientes se sintam únicos e valorizados. Eu não vendo comida, eu alimento pessoas, e isso faz muita diferença".



TEMPERO BAHIA

Em 2025, o restaurante participou do Festival Tempero Bahia, que tem patrocínio do Assaí Atacadista. Para Deliene, iniciativas como essa são fundamentais: "Esses projetos valorizam e dão visibilidade aos negócios, potencializam e movimentam o comércio, além de fazerem com que os empreendedores busquem inovação e avanço numa competição saudável".

A participação no festival também reforçou a confiança de Deliene no caminho que vem construindo. Desde o início, ela segue buscando capacitação e formas de aprimorar o atendimento, o cardápio e a gestão. Como resultado, o Encantos da Maré cresceu além das mesas do restaurante. >>

"O respeito, a sinceridade e a lealdade não têm preço para mim. A fé, a energia, o comprometimento e o trabalho em equipe é que mantêm a nossa essência e fazem com que a gente cresça cada vez mais"

Deliene Mota, proprietária e chef do Encantos da Maré



Diferenciais que encantam

Delivery

Hoje, além do restaurante, Deliene comanda um grupo que inclui buffet, delivery, delivery náutico com serviço a bordo, espaço para eventos e hospedagem. Além disso, ela prepara a ampliação do restaurante e a abertura de uma loja de produtos e presentes. Segundo a empreendedora, isso só é possível porque alguns valores são inegociáveis. "O respeito, a sinceridade e a lealdade não têm preço para mim. A fé, a energia, o comprometimento e o trabalho em equipe é que mantêm a nossa essência e fazem com que a gente cresça cada vez mais", revela.

Com o crescimento do Grupo Encantos e os novos projetos em andamento, a chef quer continuar ampliando a presença da marca sem perder aquilo que considera essencial: a conexão verdadeira com os clientes. Para ela, o Encantos da Maré é um espaço de encontro, pertencimento e afeto, um lugar que acolhe e celebra a cultura baiana em sua forma mais genuína.

Identidade bem definida

Manter o foco na culinária baiana cria uma marca forte e reconhecível.

Cardápio enxuto

Poucos pratos, mas executados com excelência, fortalecem o padrão de qualidade.

Atendimento personalizado

O ambiente acolhedor cria conexão emocional e eleva a experiência.

Capacitação contínua

Novos aprendizados ajudam a tomar decisões mais seguras e estratégicas.

Expansão sustentável

Crescimento aplicado com coerência, sem perder a essência da marca. ▶



saiba mais

@encantosdamare

CARTÃO CESTA ASSAÍ. LEVE BENEFÍCIOS INCRÍVEIS PARA O SEU NEGÓCIO.

Recarregue entre
R\$ 50 e R\$ 500,
com validade de **180 dias.**



Leve mais vantagens para sua
empresa e seus colaboradores levam
mais ofertas em qualquer loja Assaí.

Aponte a câmera
do celular e saiba mais.



Leve o Assaí com você.

**ASSAÍ**
ATACADISTA

The Assaí logo consists of a stylized sunburst graphic above the word "ASSAÍ" in a bold, white, sans-serif font. Below "ASSAÍ" is the word "ATACADISTA" in a smaller, white, sans-serif font.

Mapa do SORVETE

De Belém a Porto Alegre, um passeio pelas cinco regiões do país revela como ingredientes locais se transformam em autenticidade, textura e sabor

De acordo com dados da Associação Brasileira do Sorvete e Outros Gelados Comestíveis (ABRASORVETE), cada brasileiro consome, em média, 9,1 litros de sorvete por ano. Das frutas exóticas da Amazônia aos sabores artesanais encontrados nas gelaterias do Sul e do Sudeste, passando pelas versões funcionais e veganas, a variedade de sabores e texturas espelha a riqueza gastronômica brasileira.

SUL

Mesmo com temperaturas mais baixas, o sorvete é consumido durante todo o ano na Região Sul. Frutas de clima temperado, como **morango**, pêssego, cereja e amora, se destacam entre os sabores. Em cidades como Gramado, conhecida pela influência europeia, as gelaterias artesanais oferecem versões com chocolate belga e frutas da região, enquanto nas grandes cidades ganham força os sorvetes funcionais – sem açúcar, veganos e proteicos.

Desde 2000, o Rio Grande do Sul sedia a Jornada do Sorvete, evento que reúne empreendedores brasileiros e de outros países para celebrar a paixão regional pela sobremesa que desafia até o frio do inverno gaúcho.

NORTE

Em 2024, o **sorvete de açaí** criado por uma tradicional sorveteria de Belém (PA) ganhou destaque entre os 100 sabores mais icônicos do mundo. A publicação do ranking da enciclopédia gastronômica internacional TasteAtlas afirmou, ainda, que a iguaria é símbolo de orgulho regional e representa os sabores amazônicos, que fazem parte da cultura local.

Além do açaí, frutas como cupuaçu, taperebá, bacuri e tucumã são usadas nas sorveterias artesanais, nas feiras e nos carrinhos de rua para criar sorvetes autênticos. No Norte, os gelados marcam a biodiversidade da floresta e mantêm viva a tradição de receitas que valorizam ingredientes nativos.



CENTRO-OESTE

Pequi, araticum, cagaita, baru e buriti são algumas frutas do Cerrado brasileiro que se transformaram em sabores de sorvete – e fazem muito sucesso na região. Sorveterias artesanais de Goiás, Mato Grosso e Brasília exploram os ingredientes nativos e criam versões que exaltam a diversidade do bioma. O pequi, com seu sabor intenso e característico, lidera as preferências locais, enquanto o araticum e a cagaita conquistam por sua doçura natural.

O **sorvete de milho**, tradicional e cremoso, também é muito apreciado no Centro-Oeste. Em festivais gastronômicos e feiras, essas criações atraem curiosos e apreciadores, valorizando a identidade cultural do interior do país.



SUDESTE

A Capital Nacional do Sorvete fica no Sudeste: Itápolis, no interior de São Paulo. Com uma história diretamente ligada à imigração italiana, a cidade de cerca de 42 mil habitantes conta com dezenas de sorveterias.

A tradição sorveteira se espalha por toda a região, onde sorveterias, gelaterias e ambulantes oferecem sabores tradicionais e inusitados, como chocoentre e **manteiga de garrafa**, criados pelo confeiteiro Fabrício, da Lumi Creamy (destaque na edição 69 da **revista Assaí Bons Negócios**). Já no litoral do Rio de Janeiro, o sorvete batido com açaí faz sucesso nas praias, afirmindo a tropicalidade carioca.



NORDESTE

No Nordeste faz calor o ano todo e, por isso, o sorvete é uma tendência em todas as estações. A segunda região que mais consome esse tipo de alimento no país oferece opções populares, como tapioca, graviola, cajá e umbu, que atraem pelo sabor inusitado. Mas também apostava nas versões clássicas, como chocolate e creme, que dividem espaço com o **dindin, tradição pernambucana que ganhou versões gourmet**.

Nas praias e nos calçadões, é fácil encontrar sorveteiros ambulantes, que oferecem refrescância imediata contra o calor intenso e transformam o sorvete em um alimento essencial para quem passa pela orla. ☀️





Investimento inicial reduzido, estrutura descomplicada e alto potencial de lucro tornam o negócio uma excelente oportunidade para empreender

Carrinho de CACHORRO-QUENTE

Ter um negócio próprio nem sempre exige grandes investimentos. Com custos iniciais reduzidos e estrutura operacional descomplicada, o carrinho de cachorro-quente é uma oportunidade real para quem deseja empreender sem dispor de grande capital. A simplicidade, porém, não significa falta de potencial: com estratégias adequadas, o negócio pode ser rentável desde o início das operações.

Uma das vantagens do carrinho de cachorro-quente é a viabilidade operacional. O empreendedor consegue gerenciar todo o processo, desde o preparo até o atendimento, sem precisar contratar uma equipe extensa ou dispor de uma infraestrutura complexa.

Com estratégias adequadas, o negócio pode ser rentável desde o início das operações.

CAPACITAÇÃO GRATUITA

A Academia Assaí oferece o curso on-line e gratuito Dogueiros e Food Trucks, com temas como organização da produção, equipamentos e embalagens, normas da Vigilância Sanitária, entre outros, que vão ajudar você a profissionalizar seu negócio. Acesse e comece agora mesmo!



Conheça o curso on-line e gratuito da Academia Assaí

**DOGUEIROS
E FOOD TRUCKS**





INGREDIENTES E CARDÁPIO

Os ingredientes básicos para a produção (salsichas, pães, complementos e molhos) são acessíveis e, com criatividade, versões gourmet ganham espaço, justificam preços mais elevados e atraem clientes que buscam experiências diferenciadas.

A possibilidade de personalização, quando o cliente escolhe os ingredientes do próprio lanche, cria uma sensação de exclusividade. Além disso, vale oferecer opções veganas ou vegetarianas, que atendem a outros perfis de consumidores e ampliam o alcance.

DICA: Priorize praticidade e qualidade. Um cardápio enxuto facilita o preparo e otimiza o controle de estoque, além de manter o padrão dos lanches.



PONTO DE VENDA

O sucesso está diretamente ligado à escolha do local onde estacionar. Praças, ruas movimentadas, locais próximos a estações de transporte público e escolas, feiras e eventos garantem visibilidade constante e geram oportunidades de venda.

Além da escolha do ponto de venda, é preciso seguir normas sanitárias e obter autorizações legais. Muitas prefeituras exigem licenças específicas para comércio ambulante, e operar irregularmente pode resultar em multas e apreensão de equipamentos.

DICA: Pesquise horários de maior circulação, dias de pico e características do público local para aumentar as vendas.



OPERAÇÃO E GESTÃO

Para começar, a higiene é inegociável. A limpeza do espaço, a conservação dos ingredientes e o cuidado com utensílios e embalagens elevam a experiência do cliente e a reputação do negócio.

O estoque também merece atenção. É importante calcular a demanda média de cada dia - considerando variações de clima, eventos e dias da semana, e contar com fornecedores confiáveis, que assegurem reposição rápida, preços competitivos e itens de qualidade.

DICA: Organizar ingredientes, otimizar a montagem e manter tudo ao alcance agiliza o atendimento e aumenta a capacidade de produção.



MARKETING E DIVULGAÇÃO

Hoje em dia, presença digital é fundamental. Perfis nas redes sociais são essenciais para divulgar informações como localização, cardápio e promoções e gerar engajamento, além de facilitarem o contato do cliente com o estabelecimento.

A identidade visual é outro ponto-chave: um carrinho bem decorado, com logotipo e cores que chamam atenção, facilita o reconhecimento da marca e transmite profissionalismo. Embalagens personalizadas reforçam a presença e incentivam indicações. ☺

DICA: Incentive clientes a marcarem o perfil do negócio nas redes sociais. O marketing boca a boca digital amplia o alcance orgânico.



Amazônia À MESA

Na Cidade das Mangueiras, ingredientes da floresta se transformam em pratos que contam histórias de tradição e representam brasiliade

A capital paraense, onde florestas e rios ditam os sabores postos à mesa, pratos como tacacá, maniçoba, pato no tucupi e o tradicional açaí refletem a riqueza de uma região marcada pela diversidade e pela brasiliade: a Amazônia. Conhecida como a "Cidade das Mangueiras", Belém encanta com muita beleza natural e uma culinária autêntica, que destaca sabores exóticos e ingredientes frescos.



Tacacá
Uma das iguarias mais famosas do Pará, o tacacá lembra uma sopa, mas tem personalidade própria. O prato leva tucupi (caldo amarelo da mandioca-brava), jambu, camarão seco e goma de tapioca. É consumido direto da cuia, sem o uso de colher.

Encontro de culturas

Desde 2015, Belém tem o título mundial de Cidade Criativa da Gastronomia, concedido pela UNESCO. Em 2025, ficou em sétimo lugar no ranking das melhores cidades do mundo para amantes da gastronomia, publicado pela revista internacional "Lonely Planet", referência quando o assunto é viagem.

É a mistura das culturas portuguesa, africana e indígena, combinada com a riqueza dos sabores amazônicos, que atrai tantos olhares. A capital do Pará tem, ainda, outra particularidade que enriquece a experiência de quem a visita: 65% do seu território está distribuído por 39 ilhas, onde bares e restaurantes servem pratos típicos e geram renda para seus moradores.

Flor de jambu

Sabores que contam histórias

A gastronomia paraense é considerada uma das mais autênticas e “brasileiras” do país. Folhas e frutas nativas da região amazônica, camarão, caranguejo, pato, peixes, açaí, cupuaçu, castanhas, pimentas, ervas, mandioca e farinha de mandioca são ingredientes que contam histórias e revelam a autenticidade da culinária local. Conheça alguns pratos típicos:



Maniocaba

A “feijoada paraense”, como também é conhecida a maniocaba, leva uma semana para ficar pronta. Isso porque seu ingrediente básico – a folha da mandioca-brava – tem toxinas que precisam ser eliminadas, o que só acontece depois de alguns dias de cozimento.



Pato no tucupi

Pato, tucupi e jambu são os ingredientes principais da iguaria apreciada por moradores e visitantes. Esse é um dos pratos tradicionalmente preparados em festas e celebrações religiosas, como o Círio de Nazaré. É servido com arroz branco e farinha de mandioca.



Açaí com peixe frito

No Pará, o açaí é consumido “puro”, sem açúcar, acompanhando postas de peixe bem temperadas e fritas na hora. A farinha d’água garante a crocância do prato, que é encontrado em muitos bares, restaurantes e feiras, e representa a essência da culinária amazônica.

Cachaça de jambu

Criada em 2011, a cachaça de jambu conquistou o paladar da região Norte. A bebida aproveita todas as partes da planta amazônica - raiz, talo e folhas - e proporciona a característica sensação de formigamento na boca, marca registrada do jambu.



VER-O -PESO



Para quem visita Belém, o Mercado Ver-o-Peso é parada obrigatória. O espaço reúne tradição, sabores e histórias em barracas coloridas, onde é possível encontrar ervas medicinais, peixes frescos, frutas amazônicas, temperos e iguarias regionais. Além disso, é possível sentar-se à mesa em um dos diversos restaurantes populares que servem pratos típicos e sucos feitos à base de frutas locais. O maior mercado a céu aberto da América Latina tem 25 mil metros e recebe, em média, 20 mil visitantes por dia. 

**SAIBA QUAIS SÃO
AS LOJAS ASSAÍ
LOCALIZADAS NO PARÁ**



Tecnologia: DELIVERY SEM COMPLICAÇÃO

Rotas inteligentes e rastreio em tempo real representam economia de tempo e combustível e melhoram a experiência do cliente

Quem trabalha com delivery sabe que cada minuto conta. O cliente, com fome e com pressa, quer acompanhar o pedido em tempo real e saber exatamente quando a comida vai chegar. Mas não é só a experiência do consumidor que está em jogo: otimizar as entregas reduz gastos com combustível, evita deslocamentos desnecessários e, com isso, melhora a rentabilidade do negócio.

A boa notícia é que, hoje, muitas ferramentas de gestão de rota são acessíveis a empreendedores que atuam sozinhos ou com equipes reduzidas. Aplicativos de rota inteligente calculam o trajeto ideal considerando distância, trânsito e número de paradas. Já a geolocalização possibilita que o cliente acompanhe o percurso em tempo real, o que deixa o processo de entrega mais transparente.



ROTAS INTELIGENTES: MAIS EFICIÊNCIA NO DELIVERY

Soluções de planejamento de rota calculam a distância entre os endereços e as condições do trânsito para sugerir o melhor trajeto e economizar tempo e combustível.

No Brasil, há opções gratuitas ou com planos acessíveis, como:

Google Maps

Gratuito, permite adicionar múltiplas paradas, emite alertas sobre condições de trânsito em tempo real e oferece a opção de baixar mapas para uso off-line.

Waze

Gratuito, aceita rotas com várias paradas, tem alertas ao vivo sobre trânsito, acidentes e bloqueios com informações atualizadas pela própria comunidade.

Rota Fácil

Gratuito, funciona para rotas básicas, já que suporta roteirização manual com paradas limitadas. Ideal para usuários iniciantes ou que fazem poucas entregas.

Here WeGo

Gratuito, recalcula rotas automaticamente e é focado em navegação off-line, com download completo de mapas – ideal para acesso a locais sem internet.

Route Planner

Gratuito para recursos básicos, tem planos pagos para funcionalidades mais completas. Suporta centenas de paradas e pode ser integrado a outros aplicativos.

MyWay

Gratuito, com limitações e assinaturas para necessidades mais complexas. Focado em pequenos negócios e entregadores independentes com rotas médias.



Hoje, muitas ferramentas de gestão de rota são acessíveis a empreendedores que atuam sozinhos ou com equipes reduzidas.

GEOLOCALIZAÇÃO: TRANSPARÊNCIA E CONFIANÇA

Permitir que o cliente acompanhe a entrega em tempo real reduz a ansiedade da espera, transmite profissionalismo e aumenta a percepção de confiabilidade da marca. Com a geolocalização, é possível enviar atualizações automáticas sobre o trajeto, informar atrasos e até mostrar a posição exata do entregador no mapa.

A maioria das soluções dedicadas a geolocalização têm planos pagos, mas é possível utilizar outras ferramentas, como o WhatsApp – uma solução popular e gratuita que funciona para empreendedores ou entregadores autônomos. Com o recurso, é possível enviar a localização em tempo real durante um período definido.

Além disso, Google Maps, Waze, Route Planner e Here WeGo, usados para rotas inteligentes, também permitem o compartilhamento da localização em tempo real via *link* para que os clientes acompanhem a rota.

DICAS PRÁTICAS PARA OTIMIZAR SUAS ENTREGAS

Com um smartphone e os aplicativos certos, qualquer empreendedor pode oferecer entregas mais rápidas, transparentes e profissionais. O investimento inicial é baixo – ou inexistente, no caso das versões gratuitas – e o retorno é significativo.

O uso da tecnologia no *delivery* representa menos desperdício de tempo e combustível, mais entregas realizadas por dia e clientes mais satisfeitos.

- 1 Escolha um aplicativo de rota que atenda ao seu volume de entregas.
- 2 Teste as versões gratuitas antes de investir em planos pagos.
- 3 Ative o compartilhamento de localização com os clientes.
- 4 Comunique que a entrega pode ser acompanhada.
- 5 Avalie os resultados relacionados a tempo, custos e *feedbacks* dos clientes. ↗

VOCAÇÃO que alimenta

A trajetória de Esther resgata o legado da mãe, Dona Maria, e encontra no Assaí Belvedere, de Belo Horizonte (MG), apoio necessário para seguir em frente

Eu cresci dentro da cozinha. Muitas das minhas lembranças de infância são da época em que minha mãe, Dona Maria, preparava 800 marmitas por dia, que eram servidas a trabalhadores da construção do viaduto da Mutuca, na saída da capital mineira para Ouro Preto e o Rio de Janeiro. Em 1978, ainda nem existiam restaurantes como os de hoje, e aquela comida carregava a história de uma família inteira aprendendo a sobreviver.

Minha mãe dormia embaixo de uma mesa enquanto as panelas de pressão ficavam ligadas a noite inteira. Para ajudar, meus irmãos e eu éramos responsáveis por lavar as embalagens de alumínio. O que minha mãe sabia fazer era comida boa, saborosa. Cozinhava para alimentar aquelas pessoas que trabalhavam duro, e foi dessa raiz que nasceu tudo o que sou hoje. Sem perceber, herdei dela essa vocação.

Em 2003, as refeições passaram a ser fornecidas a funcionários de uma concessionária bem ao lado do Assaí Belvedere, aqui em BH. Mas, já com a saúde muito fragilizada, minha mãe não podia mais seguir. Eu precisei assumir o negócio, e aquilo foi um verdadeiro divisor de águas na minha vida. Ali, o umbigo foi cortado e começou a minha história de verdade. Aprendi, na prática, que continuar não era uma opção, mas uma responsabilidade com tudo o que ela tinha construído.



ACOLHIMENTO, RESPEITO E VALOR

O Restaurante JE nasceu em 2004. Comecei atendendo a uma parte dos funcionários da concessionária e, com o boca a boca, o movimento foi crescendo naturalmente. Ao todo, foram mais de 20 anos trabalhando no mesmo lugar, sem nome e sem placa, mas com uma história de entrega e muito trabalho em família. Hoje, caminham comigo meu esposo, Eustáquio, meu filho André Lucas e minha irmã Iolanda.

Um momento marcante na minha vida foi quando eu estava trabalhando na rua, como camelô, e uma equipe de funcionários do Assaí se aproximou de mim e me incentivou a continuar. A partir desse encontro, surgiu a possibilidade de levar meu trabalho para um espaço na galeria do Assaí Belvedere e, ao longo desse caminho, contei com apoio técnico e condições que me ajudaram muito nessa mudança. Assim, conquistei um ponto fixo, com mais estrutura e melhores condições de trabalho, o que me permitiu seguir atendendo meus clientes com mais conforto.



Eu não enxergo o Assaí apenas como um atacadista, um lugar de produtos e mercadorias. Aqui, eu vejo pessoas e histórias sendo criadas todos os dias. Tenho orgulho de fazer parte disso. O que também me motiva, diariamente, são meus clientes e minha equipe. Cada retorno positivo, cada conversa e cada rosto conhecido me dão confiança e segurança para seguir em frente.

Para o futuro, meu sonho é ver um crescimento constante, construir história, identidade e raízes firmes. Quero que o Restaurante JE seja um espaço para honrar tudo o que começou lá atrás, com a força da minha mãe e com a união da minha família. ■

SAIBA MAIS sobre as vantagens de fazer parte das galerias comerciais do Assaí na página 8

“Minha mãe, Dona Maria, preparava 800 marmitas por dia, que eram servidas a trabalhadores da construção do viaduto da Mutuca”

***Esther Maia Passos,
proprietária do JE
Restaurante***



CELULAR + IA

Como fazer boas fotos?

Com recursos simples e apoio da inteligência artificial, é possível produzir imagens com aparência profissional, valorizando produtos e atraindo clientes

O ambiente digital, as redes sociais funcionam como uma vitrine de produtos e serviços. Por isso, uma imagem atraente pode significar mais engajamento e mais vendas, afinal, ela é o primeiro contato que o cliente tem com seu produto ou serviço.

A boa notícia é que, para fazer boas fotos, não é preciso ter equipamentos caros, contratar fotógrafos profissionais ou criar cenários elaborados. Com o celular e a ajuda da inteligência artificial, dá para produzir imagens de qualidade e ajustar, refinar e criar composições com bom apelo visual.

Foto: Divulgação / Shutterstock



USANDO O CELULAR PARA FOTOGRAFAR

O primeiro passo para produzir boas imagens para as redes sociais é caprichar na foto. Confira algumas dicas:



ORGANIZAÇÃO

Organize os elementos, como ingredientes, talheres, toalhas, acessórios e bebidas, de forma que fiquem visualmente equilibrados.



ILUMINAÇÃO

Verifique a iluminação para que todos os elementos apareçam. Prefira fotografar durante o dia, a luz natural é uma excelente aliada.



ENQUADRAMENTO

Na câmera do celular, ative a função “grade”, que ajuda a fazer o enquadramento da foto. Além disso, teste diferentes ângulos.



LIMPEZA

Mantenha a lente sempre limpa. Impressões digitais e poeira podem deixar a foto embacada e comprometer a imagem.



FOCO

Ajuste o foco tocando na tela exatamente onde está o produto e evite usar o zoom digital, pois ele reduz a qualidade da imagem.



OPÇÕES

Faça muitas fotos. Teste diferentes opções de organização, ângulo e distância antes de decidir aquela que vai ser usada.

INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL PARA MELHORAR AS FOTOS

Depois de garantir boas imagens, vale recorrer à IA para aprimorar o resultado e criar fotos com acabamento profissional. Algumas ferramentas têm versões em português e planos gratuitos (com limitações) e são fáceis de usar, como o Canva e o Gemini.

CANVA

A versão gratuita oferece recursos capazes de valorizar uma foto e deixá-la mais atraente para as redes sociais. O Canva tem um editor para ajustes básicos, filtros e, além de uma biblioteca gratuita com milhares de imagens, disponibiliza elementos gráficos e modelos prontos para *posts*, *flyers* e outros formatos. É possível incluir textos estilizados, molduras e camadas que destacam ainda mais o produto.

GEMINI

O aplicativo do Google disponibiliza, na versão gratuita, um modelo de edição de imagens chamado Nano Banana, que foi projetado para uso rápido, casual e diário. O app tem funcionalidades como ajustar cores, brilho, contraste e nitidez, remover objetos indesejados ou alterar o fundo de forma fácil e rápida. Mas o acesso é limitado e os limites variam de acordo com a complexidade do pedido.



DICAS PARA NÃO ERRAR NA EDIÇÃO DE IMAGENS

- **Preserve a naturalidade:** evite filtros ou correções exageradas.
- **Use ajustes sutis:** brilho, contraste e nitidez sem exageros.
- **Atenção ao fundo:** escolha cores e texturas que valorizem o produto.
- **Evite superexposição:** cuide para que áreas claras não fiquem estouradas.
- **Compare versões:** alterne edição e foto original para manter fidelidade.
- **Teste as ferramentas:** experimente diferentes aplicativos.
- **Mantenha a resolução:** prefira edições que não percam qualidade ao salvar. ☺

A ascensão das carnes vegetais

Além de alcançar o consumidor final, a produção artesanal é uma oportunidade para atender ao food service com opções prontas

Melhorar a alimentação, reduzir o impacto ambiental, diminuir o consumo de produtos de origem animal ou simplesmente experimentar novos sabores. As motivações são variadas, mas o movimento é claro – produtos de origem vegetal estão em alta. Um levantamento publicado pela Foodtest em maio de 2025 apontou que 26% dos brasileiros consomem carnes vegetais pelo menos uma vez por mês. Isso mostra que o hábito já faz parte da rotina de uma parcela significativa da população.

As motivações são variadas, mas o movimento é claro – produtos de origem vegetal estão em alta.

POR QUE APOSTAR NA PRODUÇÃO ARTESANAL?

Grão-de-bico, lentilha, feijões, soja, cogumelos – tudo vira base para produtos que reproduzem o sabor, a textura e até a aparência da carne tradicional, mas com um apelo mais saudável e sustentável. Ingredientes frescos e sem ultraprocessamento agregam valor e atraem consumidores que prezam qualidade e saúde.

Para quem empreende, o momento é uma oportunidade. A produção artesanal oferece vantagens que a indústria não consegue acompanhar, como receitas exclusivas e sabores regionais. Essa flexibilidade permite testar e adaptar combinações e oferecer produtos com identidade e propósito. O diferencial está justamente na capacidade de criar itens exclusivos.



CARDÁPIO DE POSSIBILIDADES

Além do hambúrguer, há uma variedade de opções que podem ser produzidas artesanalmente: almôndegas, linguiças, tiras para stroganoff, empanados, carne desfiada, quibes e carne moída, por exemplo.

Uma das vantagens de produzir carnes vegetais é que elas se adaptam a diferentes modelos de negócio e, por isso, é possível atender a diferentes demandas. Além do consumidor final, outros estabelecimentos podem se interessar pelos produtos.

Isso porque há restaurantes, bares, lanchonetes, cafés e cozinhas industriais que buscam soluções para incluir opções vegetais no cardápio sem precisar desenvolver receitas internamente.

Alguns formatos procurados pelo food service incluem:

- hambúrgueres prontos;
- almôndegas, empanados e linguiças;
- bases temperadas para molhos e recheios;
- tiras para pratos quentes e PFs;
- recheios para salgados e tortas;
- “kits de preparo” para cozinhas industriais.

SELOS QUE AGREGAM VALOR

Obter certificações pode ser um diferencial competitivo importante para quem produz carnes vegetais. A Certificação Orgânica valida o uso de ingredientes sem agrotóxicos e transgênicos, enquanto o Selo Vegano garante que nenhum ingrediente de origem animal foi usado no processo.

Já a Certificação de Boas Práticas de Fabricação (BPF) atesta procedimentos adequados de higiene e produção e o selo ARTE, que também se aplica a produtos de origem vegetal e reforça a autenticidade, a qualidade e a tradição dessas mercadorias.

Estruturando um negócio DE CARNES VEGETAIS

Assim como qualquer negócio, o sucesso na produção de carnes vegetais artesanais precisa de planejamento, qualidade e conexão com o público. Confira algumas dicas essenciais para atuar na área:

- Desenvolva receitas exclusivas para criar identidade e se diferenciar no mercado.
- Teste sabores e texturas com frequência e ajuste conforme o retorno dos clientes.
- Escolha fornecedores confiáveis para garantir consistência e qualidade.
- Invista em embalagens atrativas, destacando os benefícios do consumo.
- Comunique os valores da marca; clientes valorizam transparência e propósito.
- Mostre os processos de produção nas redes sociais, isso gera conexão.
- Mantenha controle rigoroso, equilibrando qualidade e viabilidade financeira.
- Busque certificações e selos para agregar ainda mais credibilidade ao produto. ■

DICA: Comece pelas certificações sanitárias obrigatórias e avance gradualmente para selos que agreguem valor à sua marca e ao seu posicionamento.





A força da VÁRZEA

Visibilidade, engajamento e transformação social: o patrocínio impulsiona o esporte amador e amplia oportunidades para empreendedores locais

Nas paredes do União FC Bar da Várzea, camisas emolduradas, fotos antigas e troféus contam 75 anos de história do União Gonzaga, de São José do Rio Preto (SP), patrimônio afetivo do bairro Gonzaga de Campos. O estabelecimento funciona como uma extensão do clube e evidencia a importância do comércio local no fortalecimento do futebol amador.

Quando Lucas Miranda e o irmão, Flávio, assumiram o espaço em maio de 2022, a intenção não era apenas abrir mais ponto de encontro, mas dar vida a uma paixão construída desde a infância. "Nós acompanhamos o time desde sempre e o bar acabou se tornando um sonho compartilhado com meu irmão. Sentimos a necessidade de eternizar essa história", conta Lucas, que hoje, além de proprietário do bar, é diretor do União Gonzaga.

VISIBILIDADE E IMPACTO

O bar e o time estão tão entrelaçados que dividem mais que o nome: compartilham identidade, torcida e propósito. "O bar é um dos patrocinadores do clube, mas também trouxe visibilidade e abriu portas com outros parceiros. Hoje, muitas pessoas que sequer conheciam o bairro vêm até aqui se emocionar com as belezas da nossa raiz", conta Lucas.

Segundo ele, o apoio dos comerciantes é vital para a sobrevivência de equipes amadoras. "Praticamente todos os times de várzea são patrocinados pelos negócios locais, seja financeiramente ou através de permutas", explica. A relação funciona nos dois sentidos, já que o esporte também fomenta o comércio local.

Mais do que isso, a relação fortalece a comunidade: "Com ajuda de parceiros e voluntários, nós promovemos um calendário social com ações durante todo o ano, e os comerciantes do bairro contribuem com brindes e prêmios". O União FC Bar da Várzea se torna, assim, um ponto de articulação entre esporte, negócio e cidadania no Gonzaga de Campos.

PÚBLICO FIEL E ENGAJADO

O patrocínio é uma das engrenagens que mantêm o futebol amador vivo no país. Além de possibilitar aquisição de uniformes, logística e participação em competições, ele cria oportunidades de desenvolvimento social e fortalece vínculos.

A várzea cumpre um papel fundamental de inclusão, convivência e formação cidadã. Na prática, as equipes se transformam em espaços de acolhimento, disciplina e construção de identidade.

Para os empreendedores, o retorno também é significativo. Além de reforçar a imagem da marca, o patrocínio aproxima o negócio de um público fiel, apaixonado e altamente engajado.



Entre os principais impactos positivos do investimento, estão:

- Presença e reputação fortalecidas, com a marca associada a valores como cooperação, disciplina e superação.
- Marketing de proximidade, alcançando consumidores do entorno de forma autêntica.
- Engajamento com jovens e famílias, ampliando o reconhecimento da empresa como parceira do bairro.
- Geração de oportunidades por visibilidade ou pelo relacionamento construído com os moradores e os líderes comunitários.

Acreditando nesse potencial transformador, o Assaí Atacadista apoia iniciativas esportivas em diversas regiões do país. Entre elas, a Taça das Favelas, da qual a marca é patrocinadora desde 2019. O investimento nessa competição reforça a convicção de que o futebol amador é um instrumento poderoso de inclusão, mobilização e desenvolvimento social. ▶



MEI

é obrigado a declarar imposto de renda?

*Para saber se a declaração é
obrigatória, o empreendedor precisa
calcular os rendimentos tributáveis
recebidos no ano anterior. Confira um
passo a passo*

A declaração do Imposto de Renda (IR) é uma obrigação comum a todos os brasileiros que, como pessoa física, ultrapassam os limites anuais de isenção definidos pela Receita Federal. Porém, para quem é microempreendedor individual, essa regra ainda pode causar dúvidas.

Afinal, o MEI precisa declarar o IR? A resposta é: depende. Isso porque o simples fato de ter um CNPJ não obriga o empreendedor a enviar a declaração todos os anos. A exigência está ligada aos rendimentos tributáveis como pessoa física, que podem vir também de outras fontes.

Por isso, além de cumprir as obrigações como empresa, o MEI deve calcular o que recebeu ao longo do ano para confirmar se precisa declarar o IR ou se está isento.

OBRIGAÇÕES FISCAIS DO MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL

Como microempresa, o MEI precisa cumprir obrigações básicas: emitir Nota Fiscal, pagar mensalmente o DAS e entregar a Declaração Anual do Simples Nacional (DASN-SIMEI). "O envio da Declaração Anual é obrigatório mesmo que não tenha havido faturamento no ano anterior", explica o advogado Adriano da Silva Santos, especialista em Direito Empresarial.

ATENÇÃO: Se não for prorrogado pela Receita Federal, em 2026, o prazo para entrega da Declaração Anual do Simples Nacional (DASN-SIMEI) vai até o dia 31 de maio.



Quando o MEI precisa declarar imposto de renda pessoa física?



Quanto ao Imposto de Renda Pessoa Física, o microempreendedor individual deve seguir as mesmas regras aplicadas a todos os brasileiros. O especialista explica: "No Direito Tributário, CNPJ e CPF são tratados de forma separada. Não é recomendado misturar questões pessoais com empresariais, porque a personalidade jurídica do MEI está ligada ao negócio, enquanto a renda da pessoa física segue regras próprias".

Na prática, isso significa que, se os rendimentos tributáveis ultrapassaram R\$ 60 mil no ano de 2025, a declaração do Imposto de Renda em 2026 é obrigatória.

Mas como fazer o cálculo? Vamos a um exemplo prático. Veja o passo a passo:

FATURAMENTO ANUAL

Some tudo o que sua empresa recebeu em 2025 checando os valores de todas as Notas Fiscais emitidas.

Exemplo: Faturamento anual = R\$ 70.000

PARCELA ISENTE

Uma parte do faturamento é considerada isenta pela Receita Federal, de acordo com a atividade da empresa:

- 8% para comércio e indústria
- 16% para transporte
- 32% para serviços

Exemplo:

No caso de um comércio com faturamento anual de R\$ 70.000, a parte isenta é de R\$ 5.600 (referente a 8%).

DESPESAS DEDUTÍVEIS

Some todas as despesas relacionadas ao funcionamento do negócio ao longo do ano (aluguel, contas de água, energia, telefone, insumos, ingredientes, embalagens, entre outras). **Atenção:** algumas dessas despesas precisam ser comprovadas com notas fiscais emitidas para o CNPJ e estar relacionadas à atividade da empresa.

LUCRO LÍQUIDO

Agora, subtraia do faturamento anual todas as despesas dedutíveis listadas no passo anterior. O resultado será o lucro líquido da empresa.

Exemplo:

R\$ 70.000 (faturamento anual) – R\$ 20.000 (despesas dedutíveis) = R\$ 50.000 (lucro)

PARCELA TRIBUTÁVEL

A partir do lucro, subtraia a parte isenta para descobrir qual é a parcela tributável.

Exemplo:

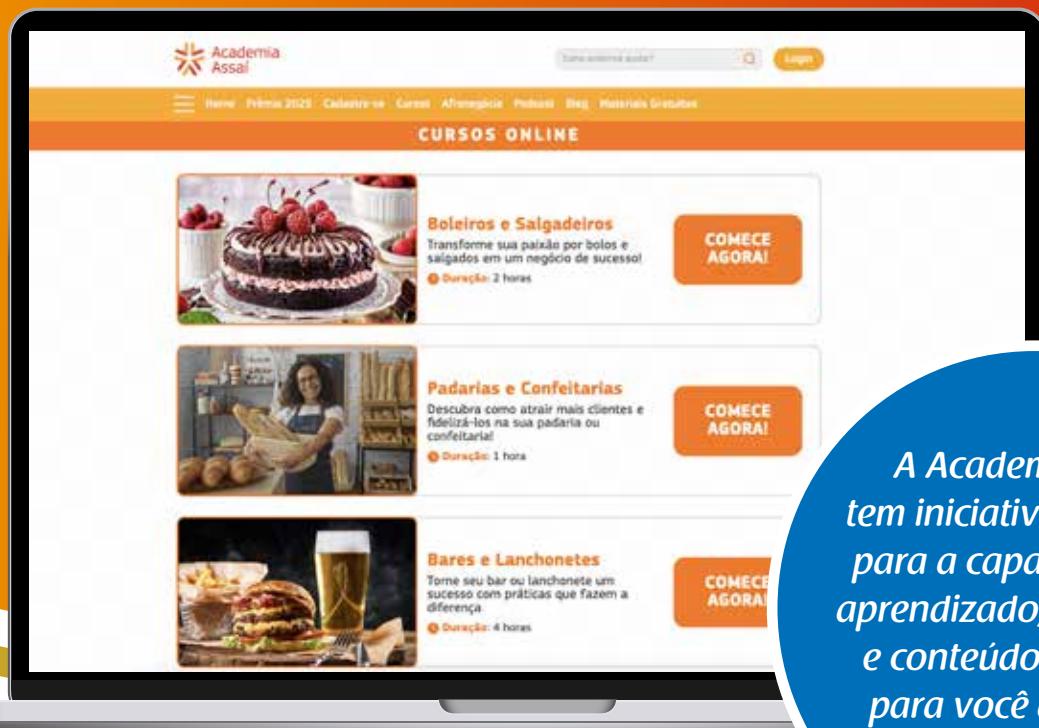
R\$ 50.000 (lucro) – R\$ 5.600 (parcela isenta) = R\$ 44.400 (lucro tributável)

Nesse exemplo, portanto, o MEI não seria obrigado a declarar o IR, já que não atingiu o limite anual de R\$ 60 mil em rendimentos tributáveis. Mas é importante lembrar que cada MEI deve fazer o cálculo com base nos seus próprios números.

Para quem é obrigado a entregar a declaração, o prazo previsto é 31 de maio. A entrega fora do prazo gera multa e pode levar a restrições no CPF, afetando inclusive operações financeiras.

Para comprovar rendimentos e despesas, o MEI deve manter organizados os seguintes documentos ao longo do ano:

- Notas fiscais de venda ou prestação de serviço.
- Notas fiscais de compras emitidas no CNPJ.
- Comprovantes de despesas que podem ser aplicadas ao negócio, como aluguel, água, luz, telefone e internet.
- Extratos bancários da conta PJ.
- Comprovantes de pagamento do DAS e da entrega da DASN-SIMEI.
- Recibos e contratos vinculados ao trabalho realizado.
- Relatório mensal de receitas brutas (RMRB).



A Academia Assaí tem iniciativas voltadas para a capacitação e o aprendizado, com cursos e conteúdos gratuitos para você aplicar no dia a dia

Renove seu negócio **EM 2026**

Muitas vezes, começar ou manter um negócio parece desafiador, especialmente no setor de alimentação. Mas isso não precisa ser assim. A Academia Assaí foi criada para apoiar empreendedores nessa jornada, oferecendo conhecimento, apoio e orientação em cada etapa.

A plataforma reúne conteúdos completos e gratuitos para quem empreende ou deseja empreender: cursos *on-line*, materiais para download, podcasts, artigos e muito mais. Tudo em um só lugar e com acesso liberado após um único cadastro.





O QUE É A ACADEMIA ASSAÍ?

A **Academia Assaí** é um programa do **Instituto Assaí**, organização sem fins lucrativos responsável por todas as iniciativas de investimento social do Assaí Atacadista. Esse programa busca capacitar empreendedores do setor de alimentação em todos os cantos do Brasil e conta com parcerias para enriquecer o conteúdo oferecido.

Todo o material produzido pela Academia é gratuito e pensado para a rotina de quem é (ou quer ser) um empreendedor. Somente na modalidade *on-line*, ao todo, são 13 cursos para diferentes segmentos (como padarias, restaurantes, bares e mercados) que apoiam o desenvolvimento de negócios.

Os cursos são rápidos e práticos. Ao final das aulas, o participante recebe um certificado. Além disso, há testes de conhecimento e materiais complementares para aprofundar o aprendizado.



A plataforma já emitiu +80 mil certificados, reforçando o impacto positivo na formação de empreendedores de todo o Brasil.
Entre os destaques:

Todos Podem Empreender:
+2,9 mil certificados

Boleiros e Salgadeiros:
+2,4 mil certificados

Vendas Por Encomenda:
+1,9 mil certificados



BLOG E PODCAST: CONTEÚDOS QUE INFORMAM E ORIENTAM

O **blog da Academia Assaí** publica artigos que ajudam a entender o cenário do setor e tomar decisões mais seguras no dia a dia do negócio. São conteúdos sobre atualidade, economia, receitas, finanças, entre outros, pensados para fortalecer a visão empreendedora.

Há, ainda, o **projeto AfroNegócio**, desenvolvido com o intuito de impulsionar o afroempreendedorismo no setor de alimentação. A iniciativa fortalece a trajetória de empreendedores negros a partir de três pilares: educação, conexões estratégicas e oportunidades concretas. Dessa forma, promove a inclusão e a representatividade, valorizando a riqueza cultural, a ancestralidade e a capacidade de inovação desse público.

Já o **podcast Negócio em Dia** traz informações valiosas, desde dicas para turbinar as vendas até inspirações. O podcast tem o formato de entrevista e recebe convidados especialistas nos temas abordados. >>





PRÊMIO ACADEMIA ASSAÍ: VALORIZANDO QUEM FAZ ACONTECER

O Prêmio Academia Assaí é uma iniciativa dedicada a reconhecer e impulsionar pequenos empreendedores do setor de alimentação. A premiação é fruto da parceria entre a Academia Assaí, através do Instituto Assaí, e a Aliança Empreendedora.

Até a 8ª edição, mais de 7,9 mil empreendedores foram impactados, com prêmios que somam mais de R\$ 6,5 milhões para investir em seus negócios e treinamentos intensivos. O Prêmio Academia Assaí é uma celebração do talento, da criatividade e da força de quem empreende no Brasil.

Agora que você já conhece mais sobre a Academia Assaí, aproveite para se cadastrar, acessar todos os conteúdos e iniciar o ano com novas oportunidades de aprendizado.

Acompanhe também nossas redes sociais e siga com a gente, passo a passo, nessa jornada empreendedora. Estamos aqui para caminhar ao seu lado! ▶



academiaassai.com.br

Seu sonho alimenta o Brasil,



alimenta o seu sonho!

Em 2026, queremos estar ao seu lado para valorizar o seu tempero e o seu propósito, que são únicos e podem te levar aonde você quiser!

Oferecemos **ferramentas gratuitas** para você aprender a gerir seu negócio com mais eficiência, crescer de forma inteligente e transformar seu potencial em **resultados reais**.



APONTE A CÂMERA DO SEU CELULAR:



SIGA A ACADEMIA ASSAÍ NAS REDES SOCIAIS:



PATROCINADORES:





Gestão de RESÍDUOS

Saiba como implementar ações para organizar o seu negócio, economizar e ainda contribuir com o meio ambiente

C omprar, cozinhar, atender, organizar o estoque, fazer contas. Nos pequenos negócios, a rotina é intensa, mas cuidar da gestão de resíduos é uma medida estratégica e obrigatória: evita desperdícios, mantém o ambiente de trabalho organizado e seguro, evita problemas com a fiscalização e diminui o volume de resíduos gerados.

A seguir, confira dicas práticas, simples e possíveis de aplicar no dia a dia.



Saiba identificar cada resíduo

1

Orgânicos: restos de comida, cascas, borra de café, folhas, talos etc.

Recicláveis: embalagens limpas de papel, papelão, plástico, vidro e metal.

Rejeitos: papel-toalha sujo, guardanapos, sachês abertos e esponjas usadas.

ATENÇÃO: resíduos como óleo de cozinha, pilhas, baterias e lampadas exigem armazenamento específico.



Separe adequadamente

2

Orgânicos: use um recipiente exclusivo e fechado; se houver espaço, avalie montar uma composteira (existem modelos simples e baratos).

Recicláveis: papel, plástico, vidro e metal devem estar limpos e secos; reserve uma área para armazená-los até o dia da coleta.

Rejeitos: separe esses materiais dos demais para evitar contaminação, armazenando-os em sacos de lixo bem amarrados.



Mantenha o ambiente organizado

3

- Quando a equipe sabe exatamente onde e como descartar cada material, o resultado aparece.
- Identifique as lixeiras com etiquetas.
- Evite misturar resíduos diferentes no mesmo recipiente.
- Defina rotinas de limpeza e troca dos sacos.



Faça parcerias

4

- Muitas prefeituras e cooperativas fazem coleta gratuita de recicláveis. Informe-se na sua cidade.
- Procure serviços como coleta de orgânicos, compostagem comunitária ou outras iniciativas locais.
- Você pode descartar o óleo de cozinha usado e outros resíduos em Pontos de Entrega Voluntários.



Estação de Reciclagem Assaí Jacu Pêssego

Dicas para implementar já

- Treine a equipe, explicando como fazer a separação adequada de cada resíduo.
- Coloque lixeiras diferentes e sinalizadas perto das áreas de preparo e atendimento.
- Lave (com pouca água) as embalagens recicláveis antes de descartar.
- Mantenha um recipiente fechado só para o óleo de cozinha usado.

ORGANIZE REVISÕES SEMANAIS:

- O que está sendo descartado e por que?
- O que poderia estar sendo reaproveitado e como?

DICA ESPECIAL

Aproveite ao máximo cada alimento. Sempre que possível, use cascas, talos e sementes nas receitas, evitando o desperdício.

**VOCÊ SABIA?
O Assaí contribui e ajuda você a contribuir também!**



Além de incentivar o consumo consciente, muitas **lojas do Assaí contam com pontos de descarte**. Dependendo da unidade, você encontra estação de reciclagem, Retorna Machine para devolução de embalagens, pontos para descartar pilhas e baterias, e pontos de descarte de lâmpadas. **Quer saber quais serviços sua loja Assaí oferece? Acesse a página da unidade mais próxima!**

O que fazemos dentro de casa também importa

O Assaí já reaproveita quase 50% de todos os resíduos gerados nas operações, usando diferentes estratégias:

- **Compostagem:** hoje, **87 lojas** contam com soluções que transformam resíduos orgânicos em adubo.
- **Destino Certo:** Presente **em 96% das lojas**, o Programa reaproveita frutas, legumes e verduras fora do padrão estético e doa os alimentos para instituições que atendem pessoas em situação de vulnerabilidade, evitando o desperdício.
- Fazemos parte da **Coalizão Internacional Brasil Sem Desperdício**, que une empresas, governos e sociedade civil no combate ao desperdício de alimentos.

Meta pública Assaí:

O Assaí está assumindo um compromisso importante: chegar ao **Aterro Zero até 2035**. As ações contemplam:

- Reduzir ao máximo o envio de resíduos para aterros
- Aumentar as soluções de reciclagem, compostagem e reaproveitamento
- Melhorar continuamente a eficiência e o consumo consciente nas lojas

São passos decisivos rumo a operações mais sustentáveis e que inspiram pequenos negócios a seguirem o mesmo caminho. ☺

Alcance VIRAL

De batos feitos em casa a mais de três milhões de visualizações, Amanda aproveitou o sucesso para estruturar o próprio negócio



Diariamente, pela Praia de Iracema, em Fortaleza (CE), circulam muitas pessoas e, aos finais de semana, centenas fazem uma pausa para conhecer Amanda Dantas e suas fatias de bolo, negócio que começou por necessidade.

"Na minha segunda gravidez, eu trabalhava como vendedora viajando pelo interior. Mas não tinha rede de apoio e ficava em casa com meus filhos. Então, tive a ideia de começar a fazer bolos para vender", conta. As vendas não iam muito bem, até que a ideia de levar os produtos para a orla, onde o fluxo de pessoas poderia aumentar suas chances, deu origem a um novo modelo de negócio.

Como ambulante, Amanda ganhou visibilidade e mais oportunidades de venda. Mas, sem autorização para trabalhar, o início foi marcado por incertezas. "Eu ficava circulando para tentar vender as fatias, oferecia de mesa em mesa. Aos poucos, fui superando cada dificuldade", revela. A persistência, segundo Amanda, foi decisiva para consolidar a Fátia da Felicidade. "Sempre acreditei que ia dar certo", diz.

Virando o jogo



Tudo mudou em 2023, quando o influenciador digital Luís Eduardo, da página “Bora Com Dudu”, fez um vídeo que viralizou nas redes sociais e atualmente ultrapassa três milhões de visualizações. No dia seguinte ao post, uma fila de 300 pessoas aguardava a chegada de Amanda à Praia de Iracema. Naquele momento, a Fatiada Felicidade ganhou repercussão e hoje tem clientes fiéis, além de receber turistas de diferentes estados e países.

Com o sucesso, foi possível melhorar a estrutura de produção. “Antes, eu trabalhava com utensílios simples. Depois desse vídeo, eu consegui montar uma cozinha industrial e comprar uma geladeira para armazenar os bolos”, conta a empreendedora, que já contratou uma funcionária e outra pessoa para ajudar em casa, na rotina familiar.

Mesmo depois de viralizar, o dia a dia dela continua totalmente dedicado ao negócio. Pessoalmente, Amanda produz, transporta, vende e atende à clientela. Na sua opinião, “empreender é ter horário para cumprir, se arriscar, acreditar que vai dar tudo certo e ser positivo. Muitas vezes, vão aparecer dificuldades, mas não devemos desistir”.

PALAVRA DO ESPECIALISTA

Viralizar na internet pode abrir portas, mas o desafio é transformar o momento em reconhecimento duradouro. Para isso, é essencial ter uma identidade definida (nome, proposta de valor e história), manter presença ativa nas redes com conteúdo autêntico, criar vínculo com o público e garantir uma boa experiência ao cliente. Como afirma a especialista em Comunicação, Julia Medeiros, “a constância é tão importante quanto o alcance: pequenas ações repetidas ao longo do tempo constroem familiaridade e credibilidade, mesmo com recursos limitados”.

A viralização repentina, porém, também traz riscos. Ela pode gerar expectativas acima da capacidade operacional e atrair críticas e julgamentos. Julia explica que “o principal risco é a frustração do consumidor ao não encontrar uma qualidade de produto ou serviço alinhada à expectativa gerada”. Para se preparar, o empreendedor deve ser transparente, manter um tom humanizado e enxergar críticas como oportunidades de aprimoramento. Essas medidas que ajudam a proteger sua reputação enquanto o negócio se organiza para atender à nova demanda. ■



saiba mais



@fatiadafelicidadeamandaladantas



Reputação de Marca: o olhar do outro

Quando uma pessoa recomenda o seu negócio, você sabe o que ela diz? Os comentários revelam a reputação da sua marca



Aprendendo COM A PRÁTICA

Você já parou para pensar no que seus clientes falam sobre o seu negócio quando você não está por perto? Essa percepção, construída a partir de experiências, conversas e expectativas, forma a reputação da sua empresa.

Pense em uma marca que você admira não somente pela qualidade dos produtos, mas por tudo que ela representa: confiança, consistência, valores, resolução de problemas, transparência... Reputação é a soma de todas as experiências e percepções que outras pessoas têm sobre o negócio. É o olhar do outro!

E isso não é exclusividade das grandes empresas. Nas pequenas, cada avaliação positiva é um tijolo na construção da imagem. Quando uma pessoa recomenda o seu estabelecimento, você sabe exatamente o que ela diz?

Reputação nasce do cotidiano, na forma como você recebe cada cliente, no cuidado com o ambiente, na coerência entre o que promete e o que entrega. Não existe fórmula mágica, mas alguns passos ajudam nessa construção:

- O cliente deve ser o centro das decisões, do horário de funcionamento ao cardápio.
- Atendimento ágil, produtos de qualidade e ambiente limpo valem mais que promessas.
- Assuma seus erros, peça desculpas e corrija. A humildade gera confiança.
- Seja consistente nas entregas diárias. É a repetição que constrói a credibilidade.
- Escute o que falam de você e use isso para melhorar continuamente.

Aqui no Assaí, também trabalhamos para construir nossa reputação. Recentemente, realizamos uma pesquisa com mais de 3 mil pessoas – clientes, fornecedores, colaboradores, investidores e formadores de opinião. Ficamos orgulhosos com a percepção positiva sobre nossa marca, mas também conscientes de que há espaço para evoluir.

Essa transparência ensina algo valioso: reputação não se constrói da noite para o dia. Ela exige escuta ativa, evolução constante e coerência entre o que dizemos e o que fazemos. Isso também vale para o seu negócio, independentemente do tamanho.

Cada atendimento é uma oportunidade de fazer o seu negócio brilhar ainda mais. Sua reputação é valiosa, cuide bem dela!

Um abraço,

Sol



Suas compras ainda mais baratas com o **CARTÃO PASSAÍ.**



Leve preço de atacado
a partir da **1^a** unidade

1



e parcelle em até
3X sem
juros.

Peça já o seu
e aproveite!



Aponte sua câmera
e saiba mais!

ASSAÍ
ATACADISTA

PASSAÍ

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

NOSSAS LOJAS

ACRE

Assaí Rio Branco

Rod. BR-364, 1.897
Floresta Sul - Rio Branco
Tel.: (68) 3214-5600
WhatsApp: (68) 92003-2464

ALAGOAS

Assaí Arapiraca

Rua Maria Genusir Soares, 308
(Rod. AL 220) - Planalto
Tel.: (82) 3522-8600 / 3522-8602
WhatsApp: (82) 98124-9305

Assaí Maceió Farol

Av. Fernandes Lima, 4.000 - Farol
Tel.: (82) 3036-8100
WhatsApp: (41) 92001-6219

Assaí Maceió Mangabeiras

Av. Comendador Gustavo Paiva, 3261 -
Mangabeiras
Tel.: (82) 3036-8050
WhatsApp: (82) 98138-4724

Assaí Menino Marcelo

Av. Menino Marcelo, s/n - Serraria
Tel.: (82) 3214-7300
WhatsApp: (82) 98124-9463

Assaí Tabuleiro

Av. Doutor Durval de Goes Monteiro,
10.580 - Tabuleiro do Martins
Tel.: (82) 3314-6100
WhatsApp: (41) 92003-9447

AMAPÁ

Assaí Macapá Marco Zero

Rod. Josmar Chaves Pinto, 03
Jd. Marco Zero
Tel.: (96) 3203-0400
WhatsApp: (96) 9193-0479

Assaí Zona Norte

Rua Tancredo Neves, 528 - São Lázaro
Tel.: (96) 3082-0100
WhatsApp: (96) 99193-0479

AMAZONAS

Assaí Manaus Bola da Suframa

Av. General Rodrigo Otavio 2.595 - Crespo

Tel.: (92) 2129-0850

WhatsApp: (41) 92003-8911

Assaí Manaus Grande Circular

Av. Autaz Mirim, 8.755 - Novo Aleixo
Tel.: (92) 3247-2250
WhatsApp: (92) 99100-6484

Assaí Manaus II

Av. Ephigenio Salles, 2.045 - Aleixo
Tel.: (92) 3643-0600
WhatsApp: (92) 99356-1568

Assaí Manaus Torquato

Av. Torquato Tapajós N° 2.200
Bairro Flores
Tel.: (92) 3652-2600
WhatsApp: (92) 93300-5677

BAHIA

Assaí Barris

R. do Salete, 30 - Barris
Tel.: (71) 3277-3150
WhatsApp: (71) 9711-2723

Assaí Barreiras

Av. Cleriston Andrade, nº 1.897
São Miguel
Tel.: (77) 3614-0750
WhatsApp: (41) 92003-1930

Assaí Cabula

Rua Silveira Martins 119 - Cabula
Tel.: (71) 3194-9300
WhatsApp: (71) 99947-5845

Assaí Camaçari

Av. Jorge Amado, s/n
Bairro Reserva Camassarys
Tel.: (71) 3454-0250
WhatsApp: (41) 92003-3507

Assaí Cidade Baixa

Rua Luiz Régis Pacheco, 2 - Uruguai
Tel.: (71) 3316-8750
WhatsApp: (71) 99684-5436

Assaí Feira de Santana

Av. Eduardo Fróes Mota, s/n - Sobradinho
Tel.: (75) 3624-1221
WhatsApp: (75) 9851-6291

Assaí Golf Club

Rua Genaro de Carvalho, 516
Jd. Cajazeiras
Tel.: (71) 3282-0400
WhatsApp: (71) 99943-8650

Assaí Guanambi

Rod. BR 030, 5.978 - São Sebastião
Tel.: (77) 3452-4450
WhatsApp: (77) 9908-8260

Assaí Ilhéus

Estrada Una-Ilheus 222
São Francisco
Tel.: (73) 3657-6650
WhatsApp: (73) 99826-9023

Assaí Itapetinga

Rod. BA 263 - Recanto da Colina
Tel.: (77) 3262-3500
WhatsApp: (77) 99948-0447

Assaí Jequié

Av. Cesar Borges, s/n
São Judas Tadeu
Tel.: (73) 3526-4448
WhatsApp: (73) 99864-9743

Assaí Juazeiro da Bahia

Av. São João, 1.959 - Jd. Flórida
Tel.: (74) 3614-9736
WhatsApp: (74) 99809-1298

Assaí Lauro de Freitas

Av. Santos Dumont, 2.239 - Itinga
(Estrada do Coco)
Tel.: (71) 3289-9500
WhatsApp: (41) 92003-9458

Assaí Paripe

Av. Afrâncio Peixoto, s/n - Paripe
Tel.: (71) 3404-8450
WhatsApp: (41) 92003-3670

Assaí Paulo Afonso

Av. do Aeroporto, 13 - Jd. Bahia
Tel.: (75) 3282-3900
WhatsApp: (75) 99819-9614

Assaí Rótula do Abacaxi

Av. Antonio Carlos Magalhães, 1.400

Tel.: (71) 3017-2500
WhatsApp: (41) 92003-9003

Assaí Salvador Mussurunga

Rua Prof. Plínio Garcez de Sena, 1.240 -
Rótula da Santinha - Mussurunga
Tel.: (71) 3612-6300
WhatsApp: (41) 92003-5368

Assaí Salvador Paralela

Av. Governador Luis Viana Filho, 3.056,
Loja Trecho A - Imbuí
Tel.: (71) 3025-4100
WhatsApp: (41) 92003-3580

Assaí Senhor do Bonfim

BR 407 - Sentido Capim Grosso
Tel.: (74) 3542-4900
WhatsApp: (74) 99809-1496

Assaí Serrinha

Av. Lomanto Junior Margem - BR 116, S/N
Cidade Nova
Tel.: (75) 3261-8550
WhatsApp: (75) 9802-6694

Assaí Teixeira De Freitas

Av. Pres. Getúlio Vargas, 7.887
Jd. Beira Rio (Próximo à UPA)
Tel.: (73) 3292-2550

Assaí Tomba

Av. Eduardo Froes da Mota, 2.500
Tel.: (75) 3612-4000
WhatsApp: (75) 9943-7587

Assaí Vasco da Gama

Av. Vasco da Gama, 4.049
Tel.: (71) 3028-9651
WhatsApp: (41) 92004-1502

Assaí Vitória da Conquista

Av. Anel de Contorno s/n - Felicia
Tel.: (77) 3425-0072
WhatsApp: (77) 99862-5723

CEARÁ

Assaí Bezerra M (Fortaleza)

Av. Bezerra de Menezes, 571
Farias de Brito
Tel.: (85) 3533-4499

WhatsApp: (85) 98172-6919

Assaí Cais do Porto

Av. José Sabóia, 521 - Cais do Porto
Tel.: (85) 3133-8800
WhatsApp: (41) 92003-3547

Assaí Caucaia

Rod. BR-222, 6.970 BL A - Tabapuá
Tel.: (85) 3285-4189
WhatsApp: (85) 98199-4784

Assaí Cidade dos Funcionários

Rod Br 116, nº 501 - Messejana
Tel.: (85) 3251-4700
WhatsApp: (41) 92003-1502

Assaí Iguatu

Av. Carlos Roberto Costa, 180 - Areias
Tel.: (88) 3566-7900
WhatsApp: (41) 92003-9405

Assaí Joquei Clube

Av. Senador Fernandes Távora, 44
Tel.: (85) 3022-9310
WhatsApp: (85) 98198-3976

Assaí Juazeiro do Norte

Av. Padre Cícero
(próximo ao Detran) - São José
Tel.: (88) 3571-4408
WhatsApp: (41) 92003-8995

Assaí Kennedy

Av. Pres. Kennedy, 501
Tel.: (85) 3474-9700
WhatsApp: (41) 92003-3503

Assaí Maracanaú

Av. Dr. Mendel Steinbruch, 2.770
Distrito Industrial I
Tel.: (85) 3383-5900
WhatsApp: (85) 98169-9074

Assaí Mister Hull

Av. Mister Hull, 4.300
Tel.: (85) 3099-9501
WhatsApp: (85) 98203-2372

Assaí Montese

Av. Dos Expedicionários, 4.444

Jd. América

Tel.: (85) 3031-1040
WhatsApp: (85) 98187-0998

Assaí Parangaba

Av. Godofredo Maciel, 86 - Parangaba
Tel.: (85) 3292-6422
WhatsApp: (85) 98103-8127

Assaí Sobral

Rod. BR 222, 3.638
Gerardo Cristino de Menezes
Tel.: (88) 3614-0008
WhatsApp: (41) 92003-3522

Assaí Tapioqueiras

Av Washington Soares, 10.300 - Messejana
Tel.: (85) 3194-2500
WhatsApp: (85) 8154-3418

Assaí Washington Soares

Av. Washington Soares, 5.657
Edson Queiroz
Tel.: (85) 3533-8200
WhatsApp: (85) 98154-5485

DISTRITO FEDERAL

Assaí Brasília Norte

STN ST Conj A - Asa Norte
Tel.: (61) 3028-9200
WhatsApp: (61) 99639-6330

Assaí Brasília Park

SMAS Trecho 03 Guará
Tel.: (61) 2195-2700
WhatsApp: (41) 92003-9356

Assaí Brasília Sia

Sia SUL, S/Nº - Trecho 12 Lote 15
Tel.: (61) 3234-1773
WhatsApp: (61) 99832-9913

Assaí Ceilândia

QNM 11 - MEZANINO, 6
Tel.: (61) 9 9997-2846
WhatsApp: (61) 9915-6609

Assaí Taguatinga

QS -9 - Rua 100 Lote 04 - AREAL
(Pistão Sul - EPNB)
Tel.: (61) 3456-9150

NOSSAS LOJAS

WhatsApp: (61) 99874-8132

Assaí Taguatinga Shopping

QS 03

Tel.: (61) 3043-2063

WhatsApp: (61) 99826-8479

ESPÍRITO SANTO

Assaí Serra

Av. Iriri, 120 - Planalto de Carapina

Tel.: (27) 3067-7660

WhatsApp: (27) 99838-9679

Assaí Vitória Aeroporto

Av. Fernando Ferrari, 3740 - Aeroporto

Tel.: (27) 3145-0800

WhatsApp: (27) 99809-0944

GOIÁS

Assaí Anápolis

Av. Universitária, 765 - Jd. Bandeirante

Tel.: (62) 3310-8700

WhatsApp: (41) 92003-5784

Assaí Caldas Novas

Av. Santo Amaro, Nº 1.697

Solar de Caldas Novas

Tel.: (64) 3454-7250

WhatsApp: (41) 92003-3839

Assaí Goiânia Buritis

Av. Padre Orlando de Moraes, s/n

Parque Amazônia

Tel.: (62) 3280-7205

WhatsApp: (62) 99634-2554

Assaí Goiânia Perimetral

Av. Perimetral Norte, 2.609

Vila João Vaz

Tel.: (62) 3219-7850

WhatsApp: (41) 92003-9125

Assaí Goiânia Portugal

Av. Portugal, 744

Tel.: (62) 3913-7081

WhatsApp: (62) 99940-2418

Assaí Goiânia T9

Av. Milão, s/n (próximo ao Terminal

Bandeira) - Jd. Europa

Tel.: (62) 3219-8700

WhatsApp: (62) 99928-4829

Assaí Independência

Av. Independência - Setor Central

Tel.: (62) 3243-5800

WhatsApp: (62) 9959-6499

Assaí Rio Verde

Rod. BR 060, s/n - Perímetro Urbano

Tel.: (64) 3901-3150

WhatsApp: (41) 92003-6612

Assaí Valparaíso

Rod. BR 040 Sentido Luziânia, s/n

Parque Rio Branco

Tel.: (061) 3669-9850

WhatsApp: (61) 99607-0684

MARANHÃO

Assaí Angelim

Av. Jerônimo de Albuquerque, 260

Tel.: (98) 3020-8750

WhatsApp: (41) 92003-8717

Assaí Guajaráras

Av. Guajaráras, 06 - São Bernardo

Tel.: (98) 3133-6565

WhatsApp: (41) 92003-9275

Assaí Imperatriz

Rod. BR – 010 KM12 - Coco Grande

Tel.: (99) 3221-8979

WhatsApp: (99) 9132-7318

Assaí São Luis Turu

Av São Luis Rei de França Sn - Bairro Turu

(Próx. a rotatória Cheiro Verde)

Tel.: (98) 3131-3650

WhatsApp: (98) 9158-0494

MATO GROSSO

Assaí Coxipó

Av. Rua Fernando Corrêa da Costa, 4.875

Tel.: (65) 3669-3055

WhatsApp: (65) 9690-2823

Assaí Cristo Rei

Av. Dom Orlando Chaves, s/n

Tel.: (65) 3685-4767

WhatsApp: (41) 92003-8514

Assaí Jd. das Américas

Av. Fernando Corrêa da Costa, 1.255

Jd. das Américas

Tel.: (65) 3618-3850

WhatsApp: (41) 92003-6950

Assaí Rondonópolis

Av. Presidente Médici, 4.269

Vila Birigui

Tel.: (66) 3425-2163

WhatsApp: (66) 99710-1446

Assaí Rondonópolis Bandeirantes

Av. Bandeirantes, 4.165

Jd. Bela Vista

Tel.: (66) 3014-1314

WhatsApp: (66) 99671-0169

Assaí Santa Rosa

Av. Miguel Sutil, 9.100 - Quadra 10

Santa Rosa

Tel.: (65) 3318-6400

WhatsApp: (65) 99927-5789

Assaí Sinop

Av. dos Jacarandas, 4030 - Quadra 19 -

Lote 999 - Setor Industrial Norte

Tel.: (66) 3511-6900

WhatsApp: (66) 99698-8196

MATO GROSSO DO SUL

Assaí Acrissul

Av. Fábio Zahran, 7.919

Jd. América

Tel.: (67) 3342-0505

WhatsApp: (67) 9823-9497

Assaí Campo Grande Aeroporto

Av. Duque de Caxias, 3200 (Próx. ao

aeroporto) - Santo Antônio

Tel.: (67) 3368-1650

WhatsApp: (67) 9836-1186

Assaí Coronel Antonino

Av. Cônsul Assaf Trad, s/n

Mata do Jacinto

Tel.: (67) 3354-6000

WhatsApp: (67) 9603-5979

Assaí Dourados

Rua Coronel Ponciano de Mattos Pereira,

785 - Conj Habit. Terra Roxa

Tel.: (67) 3416-2500

WhatsApp: (67) 99617-8991

Assaí Gunter Hans

Av. Gunter Hans, s/nº - Coophavila II
Tel.: (67) 3378-0250
WhatsApp: (67) 9958-4054

Assaí Joaquim Murtinho

Rua Joaquim Murtinho, 3.167 - Tiradentes
Tel.: (67) 3357-4550
WhatsApp: (67) 99905-5829

MINAS GERAIS

Assaí Belvedere

Rua Maria Luiza Santiago, 110
Tel.: (31) 2111-9400

Assaí Betim

Av. Juiz Marco Túlio Isaac, 3.355
Parque das Industrias
Tel.: (31) 3277-3150
WhatsApp: (41) 92003-8916

Assaí Contagem

Av. João César de Oliveira, 4.321
Novo Eldorado
Tel.: (31) 3198-3100
WhatsApp: (41) 92003-8915

Assaí Ipatinga

Av. Pedro Linhares Gomes, 5.765
Tel.: (31) 3828-4600
WhatsApp: (31) 99078-4569

Assaí Juiz de Fora

R Tenente Coronel Delfino Faria Nº 45
Santa Tereza
Tel.: (32) 3692-8000
WhatsApp: (41) 92001-6231

Assaí Minas Shopping

Av. Cristiano Machado, 4.000 - União
Tel.: (31) 3449-8450

Assaí Santa Efigênia

Av. Francisco Sales, 898
Tel.: (31) 3238-1100
WhatsApp: (41) 92003-4791

Assaí Sete Lagoas

Av. Doutor Renato Azeredo, Nº 2.575
Canaã
Tel.: (31) 3779-6450
WhatsApp: (41) 92004-1848

Assaí Uberlândia

Av. Governador Rondon Pacheco, 755
Tabajaras
Tel.: (34) 3299-4600
WhatsApp: (41) 92003-9087

PARÁ

Assaí Ananindeua BR

Rod. BR 316 KM 9, 1.760 - Centro
Tel.: (91) 3262-8350
WhatsApp: (91) 9149-9453

Assaí Augusto Montenegro

Rod. Augusto Montenegro, s/n - KM 21
Tenoné
Tel.: (91) 3073-6700
WhatsApp: (91) 92001-7481

Assaí Batista Campos

Av. Conselheiro Furtado, 76
Batista Campos
Tel.: (91) 3210-8100
WhatsApp: (91) 9349-0727

Assaí Belém Almirante Barroso

Av. Alm. Barroso, 5.386 - Castanheira
Tel.: (91) 3214-9600
WhatsApp: (91) 99154-4156

Assaí Belém Mário Covas

Rod. Mário Covas, 69 - Coqueiro
Tel.: (91) 3284-1550
WhatsApp: (91) 99127-5954

Assaí Castanhal

Av. Presidente Getúlio Vargas, 5.600 -
Jaderlandia
Tel.: (91) 3412-4650
WhatsApp: (91) 99363-7717

Assaí Parauapebas

Rod. PA 275 - S/N Gleba Carajas
Tel.: (94) 3352-5250
WhatsApp: (94) 9223-7752

Assaí Santarém

Av. Engenheiro Fernando Guilhon S/N -
Santarenzinho
Tel.: (93) 3524-7900
WhatsApp: (93) 9220-8980

PARAÍBA

Assaí Cabedelo

BR 230, S/N - Parque Boa Esperança
Tel.: (83) 3194-0400
WhatsApp: (83) 98205-1718

Assaí Campina Grande

Av. Jornalista Assis Chateaubriand, s/n
Liberdade
Tel.: (83) 3331-3507
WhatsApp: (83) 98195-7324

Assaí Campina Grande Mirante

Av. Pref. Severino Bezerra Cabral, 1.339
Mirante
Tel.: (83) 3344-5400
WhatsApp: (83) 98209-7793

Assaí Epitácio Pessoa

Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1.277
Tel.: (83) 3044-1350
WhatsApp: (83) 98113-5963

Assaí João Pessoa Geisel

Rua Motorista Aldovandro Amâncio
Pereira, nº 51 - Ernesto Geisel
Tel.: (83) 3231-4381
WhatsApp: (83) 98154-1475

PARANÁ

Assaí Atuba

BR-476, 1.801 - Atuba
Tel.: (41) 3072-1900
WhatsApp: (41) 99112-9790

Assaí Curitiba

Rod. BR -116, 18.580 - Pinheirinho
Tel.: (41) 3567-5350
WhatsApp: (41) 9238-1436

Assaí Curitiba Av. XV

Av. Marechal Humberto de Alencar Castelo
Branco, 230
Tel.: (41) 3142-7071
WhatsApp: (41) 99280-6843

Assaí Curitiba JK

Av. Juscelino Kubitschek de
Oliveira, 2.511 - CIC
Tel.: (41) 3279-6100
WhatsApp: (41) 99144-6955

NOSSAS LOJAS

Assaí Curitiba Kennedy

Av. Pres. Kennedy, 1.000 - Rebouças
Tel.: (41) 3228-9100
WhatsApp: (41) 9243-4175

Assaí Foz do Iguaçu

Av. Paraná, 4195
Tel.: (45) 3025-9300
WhatsApp: (45) 99154-3778

Assaí Londrina

Av. Tiradentes, Nº4650 - Quadra 114
Lote 104-1 - Jd. Shangri-La
Tel.: (43) 3357-9026
WhatsApp: (43) 99106-6987

Assaí Londrina II

Av. Saul Elkind, 2.211 - Conj. Vivi Xavier
Tel.: (43) 3294-4100
WhatsApp: (43) 9193-2839

Assaí Maringá

Rua Rubens Sebastião Marin, 1820
Pq. Industrial
Tel.: (44) 3472-3600
WhatsApp: (44) 9143-0692

Assaí Maringá Seminário

Av. Colombo – Nº 9.322
Gleba Patrimônio
Tel.: (44) 3218-4550
WhatsApp: (44) 9179-6946

PERNAMBUCO

Assaí Av. Recife

Av. Recife, Nº 5777 (Próximo ao Ceasa)
Jd. São Paulo
Tel.: (81) 3252-6600
WhatsApp: (81) 7112-9363

Assaí Benfica

Rua Benfica, 715 - Madalena
Tel.: (81) 2122-0950
WhatsApp: (81) 98160-7310

Assaí Boa Viagem

Av. Engenheiro Domingos Ferreira, 1818
Tel.: (81) 3036-7500
WhatsApp: (81) 98218-5362

Assaí Cabo de Santo Agostinho

Rod. PE 60, 2520 - Garapu

Tel.: (81) 3518-5000

WhatsApp: (81) 98108-7917

Assaí Camaragibe

Av. Doutor Belmino Correia, 681
Tel.: (81) 3456-8952
WhatsApp: (81) 8189-6798

Assaí Caruaru

Av. Cleto Campelo, 9 - Centro
Tel.: (81) 3721-8591
WhatsApp: (81) 8113-1909

Assaí Caruaru II

Av. João de Barros - S/N Quadra 13
Tel.: (81) 3725-6850
WhatsApp: (81) 8222-4326

Assaí Garanhuns

Av. Prefeito Luiz Souto Dourado, 1.102 -
Severiano Moraes Filho
Tel.: (87)3762-2115 | 3762-2197
WhatsApp: (87) 8117-5697

Assaí Imbiribeira

Av. Marechal Mascarenhas de
Moraes, 2.056 - Imbiribeira
Tel.: (81) 3497-7350
WhatsApp: (81) 98146-1262

Assaí Jaboatão

Av. General Barreto de Menezes, 434
Prazeres
Tel.: (81) 3797-2400
WhatsApp: (81) 98124-3593

Assaí Olinda

Av. Pres. Kennedy, Nº 2800
Bairro Peixinhos
Tel.: (81) 3243-8000
WhatsApp: (81) 98197-4220

Assaí Paulista

Rod. BR 101, 5.800 - Artur Lundgren
Tel.: (81) 3437-8700
WhatsApp: (81) 98230-9073

Assaí Petrolina

Av. Sete de Setembro - Antonio Cassimiro
Tel.: (87) 3866-7100
WhatsApp: (81) 98145-8529

Assaí Serra Talhada

Av. Waldemar Ignácio de Oliveira - S/N
Tel.: (87) 3929-2850
WhatsApp: (87) 8131-0223

PIAUÍ

Assaí Parnaíba

BR-343 - Sabiazal
Tel.: (86) 3315-7100
WhatsApp: (86) 8193-9048

Assaí Picos

Rod. BR – 316 S/N - Belo Norte
Tel.: (89) 3415-0600
WhatsApp: (89) 8123-8347

Assaí Raul Lopes

Av. Raul Lopes, 2757 - Ininga
Tel.: (86) 3026-8031
WhatsApp: (86) 8187-9760

Assaí Teresina

Rua Jacinto Rufino Macedo, 1.000
São Raimundo
Tel.: (86) 3194-1250
WhatsApp: (86) 98116-7057

Assaí Teresina Kennedy

Av. Pres. Kennedy, 501
Tel.: (86) 2107-8050
WhatsApp: (86) 98101-6154

RIO DE JANEIRO

Assaí Alcântara

Rua Doutor Alfredo Backer, 605 - Alcântara
Tel.: (21) 3706-0343
WhatsApp: (21) 99582-8283

Assaí Ayrton Senna

Av. Ayrton Senna, 6.000 - Jacarepaguá
Tel.: (21) 2110-7850
WhatsApp: (21) 99628-6980

Assaí Araruama

Av. Getúlio Vargas Parque Hotel
Picada, Araruama
Tel.: (22) 2674-4600

Assaí Bangu

Rua Francisco Real, 2.050 - Bangu
Tel.: (21) 2401-6224
WhatsApp: (21) 99628-7143

Assaí Bangu (Av. Brasil)

Av. Brasil, 33.809 - Bangu

Tel.: (21) 3291-9350

WhatsApp: (21) 99607-7037

Assaí Barra da Tijuca

Av. Das Américas, 900 - Barra Da Tijuca

Tel.: (21) 2493-3050

WhatsApp: (21) 99598-5039

Assaí Boulevard

Rua Maxwell, 300 - Vila Isabel

Tel.: (21) 2575-2950

Assaí Campinho

Rua Domingos Lopes, 195 - Madureira -

Campinho

Tel.: (21) 2450-2329

WhatsApp: (21) 97156-2715

Assaí Campos dos Goytacazes

Av. Dr. Nilo Peçanha, 479

Parque Santo Amaro

Tel.: (22) 2739-7500

WhatsApp: (22) 99911-6441

Assaí Cabo Frio

Av. América Central 900 - São Cristóvão

Tel.: (22) 2640-6450

WhatsApp: (21) 99612-2877

Assaí Carioca

Av. Vicente de Carvalho, 909

Vila da Penha

Tel.: (21) 2169-3430

WhatsApp: (21) 97278-0352

Assaí Ceasa

Av. Brasil 19.201 - Irajá

Tel.: (21) 2473-2071

Assaí Cesário de Melo

(**Campo Grande**)

Av. Cesário de Melo, 3.470 - Rio de Janeiro

Tel.: (21) 3198-1450

Assaí Cordovil

R. Aricambu, 65 - Lot 1 Pla 46344

Cordovil

Tel.: (21) 3341-2500

WhatsApp: (21) 99778-9507

Assaí Duque de Caxias

Av. Governador Leonel de Moura

Brizola, 2.973 - Vila Centenário

Tel.: (21) 3780-5800

WhatsApp: (21) 99716-7642

Assaí Duque de Caxias Parque

Fluminense

Av. Governador Leonel de Moura

Brizola, 8.801 - São Bento

Tel.: (21) 2672-8150

WhatsApp: (21) 99607-7303

Assaí Freguesia (Jacarepaguá)

Estrada de Jacarepaguá, 7.753 - Freguesia

Tel.: (21) 2447-6405

WhatsApp: (21) 97160-4987

Assaí Galeão

Estrada do Galeão, 2.700

Tel.: (21) 3178-9660

WhatsApp: (21) 99517-3174

Assaí Ilha do Governador

Av. Maestro Paulo Silva, 100 - Jd. Carioca -

Ilha do Governador

Tel.: (21) 3383-8589

WhatsApp: (21) 97164-8294

Assaí Macaé Obelisco

Acerda Agostinho, S/N, Lote 3 A

Virgem Santa

Tel.: (22) 2757-6050

WhatsApp: (22) 99928-5571

Assaí Mendanha

Estrada do Mendanha, 3.457

Campo Grande

Tel.: (21) 3406-6968

Assaí Méier

R. Dias da Cruz, 371 - Méier

Tel.: (21) 3296-5050

WhatsApp: (21) 99506-9997

Assaí Nilópolis

Av. Getúlio de Moura, 1.983 - Centro

Tel.: (21) 3760-0086

WhatsApp: (21) 97285-7414

Assaí Niterói

Rua Benjamin Constant, 263

Largo do Barradas

Tel.: (21) 2625-6526

WhatsApp: (21) 99628-5371

Assaí Niterói Ponte

Rua Presidente Castelo Branco, 161

Tel.: (21) 3620-9980

Assaí Nova Iguaçu

Av. Marechal Floriano Peixoto, 1.448 - Centro

Tel.: (21) 2668-2335

WhatsApp: (21) 99602-0522

Assaí Nova Iguaçu Via Light

Av. Tancredo Neves, 3.424 - Nova Iguaçu

Tel.: (21) 2882-3450

WhatsApp: (21) 99933-4081

Assaí Petrópolis

Estrada União e Industria, 870 - Roseiral

Tel.: (24) 2232-5500

WhatsApp: (24) 99984-7112

Assaí Pilares

Av. Dom Hélder Câmara, 6.350 - Pilares

Tel.: (21) 3315-7200

WhatsApp: (21) 99723-6849

Assaí Raul Veiga

Estrada Raul Veiga, 243

Tel.: (021) 3856-9090

Assaí Rio Dutra

Rod. Presidente Dutra, 10521 - Mesquita

Tel.: (21) 2797-1550

WhatsApp: (21) 99875-6214

Assaí Sabão Português

Av. Brasil, 2.251 - São Cristovão

Tel.: (21) 3295-2150

WhatsApp: (21) 99849-4087

Assaí Santa Cruz

Av. Padre Guilherme Decaminada, 2.385 -

Santa Cruz

Tel.: (21) 3198-1950

Assaí Santa Cruz Varandas

Estrada da Pedra, 2.500 - Santa Cruz

Tel.: (21) 2139-0250

NOSSAS LOJAS

Assaí São Gonçalo

R. Doutor Alberto Torres, S/N
São Gonçalo
Tel.: (21) 2728-1150

Assaí São Gonçalo Centro

Av. Presidente Kennedy, 429
Tel.: (21) 2169-3400
WhatsApp: (21) 99628-6748

Assaí São João de Meriti

Rod. Presidente Dutra, 4301
Jd. José Bonifácio
Tel.: (21) 2757-5950
WhatsApp: (21) 99602-0508

Assaí Tijuca Mariz e Barros

Rua Mariz e Barros, 975 - Tijuca
Tel.: (21) 3528-1100
WhatsApp: (21) 96748-0592

Assaí Tribobó

Av. Fued Moises, 114 - Tribobó
Tel.: (21) 2702-8300
WhatsApp: (21) 99526-2282

Assaí Av. Maracanã

Av. Maracanã, 1.188 - Tijuca
Tel.: (21) 3176-9600
WhatsApp: (21) 99759-2167

Assaí Mercadão Jacarepaguá

Estrada dos Bandeirantes, 1.430
Taquara
Tel.: (21) 2132-6800

RIO GRANDE DO NORTE

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

Assaí Mossoró

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

Assaí Natal

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

Assaí Ponta Negra

Av. Engenheiro Roberto Freire, 1.686,

Capim Macio, Natal

Tel.: (84) 3642-7550

Assaí São Gonçalo do Amarante

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

RONDÔNIA

Assaí Porto Velho

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

Assaí Porto Velho Imigrantes

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

RORAIMA

Assaí Boa Vista

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

SÃO PAULO

Grande São Paulo

Assaí Aeroporto Congonhas
Av. Washington Luís, 5859 - Santo Amaro
Tel: (11) 5538-9800
WhatsApp: (11) 91599-3645

Assaí Águia de Haia

Av. Águia de Haia, 2.636
Parque das Paineiras

Tel: (11) 2046-6213
WhatsApp: (11) 91021-7201

Assaí Amoreiras

Av. Ruy Rodrigues, 1.400 - Amoreiras
Tel: (19) 3274-3100
WhatsApp: (19) 97161-4976

Assaí Anhanguera

Rua Samuel Klabin, 193 - Bela Aliança
Tel: (11) 3839-8100
WhatsApp: (11) 91201-8048

Assaí Araçatuba

Av. Waldemar Alves, 230 - São Vicente
Tel: (18) 3636-4270
WhatsApp: (41) 92003-3660

Assaí Araraquara

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

WhatsApp: (16) 99601-4692

Assaí Aricanduva

Av. Aricanduva, 5555 - Ancora Assaí
Jd. Marília
Tel: (11) 2723-2350
WhatsApp: (11) 91224-5961

Assaí Bala Juquinha

Av. dos Estados, 1.155 - Vila Metalúrgica
Tel: (11) 4976-9800
WhatsApp: (11) 91021-9699

Assaí Barra Funda

Av. Marquês de São Vicente, 1.354
Barra Funda
Tel: (11) 3611-1651
WhatsApp: (41) 92003-6902

Assaí Barueri

Av. Mário Sadanori Doi, 479
Jd. dos Camargos
Tel: (11) 3538-4680
WhatsApp: (41) 92001-6259

Assaí Bauru

Rua General Marcondes Salgado Quadra,
855 - Parte I - Centro
Tel: (14) 3212-4605
WhatsApp: (14) 997579241

Assaí Brás Cubas

Av. Henrique Peres, 1.330
Vila Bernadotti
Tel: (11) 4738-7300
WhatsApp: (11) 95322-1461

Assaí Campinas

Av. Senador Saraiva, 835 - Centro
Tel: (19) 3274-3100
WhatsApp: (41) 92004-1896

Assaí Campinas Abolição

Rua da Abolição, 2.013
Tel: (19) 3779-3500
WhatsApp: (19) 99974-6445

Assaí Carapicuíba

Av. Desembargador Doutor Eduardo Cunha
De Abreu, 1.455 - Vila Municipal
Tel: (11) 4189-9600
WhatsApp: (11) 91022-8463

Assaí Caraguá Serramar Shopping

Av. José Herculano, 1086
Jd. Britânia
Tel: (12) 3206-3600
WhatsApp: (12) 99641-6116

Assaí Caraguatatuba

Av. Prisciliana de Castilho, 840 - Caputera
Tel: (12) 3897-5614
WhatsApp: (41) 92001-6246

Assaí Casa Verde

Av. Engenheiro Caetano Álvares, 1927 -
Casa Verde
Tel: (11) 3411-5256
WhatsApp: (11) 91038-1536

Assaí Cidade Dutra

Av. Senador Teotonio Vilela, 2.926 -
Cidade Dutra
Tel: (11) 5970-5900
WhatsApp: (41) 92001-7380

Assaí Cidade Tiradentes

Rua João Cabral de Melo Neto nº 74 - Lote
69 A 90 Quadras 87 A 90
Tel: (11) 2559-7000
WhatsApp: (11) 99772-9543

Assaí Cotia

Estrada do Embú, 162 - Jd. Torino
Tel: (11) 2159-4655
WhatsApp: (11) 93764-9916

Assaí Cotia Centro

Av. Prof. José Barreto, 1635
Jd. Dinorah
Tel: (11) 5699-9700

Assaí Diadema Piraporinha

Av. Piraporinha, 1144 - Vila Nogueira
Tel: (11) 4070-8700

Assaí Embu das Artes

Av. Elias Yazbek, 1.183 - Tingidor
Tel: (11) 4778-9600
WhatsApp: (11) 95054-4983

Assaí Fernão Dias

Rod. Fernão Dias, s/n - Parque Edu Chaves
Tel: (11) 2242-3302
WhatsApp: (11) 91033-0263

Assaí Franco da Rocha

Rod. Prefeito Luiz Salomão Chamma, 905
Quadra: Gleba Loteamento 94 - Glabas
lote: Área 8
Tel: (11) 4934-5780
WhatsApp: (11) 91224-3017

Assaí Freguesia do Ó

Av. Nossa Senhora do Ó, 1759 - Limão
Tel: (11) 3933-3300
WhatsApp: (41) 92003-3561

Assaí Giovanni Pirelli

Rua Giovanni Battista Pirelli, 1.221
Vila Homero Thon
Tel: (11) 4458-3419
WhatsApp: (41) 92004-1904

Assaí Guaiianases

Dom João Nery (com Rua Engenheiro
Bardot), 4.031 - Itaim Paulista
Tel: (11) 3052-1350
WhatsApp: (41) 92003-1796

Assaí Guaiianases Estação

Estrada Itaquera Guaianases, 2671
Parque Central
Tel: (11) 2551-7500
WhatsApp: (41) 92001-6281

Assaí Guarujá

Rua Valdomiro Macário, 570 - Sítio
Conceiçãozinha
Tel: (013) 3328-6199
WhatsApp: (13) 99778-1487

Assaí Guarulhos B. Maia

Av. Salgado Filho nº 1301 - Centro
Tel: (11) 2475-4300
WhatsApp: (11) 91571-7586

Assaí Guarulhos Centro

Av. Antônio de Souza, 300
Jd. Santa Francisca
Tel: (11) 2087-4090
WhatsApp: (11) 97239-8964

Assaí Guarulhos Jamil

Rua Jamil Joao Zarif, 689
Jd. Santa Vicencia
Tel: (11) 2402-8950
WhatsApp: (41) 92003-8674

Assaí Guarulhos Pimentas

Estrada Presidente Juscelino
Kubitscheck de Oliveira, 3410
Pimentas
Tel: (11) 3521-1100
WhatsApp: (41) 92004-1464

Assaí Hortolândia

Rua Luiz Camilo de Camargo S/N
Quadra G Gleba A - Loteamento Remanso
Tel: (19) 3809-9200
WhatsApp: (19) 99751-6693

Assaí Indaiatuba

Av. Francisco de Paula Leite, 2242 -
Quadra Lote A - Parque das Nações
Tel: (19) 3816-9800
WhatsApp: (19) 99948-1465

Assaí Interlagos

Av Sarg Geraldo Santa'ana, 1491
Jd. Taquaral
Tel: (11) 5541-3500
WhatsApp: (11) 95318-4501

Assaí Itapetinga

Rod. BA 263 - Recanto da Colina
(Em frente à UESB)
Tel: (77) 3262-3500
WhatsApp: (77) 99948-0447

Assaí Itapevi

Rod. Engenheiro Renê Benedito da Silva,
977 - São João
Tel: (11) 4144-9180
WhatsApp: (41) 92003-8357

Assaí Itatiba

Av. Luiz E. Bianchi, 120 - Jd. Lucca
Tel: (11) 4524-9900
WhatsApp: (41) 92003-9136

Assaí Itaquaquecetuba

Rod. João Afonso de Souza Castellano,
3810 - Vila Ursulina
Tel: (11) 4642-8580
WhatsApp: (11) 91599-1098

Assaí Itaquera

Av. Sylvio Torres, 190
Conj. Habitacional Padre José Anchieta
Tel: (11) 3544-6450

NOSSAS LOJAS

WhatsApp: (11) 91021-8396

Assaí Jabaquara

Rua Taquaruçu, 79
Vila Parque Jabaquara
Tel: (11) 5011-5673
WhatsApp: (11) 91209-4135

Assaí Jacarepaguá

Estrada de Jacarepaguá, 7.753
Freguesia
Tel: (21) 2447-6405
WhatsApp: (21) 97160-4987

Assaí Jacu Pêssego

Av. Jacu Pêssego, 750 - Jd. Colônia
Tel: (11) 2523-9360
WhatsApp: (41) 92003-2026

Assaí Jaçanã

Av. Luís Stamatis, 35 - Vila Constança
Tel: (11) 3544-6550
WhatsApp: (11) 91646-3328

Assaí Jaguaré

Av. Jaguaré, 925 - Jaguaré
Tel: (11) 3714-4623
WhatsApp: (41) 92001-6235

Assaí Jaguaré Corifeu

Av Corifeu de Azevedo Marques, 4.160
Vila Lajeado
Tel: (11) 3716-3600
WhatsApp: (11) 91641-4764

Assaí Jandira

Av. Alzir Soares, 20 - Nucleo Micro
Industrial Presidente Wilson
Tel: (11) 4772-1400
WhatsApp: (11) 91021-6313

Assaí Jaraguá/Taipas

Av. Raimundo Pereira de Magalhães, 10.535
- Jd. Lider
Tel: (11) 3944-6800
WhatsApp: (41) 92003-2046

Assaí João Dias

Av. Guido Caloi, 25 - Jd. São Luís
Tel: (11) 2755-7555
WhatsApp: (41) 92003-8729

Assaí Jundiaí

Rua Quinze de Novembro, 430 - Centro
Tel: (11) 2136-0405
WhatsApp: (11) 91209-7979

Assaí Jundiaí Ferroviários

Av. União dos Ferroviários, 2.940
Ponte de Campinas
Tel: (11) 4521-6750
WhatsApp: (11) 91021-8574

Assaí Limeira

Largo José Bonifácio, 149 - Centro
Tel: (19) 2114-9855
WhatsApp: (19) 99712-6948

Assaí Limeira Anel Viário

Via Antonio Cruanes Filho, 4.750
Jd. Colinas de São João
Tel: (19) 3404-1630
WhatsApp: (11) 91210-4975

Assaí Marginal Tietê - Tatuapé

Rua Ulisses Cruz, 993 - Lote A - Tatuapé
Tel: (11) 2095-8100
WhatsApp: (11) 99731-6222

Assaí Marginal Tietê Vila Maria

Av. Morvan Dias de Figueiredo, 3231
Tel: (11) 2095-8100
WhatsApp: 11971198210

Assaí Mogi das Cruzes

Rua José Meloni, 998 - Mogilar
Tel: (11) 4790-6103
WhatsApp: (41) 92003-9466

Assaí Mogilar

Av Prefeito Carlos Ferreira Lopes nº 600
Tel: (11) 4699-8200
WhatsApp: (11) 91554-7698

Assaí Mooca

Rua Javari nº 403 - Mooca
Tel: (11) 2081-6360
WhatsApp: (11) 91207-0894

Assaí Nações Unidas

Av. das Nações Unidas, 22.777
Vila Almeida
Tel: (11) 3795-8700

WhatsApp: (11) 91554-6672

Assaí Nordestina

Av. Nordestina, 3.077 - Vila Americana
Tel: (11) 2928-4650
WhatsApp: (11) 99875-3550

Assaí Osasco

Av. dos Autonomistas, 1.687 - Vila Yara
Tel: (11) 3411-5600
WhatsApp: (11) 94119-1234

Assaí Paulínia

Av. José Paulino, 2.600 - Jd. América
Tel: (19) 3833-0760
WhatsApp: (19) 99725-0732

Assaí Penha - Marginal Tietê

Av. Condessa Elizabeth de Robiano, 5.500
Tel: (11) 2641-2266
WhatsApp: (11) 91021-7332

Assaí Penha Tiquatira

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

Assaí Piracicaba

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

Assaí Piracicaba Nova América

Av. Antônio Fazanaro, 95 - Pauliceia
Tel: (19) 3401-2100
WhatsApp: (19) 97161-0273

Assaí Pirajussara

Av. Ibirama, 51 - Parque Industrial Daci
Tel: (11) 4138-1580
WhatsApp: (41) 92003-6806

Assaí Praia Grande

Av. Presidente Kennedy, 9271 - Emboação
Tel: (13) 3471-8475
WhatsApp: (13) 99674-4616

Assaí Praia Grande II

Av. Ministro Marcos Freire, 1.600
quadra 04 Lote 06 - Glória
Tel: (13) 3596-9500
WhatsApp: (41) 92004-4654

Assaí PG Litoral Plaza

Av. Ayrton Senna da Silva, 1.511
Tude Bastos
Tel: (13) 3476-3800
WhatsApp: (13) 99783-3704

Assaí Presidente Prudente

Av. Joaquim Constantino, 3.025
Presidente Prudente
Tel: (18) 3908-4449
WhatsApp: (18) 99643-1723

Assaí Raposo Tavares

Av. Mal. Fiúza de Castro, 239
Jd. Pinheiros
Tel: (11) 3732-3100
WhatsApp: (11) 95580-2014

Assaí Ribeirão Pires

Av. Francisco Monteiro, 1.941
Vila Maria
Tel: (11) 4825-1995
WhatsApp: (11) 95606-1234

Assaí Ribeirão Preto

Av. Presidente Castelo Branco, 2.395
Parque Industrial Lagoinha
Tel: (16) 3211-5700
WhatsApp: (16) 99992-6384

Assaí Ribeirão Preto Imigrantes

Av. Presidente Castelo Branco, 50
Jd. Castelo Branco
Tel: (16) 3968-6200
WhatsApp: (16) 99731-2068

Assaí Ribeirão Preto Rotatória

Av. Treze de Maio, 92/94/96
Jd. Paulista
Tel: (16) 3624-8654
WhatsApp: (16) 99750-2748

Assaí Ribeirão Preto Vargas

Av. Pres. Vargas, 1.617 - Jd. Irajá
Tel: (16) 3913-8300
WhatsApp: (16) 99727-8166

Assaí Rio Claro

Av. Tancredo Neves, 450 - Jd. Clarete
Tel: (19) 2111-2151
WhatsApp: (19) 99798-8710

Assaí Rio Preto Centro

Av. Philadelpho Manoel Gouveia Netto, 2800 - Vila Maceno
Tel: (17) 3334-9600
WhatsApp: (17) 9973-14068

Assaí Santa Bárbara do Oeste

Rua da Agricultura, 1.258
Loteamento Industrial
Tel: (19) 3459-9550

Assaí Santa Catarina

Av. Santa Catarina, 1.672 - Vila Mascote
Tel: (11) 5671-8500
WhatsApp: (11) 95584-1589

Assaí Santo André

Av. Visconde de Taunay, 216 - Centro
Tel: (11) 3468-4700
WhatsApp: (11) 96847-1607

Assaí Santo André - Pereira Barreto

Av. Pereira Barreto, 2444 - Quadra ESQ
Av. Lauro Gomes - Jd. Bom Pastor
Tel: (11) 4422-9360
WhatsApp: (11) 95569-2014

Assaí Santos

Av. Nossa Senhora de Fátima, 50 - Saboó
Tel: (13) 3296-2400
WhatsApp: (13) 99667-3822

Assaí Santos Ana Costa

Av Ana Costa, 340
Tel: (13) 3519-3800
WhatsApp: (41) 92003-3566

Assaí São Bernardo

Av. Piraporinha, 680 - Planalto
Tel: (11) 3411-5656
WhatsApp: (11) 93466-1786

Assaí São Bernardo Anchieta

Av. do Taboão, 574 - Taboão
Tel: (11) 4362-8602
WhatsApp: (11) 91021-8634

Assaí São Caetano do Sul

Rua Senador Vergueiro, 428/498
Santo Antonio
Tel: (11) 4224-2150
WhatsApp: (11) 91153-5805

Assaí São José dos Campos

Av. Dr. Sebastião Henrique da Cunha Pontes, 4.600 - Palmeiras de São José
Tel: (12) 3570-0121
WhatsApp: (12) 99659-1042

Assaí São José dos Campos Colinas

Av. Jorge Zarur, 100
Tel: (12) 3904-4900
WhatsApp: (12) 99721-0578

Assaí São José do Rio Preto Anísio Haddad

Av. Anísio Haddad, 6.580 - Jd. Aclimação
Tel: (17) 2137-5320
WhatsApp: (41) 92003-6757

Assaí São Mateus

Av. Ragueb Chohfi, 58 - Jd. Três Marias
Tel: (11) 2010-1200
WhatsApp: (41) 92003-9095

Assaí São Miguel

Av. Marechal Tito, 1.300 - São Miguel Paulista
Tel: (11) 3411-5300
WhatsApp: (41) 92003-1934

Assaí São Miguel II

Av. São Miguel, 6.838 - Vila Norma
Tel: (11) 2030-2350
WhatsApp: (11) 94441-4974

Assaí São Vicente

Av. Antonio Emmerick, 245
Vila Cascatinha
Tel: (13) 3569-1920
WhatsApp: (13) 99783-7712

Assaí Sapopemba

Av. Sapopemba, 9.250 - Jd. Planalto
Tel: (11) 2197-1500
WhatsApp: (11) 1195630-2014

Assaí Sezefredo Fagundes

Av. Coronel Sezefredo Fagundes, 535 - Tucuruvi
Tel: (11) 2262-9830
WhatsApp: (11) 95639-2014

Assaí Sorocaba (Itavuvu)

Av. Itavuvu, 1.766
Jd. Maria Antonia Prado

NOSSAS LOJAS



Tel: (15) 3239-3204
WhatsApp: (15) 99860-2368

Assaí Sorocaba Campolim

Rua Senhora Maria Aparecida Pessutti
Milego nº 250 - Parque Campolim
Tel: (15) 3219-6700
WhatsApp: (15) 99637-4078

Assaí Sorocaba Santa Rosália

Rua Maria Cinto Biaggi, 164
Tel: (15) 3219-6100
WhatsApp: (41) 92001-6261

Assaí Suzano

Rua Prudente de Moraes, 1.751
Vila Amorim
Tel: (11) 4741-1211
WhatsApp: (11) 95647-2014

Assaí Taboão Centro

Rua João Batista de Oliveira, 47
Tel: (11) 4245-2900
WhatsApp: (11) 95648-2014

Assaí Taboão da Serra

Av. Aprígio Bezerra da Silva, 3.040 -
Tel: (11) 4135-1880
WhatsApp: (11) 97211-3153

Assaí Tancredo Neves

Rua Nossa Senhora das Mercês, 29
Vila Mercês
Tel: (11) 2354-7911
WhatsApp: (11) 91021-8702

Assaí Taubaté

Av. Dom Pedro I, 630 E - Terra Nova
Tel: (12) 3625-3550
WhatsApp: (12) 99659-2639

Assaí Teotônio Vilela

Av. Senador Teotônio Vilela, 8.699
Jd. Casa Grande
Tel: (11) 5922-9300
WhatsApp: (11) 95651-1234

Assaí Valter Boveri

Av. Valter Boveri, 501 - Novo Osasco
WhatsApp: (11) 97217-1239

Assaí Vila Carrão

Rua Manilha, 42 - Vila Carrão
Tel: (11) 3411-5155
WhatsApp: (11) 91038-1607

Assaí Vila Luzita

Av. Capitão Mario Toledo de
Camargo, 5.855 - Vila Luzita
Tel: (11) 4452-7900
WhatsApp: (11) 91021-9215

Assaí Vila Sônia

Av. Professor Francisco Morato, 4.367
Vila Sônia
Tel: (11) 3411-5555
WhatsApp: (11) 93087-6165

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*

