

REVISTA

Sabores Brasil ATACADISTA

& NEGÓCIOS

brasilatacadista.com.br/saboresenegocios

RECEITAS

Feijoada vegetariana, hambúrguer gourmet de costela e trufas para você aprender a fazer e lucrar

Lanches e pizzas

JUNTOS, SIM!

Casal empreendedor de Biguaçu (SC) prospera ao atuar em duas frentes de negócio ao mesmo tempo

APROVEITE AS OFERTAS IMPERDÍVEIS A SEMANA TODA.

SEGUNDA DA



HIGIENE, BELEZA
PERFUMARIA e
LIMPEZA

TERÇA DA



CARNE

QUARTA E QUINTA DO



HORTIFRÚTI

SEXTA DA



BEBIDA

Se dirigir, não beba.

SUPER



FINAL DE
SEMANA



Brasil ATACADISTA

Economia todo dia!



Sabores, negócios e muita informação

É com a inspiração do outono - que sugere renovação - que apresentamos a vocês nossa revista **Sabores & Negócios**, publicação sazonal das quatro estações direcionada aos empreendedores da nossa região que desejam ficar bem informados sobre o mundo dos negócios em gastronomia.

Como conteúdo, a cada revista, traremos assuntos relevantes, como gestão, finanças, vendas, marketing e outros que possam afetar o dia a dia dos empreendedores. Teremos, ainda, *cases* de sucesso, receitas na ponta do lápis, um funcionário-destaque do Brasil Atacadista e assuntos institucionais que fazem a diferença na nossa sociedade.

A Pizzaria & Lanchonete Bom Gosto é o nosso primeiro *case*. Localizada na cidade de Biguaçu, começou vendendo lanches e, durante a pandemia, passou a oferecer pizzas no *delivery*. Hoje, a loja atende com os dois tipos de produtos e faz muito sucesso na cidade. A funcionária Yasmin Silva, da loja Brasil Atacadista de Biguaçu, é nosso primeiro destaque porque cresce junto com a empresa, atuando com carinho e amor ao próximo.

As receitas na ponta do lápis desta edição estão imperdíveis: veja como fazer e precificar Trufas, Feijoada Vegetariana e Hambúrguer de Costela e aprenda também como valorizar o seu negócio fazendo boas fotos usando o celular. Aproveite esta primeira edição da **Sabores & Negócios**, porque ela foi criada para levar informação ao nosso maior patrimônio: vocês, nossos clientes!

Ótima leitura!

Jullo Lohn
Diretor Comercial e Marketing



EDIÇÃO #01

Os assuntos desta edição foram escolhidos para ajudar você a alavancar seu negócio

NOSSAS REDES



brasilatacadista.com.br



[/brasil.atacadista](https://www.instagram.com/brasil.atacadista)



[/brasil.atacadista](https://www.facebook.com/brasil.atacadista)



TELEVENDAS

Acesse nossos contatos pelo QR Code e escolha qual mais próximo da sua região



MUNDIALMIX PRESIDENTE GRUPO TIAGO LOHN **DIRETOR COMERCIAL E MARKETING** JULIO LOHN **GERENTE GERAL DE TRADE CORPORATIVO** ARIANE SANCHES **GERENTE DE MARKETING** ULYSSES HORN

PROJETO REALIZADO POR MEGAMIDIA GROUP CEO CELSO A. HEY **GESTÃO DE PROJETOS** FERNANDA ZARUCH **COORDENAÇÃO DE ATENDIMENTO** DANIELA PERRI E LUISE DAVID **GERENTE COMERCIAL** LUIS LEME **COORDENAÇÃO E EDIÇÃO REVISTA SABORES & NEGÓCIOS** MANOELA LEÃO **DIAGRAMAÇÃO** SUELLEN WINTER **COLABORADORES DA EDIÇÃO** VANIA NOCCHI E SANDRA SOLDA **FOTO CAPA** © SIMONE IGNÁCIO **REVISÃO** RODRIGO CASTELO **PUBLICIDADE - EXECUTIVO TRADE** IDIOMAR MENEGAZ - IDIOMAR.MENEGAZ@MEGAMIDIA.COM.BR

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** GRÁFICA COAN - DISTRIBUIÇÃO DIRIGIDA - VENDA PROIBIDA.

Sumário

EDIÇÃO #01



06. É DA ESTAÇÃO

A estação que passeia entre o calor e o frio pede conforto e aconchego, mas sem esquentar demais

11. NA GÔNDOLA

Confira novos produtos que já estão disponíveis em nossas lojas

14. LUCRE MAIS

É possível fazer fotos incríveis usando apenas a câmera do seu celular

18. DE OLHO NAS CONTAS

Quem está endividado pode perder a carteira de motorista?

22. ADEGA

Você sabe escolher os rótulos para compor uma carta de vinho de outono?

24. MÃO NA MASSA

A gestão de estoque envolve várias etapas essenciais para o seu negócio

27. RECEITA NO BOLSO

O hambúrguer de costela bovina pode ser a estrela de lanches diferenciados

30. RECEITA NO BOLSO

Em 90 minutos, você prepara uma feijoada vegetariana para vender

32. DESTAQUE

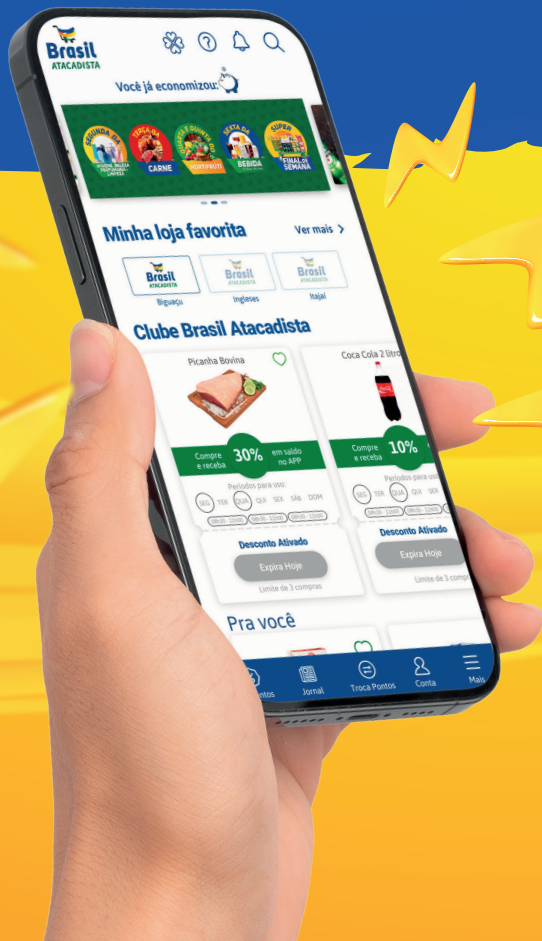
Yasmin Silva é líder de frente de caixa na loja de Biguaçu e preza o bom atendimento ao cliente

33. NOVIDADES

A rede Brasil Atacadista já ajudou mais de 400 animais a encontrarem um lar

Ofertas exclusivas do clube só com o app.

Baixou o app do Clube
economizou ainda mais!



Aponte a câmera,
baixe o app,
cadastre-se
e aproveite!

Confortável e ameno

A estação que passeia entre o calor do verão e o frio do inverno pede conforto, porém sem esquentar demais

É hora de investir no que aquece o corpo na medida certa: caldos e sopas, massas, chocolates, vinhos, queijos, doces, chás e cafés já têm um lugar especial no cardápio de lanchonetes, restaurantes, bares e outros negócios.

O outono também é o momento de aproveitar uma variedade de vegetais deliciosos, que se destacam por suas cores e seus sabores. Estamos na época da laranja, do abacate, da maçã, da berinjela, da abóbora, do gengibre e de muitos outros alimentos que têm tudo a ver com a estação. Valorize os pratos coloridos e nutritivos e as bebidas que refrescam de dia e esquentam de noite.

CREMOSIDADE E CONFORTO

Se tem um prato que combina com o outono sem causar discórdia é o caldo. Brasil afora, não é difícil encontrar opções de sopas que levam ingredientes capazes de aquecer o corpo, mas que, ao mesmo tempo, são leves.



Veja alguns caldos e sopas que fazem muito sucesso no outono:

- Caldo verde, feito com batata e couve-manteiga;
- Sopa de abóbora, pode ser enriquecida com frango;
- Caldo de feijão, que pode ter bacon e/ou linguiça;
- Sopa de ervilha, opção de proteína para os veganos;
- Caldo de mandioca, fácil de fazer e muito saboroso;
- Creme de queijo, vegetariano e cheio de sabor.

REFRESCAR E AQUECER

Se os dias ainda não estão tão frios, mas as noites estão mais frescas, os drinks são uma pedida. Coquetéis que misturam frutas e bebidas alcoólicas são muito apreciados no outono. Que tal inserir algumas opções no cardápio?

É importante não deixar de lado os vinhos. Dos tintos mais encorpados aos brancos mais leves, muitos rótulos têm lugar na estação. Aproveite e use a bebida para fazer coquetéis de outono: sangria, clericot, espanhola, kir e caipirinha com vinho são alguns exemplos que agradam até aos paladares mais exigentes.

Quer **lucrar** mais no seu comércio e ainda aprender novas **receitas e dicas** para o dia a dia?

CONHEÇA:

Sabores & NEGÓCIOS

A plataforma de conteúdo do **Brasil Atacadista** que tem tudo o que você precisa para seu negócio e sua casa!

- Conteúdo exclusivo com dicas de finanças, vendas, receitas e curiosidades
- Histórias de sucesso e informação sobre o mundo do food service
- Mais conhecimento para você comprar e vender cada vez melhor

Acesse, cadastre-se e fique por dentro das novidades!

 www.brasilatacadista.com.br/saboresenegocios



Escaneie o código para acessar



do seu jeito



Pizzaria ou lanchonete?

*Negócio prova que é possível atender nas duas modalidades,
ter um cardápio extenso e ainda ser premiado*

Pizzaria ou lanchonete? Os dois. Hoje, a **Bom Gosto Pizzeria & Lanchonete**, que fica em Biguaçu (SC), atende nas duas modalidades: são mais de 70 tipos de lanches, hot dogs e porções, quase 80 sabores de pizza e milhares de atendimentos por mês, presenciais, por entrega ou com retirada no balcão. Mas nem sempre foi assim.

COMO TUDO COMEÇOU

Esta história teve início em setembro de 2015 como uma lanchonete. Apenas lanches, porções e hot dogs, servidos exclusivamente de forma presencial, constavam no cardápio. O negócio prosperou e, no início de 2020, a casa tinha capacidade para atender mais de 100 pessoas ao mesmo tempo e estava sempre cheia.

Fotos: © Simone Ignácio / Divulgação



PANDEMIA

Tudo ia bem até que, em março daquele ano, veio o tombo: “Com a crise sanitária da pandemia de Covid-19 e a obrigatoriedade de fechar o salão, ficamos perdidos”, conta o proprietário, Milton Ferreira da Silva Junior, que tem 34 anos. Com a ajuda de Crislene, 35 anos, sócia e esposa, encontrou a solução: começar a fazer entregas para garantir o ganha-pão da família. “A Crislene foi trabalhar na chapa preparando os lanches e eu, com uma moto emprestada, fui fazer as entregas”, lembra.

Não demorou muito até que a Bom Gosto contratasse dois motoboys para entregar os pedidos. Com o aumento da demanda, Milton voltou para a chapa. Foi aí que, segundo o dono, a lanchonete passou a atender também como pizzaria: “Por causa dos pedidos de alguns clientes, decidimos colocar as pizzas no nosso cardápio. Foi um sucesso!” Oficialmente, no mês de novembro de 2020, em plena pandemia, o estabelecimento se transformava e passava a se chamar Bom Gosto Pizzaria & Lanchonete.

“O segredo é **trabalhar apenas com produtos de primeira qualidade** e garantir a diversidade de sabores”



O cardápio da Bom Gosto Pizzaria & Lanchonete é extenso: tem dezenas de sabores de pizzas, lanches, hot dogs e porções.

MELHOR DA CIDADE

Em fevereiro deste ano, a Bom Gosto ganhou o prêmio de **Melhor Lanchonete de Biguaçu**, eleita por moradores da cidade. As avaliações, disponíveis no Google e nas redes sociais, não escondem o motivo: são centenas de elogios ao atendimento, aos lanches, às pizzas e ao ambiente familiar.

Mas como a pizzaria e lanchonete conquistou tal lugar de destaque? Com muito trabalho, claro! E não é só isso: “O segredo é trabalhar apenas com produtos de primeira qualidade e garantir a diversidade de sabores”. Foi isso

que fez com que o local fosse reconhecido em todo o município, segundo o proprietário.

Hoje, são mais de dois mil atendimentos por mês em apenas uma loja, na qual funcionam, juntas, a lanchonete e a pizzaria. Ao todo, 10 funcionários fazem o atendimento, a preparação dos lanches, das porções e das pizzas, além dos sócios Milton e Crislene. As redes sociais e o boca a boca são os meios usados por eles para divulgar a Bom Gosto, que tem clientes em toda a cidade.

do seu jeito

Negócio em números

- **ANO DE ABERTURA:** 2015
- **ATENDIMENTOS MENSAIS:**
Acima de dois mil clientes entre presencial, *delivery* e retirada no balcão
- **FUNCIONAMENTO:**
de terça a domingo, das 18h à meia-noite
- **FATURAMENTO:**
R\$ 200 mil por mês
- **COLABORADORES:** 10
- **CARDÁPIO:**
79 sabores de pizza e 70 tipos de lanches, porções e hot dogs
- **PIZZA GRANDE:**
A partir de R\$ 50
- **LANCHE MAIS BARATO:**
Hot Dog Simples R\$ 10



Antes da pandemia, a casa funcionava apenas como lanchonete. Com a mudança, o cardápio aumentou e os atendimentos também. Agora, são milhares de pedidos de pizzas e lanches por mês.



@bom.gosto.delivery

Você Sabia?

- O Brasil consome mais de um milhão de pizzas por dia
- Calabresa, Portuguesa, Marguerita, Frango com Catupiry e Muçarela são os sabores preferidos dos brasileiros
- A primeira pizzaria do mundo surgiu em 1830, em Nápoles, Itália, e a primeira do Brasil abriu as portas em 1910, na cidade de São Paulo
- Em 2022, o *delivery* de alimentos cresceu 89% no país



**PÃO DE HAMBÚRGUER
COM GERGELIM**

WICKBOLD - 200 G

É feito com a semente inteira do gergelim, ingrediente que reduz o colesterol e contém vitaminas e minerais.



QUEIJO LA PAULINA

PEÇA

Queijo mozzarella argentino, semiduro, uniforme e levemente amarelado, ideal para lanches e pizzas.



KETCHUP HEINZ

1,033 KG

Com aroma e ingredientes naturais, leva em sua composição itens selecionados e de alta qualidade: tomate, açúcar, vinagre, sal e cebola.



Abasteça seu
NEGÓCIO

REFRIGERANTE KUAT

2 L

Refrescante e muito saboroso, o refrigerante com extrato de guaraná é ideal para acompanhar lanches e outras refeições.



**HAMBÚRGUER
PERDIGÃO**

672 G

Fonte de proteína, é feito de carne e gordura bovinas, água, proteína vegetal, sal e especiarias. Não contém corantes.



Coca-Cola
A Magia Acontece

PROMOÇÃO DESPERTE SUA MAGIA Coca-Cola

ACHOU, GANHOU!

**10 VIAGENS INTERNACIONAIS
COM ACOMPANHANTE PARA O MAIOR
FESTIVAL DE MÚSICA DA CALIFÓRNIA**

APÓS 31.03, PRÊMIO EM DINHEIRO

R\$ 1 MILHÃO

EM PRÊMIOS **1 PRÊMIO A CADA 10 MINUTOS**



VEJA COMO
PARTICIPAR:

ENVIE SEUS CÓDIGOS POR
WHATSAPP PARA **(21) 3942-0066**

DESCUBRA NA HORA SE FOI PREMIADO

SAIBA MAIS EM: COCACOLA.COM.BR/DESPERTESUAMAGIA

Promoção válida para as marcas:  

CONSULTE NO REGULAMENTO OS PRODUTOS PARTICIPANTES

Promoção válida de 27.2.2023 a 07.5.2023. Consulte o regulamento para conhecer a promoção, seus produtos e entender as condições de participação, premiação e autorização, disponível em www.cocacola.com.br/despertesuamagia.
Imagens ilustrativas.



PARTICIPE:



Estrella Galicia



QUE ★ CERVEJA!

NUU, QU... CERVE

NUUU, QU... ERVEJA

NUUU, QU... RVEJA

NUUU, QU... RVEJA

NUUU, QU... VEJA!

NUUU, QU... ERVEJA!





Bem NA FOTO

Confira dicas para tirar boas fotos com o celular e fortalecer a imagem do seu negócio

Há uma expressão popular que diz que “uma imagem vale mais do que mil palavras”. Com o uso das redes sociais para a venda de produtos, essa expressão ainda se mantém bem verdadeira. Uma boa fotografia pode chamar a atenção e, claro, resultar em vendas - especialmente quando falamos de comida!

Com a melhora na qualidade das câmeras dos aparelhos celulares, hoje basta um pouco de criatividade e um olhar atento para fazer fotos de salivar a boca.

Com a luz

Além do prato a ser fotografado, você vai precisar de luz! Busque produzir as imagens em um ambiente bem iluminado - vale montar um cenário próximo de uma janela ou investir alguns minutos procurando pela melhor iluminação.

Se não for possível usar luz natural, recorra a uma luminária ou mesmo à lanterna do celular. Evite usar o flash do aparelho! Se você usar uma lanterna, mesmo que de outro aparelho, vai poder ver como as sombras e a luz aparecerão na imagem antes do clique.



Monte um cenário

O prato é a estrela, por isso, é importante que a fotografia ajude a destacar isso. Escolher uma louça bonita ou montar uma bela mesa que possa aparecer de fundo ajuda a criar um clima agradável à imagem. Outra opção interessante pode ser acrescentar alguns ingredientes do prato ao cenário. Por exemplo, caso a receita leve tomates, experimente brincar com esse elemento na hora de compor a cena.



Foco no que interessa

Você já verificou a luz, usou parte do tempo montando o prato, criou um cenário bacana e encontrou um ângulo legal, certo? Nada disso vai adiantar muito se o foco da imagem não estiver naquilo que interessa: o prato! A primeira dica é deixar o objeto a ser fotografado em primeiro plano - mais à frente na imagem -; a segunda é conferir se a câmera do seu celular está, literalmente, focando aquilo que interessa.

Confira se a imagem não está desfocada justamente no prato. Caso esteja, você pode resolver o problema facilmente: pouco antes de fazer o clique, toque no ponto da imagem que você quer que fique focado. A maioria dos celulares tem uma configuração automática que vai entender que você quer o foco ali. Esse comando também ajuda o aparelho a calibrar a luz automaticamente, já que indica a parte mais importante da fotografia para você.

Tenha atenção aos detalhes

Verifique se a foto não ficou com alguma sombra estranha, uma pequena sujeira, ou se o enquadramento está exibindo algo ao fundo que você não quer que apareça. Ao escolher louças e itens para o cenário, confira se pequenas imperfeições não estão à mostra. Caso perceba que qualquer um desses incômodos esteja aparecendo, tente girar os objetos, ou mudar o ângulo da foto.

Chegue perto

Detalhes podem ajudar na hora de fotografar, por isso, chegar mais perto do prato para mostrar algo pode ser bacana. A proximidade do item fotografado também ajuda a deixar a imagem mais interessante. Nesse ponto, vale atentar-se a um fator importante: mesmo chegando perto, é preciso que a imagem deixe claro o que está sendo registrado. Cuidado para não se aproximar demais e dificultar a visualização da comida!



Tenha em mente que você está fazendo fotos com o celular. **Se não gostar do resultado, pode apagar e tentar novamente**



Dicas a mais!

CONHEÇA SEU APARELHO


Antes de começar a fotografar, vale explorar os recursos que o seu celular oferece — uma busca rápida na internet pelo modelo do seu aparelho pode revelar alguns truques e opções que vão surpreender você! Conhecer melhor o que seu equipamento pode fazer também ajuda na hora de pensar na composição das fotografias, e em como usar melhor os recursos disponíveis.


PROCURE REFERÊNCIAS

Pensar em ângulos e composição pode ser algo trabalhoso e desgastante. Procure por imagens de pratos e produtos similares aos seus em que você possa se basear para planejar suas próprias fotos! Quando encontrar algo de que goste, perceba o que chamou sua atenção naquela foto, o que é legal e o que não é. Observar outros trabalhos ajuda na hora de pensar em como fazer o seu.

NÃO TENHA MEDO DE EXPERIMENTAR

Fotografia é tentativa e erro! Tenha em mente que você está fazendo fotos com o celular. Se não gostar do resultado, pode apagar e tentar novamente. Não tenha medo de tentar coisas novas e ir avaliando os resultados. Peça a opinião de outras pessoas, se achar necessário. Com o tempo, você entenderá o que funciona melhor para os seus produtos, e o que consegue fazer com os recursos que tem à mão!

 Rendimento: 55 minitrufas de 20 g

 Tempo de preparo: 1 hora

Trufas de CHOCOLATE

CUSTO POR UNIDADE
R\$ 1,25

As trufas de chocolate são fáceis de fazer e econômicas, o que significa que é possível lucrar bastante com a venda desses doces. Mas é preciso prestar atenção à data de validade

Receita

INGREDIENTES

Bombom:

- 500 g de chocolate meio amargo
- 500 g de chocolate ao leite

Recheio:

- 500 g de chocolate meio amargo
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal em temperatura ambiente

MODO DE PREPARO

Comece pelo **recheio** fazendo uma ganache. Em um recipiente refratário, derreta o chocolate meio amargo em banho-maria ou no micro-ondas, parando a cada 30 segundos para mexer - dessa forma, o chocolate derrete uniformemente e não queima. Acrescente o creme de leite e a manteiga ao chocolate ainda quente e mexa bem, até que se forme uma mistura homogênea. Reserve.

Bombom: Em um recipiente refratário, derreta o chocolate meio amargo e o chocolate ao leite em banho-maria ou no micro-ondas, parando a cada 30 segundos para mexer - dessa forma, o chocolate derrete uniformemente e não queima. Para montar, utilize forminhas de silicone próprias para bombons e trufas.

Forre o fundo e as laterais da fôrma com a mistura de chocolate derretido, recheie com a ganache e cubra com o chocolate derretido. Leve à geladeira por alguns minutos (somente até firmar), desenforme e embale utilizando a criatividade. Como essa receita leva creme de leite e manteiga e o ideal é que as trufas não sejam refrigeradas, a recomendação é que sejam consumidas em até sete dias. Mas, atenção: em regiões muito quentes, o consumo deve ser feito em menos tempo, cerca de três dias.

Números

VALOR TOTAL DA RECEITA

R\$ 68,58

RENDIMENTO

55 TRUFAS

CUSTO POR UNIDADE

R\$ 1,25

VALOR DE VENDA/UNIDADE

R\$ 5,00

LUCRO LÍQUIDO

R\$ 206,42

MARGEM DE LUCRO

301%

*Valores consultados em Abril/2023



Baixe a planilha e faça seus cálculos

Você pode perder a CNH POR CAUSA DE DÍVIDA?

Uma decisão do Supremo Tribunal Federal autorizou a retenção da carteira de motorista de cidadãos inadimplentes. Mas como isso vai funcionar na prática?

Por Vania Nocchi

Os números são preocupantes: quatro em cada dez pessoas estão inadimplentes no país, segundo uma pesquisa realizada pela Confederação Nacional de Dirigentes Lojistas (CNDL) e pelo Serviço de Proteção ao Crédito (SPC Brasil). Ao todo, são mais de 65 milhões de brasileiros endividados.

É claro que ninguém quer ficar negativado, mas perder o controle das finanças é algo que pode acontecer. E, desde que o Supremo Tribunal Federal (STF) autorizou a retenção da carteira de motorista de pessoas endividadas, surgiram muitas dúvidas, principalmente entre empreendedores que precisam do documento para atividades como transporte de mercadorias e entregas. Será que quem usa a CNH para trabalhar corre o risco de ser prejudicado se estiver inadimplente?

Apreensão da CNH na prática: entenda

A RETENÇÃO DA CNH É UMA MEDIDA IMEDIATA?

Não! A retenção da CNH é uma forma atípica de satisfação do débito, o que significa que essa é uma medida excepcional, conforme explica a advogada multidisciplinar Monique Antonacci, do escritório Bissolatti Advogados. “É um instrumento a ser manejado quando restar comprovada a frustração na satisfação do crédito em virtude do comportamento do devedor para esconder seu patrimônio”, diz. Em outras palavras, antes de reter o documento, a Justiça deve tentar outras formas de garantir a quitação da dívida.

QUALQUER DEVEDOR PODE TER A CNH APREENDIDA?

Não! Segundo a decisão do STF, a medida é válida “desde que não avance sobre direitos fundamentais”. Resumidamente, isso quer dizer que os casos devem ser analisados um a um, a fim de que a decisão não prejudique o cidadão no exercício de seus direitos. “O direito ao trabalho é assegurado a todos os brasileiros e, por isso, quem usa a CNH para trabalhar não deve ter o documento retido”, orienta Amanda Ramires Pedrosa, advogada especialista em Direito do Consumidor e pós-graduada em Advocacia Cível.

A CARTEIRA DE MOTORISTA VAI FICAR RETIDA POR QUANTO TEMPO?

Até que o devedor pague o que deve. Amanda explica que “assim como já ocorre com as dívidas de alimentos, a CNH deve permanecer apreendida até a quitação do débito”. No entanto, a profissional ressalta que “esse é um dos pontos que devem gerar muita controvérsia, devendo ser analisado caso a caso, de acordo com o poder discricionário do Juiz”. Sendo assim, portanto, a aplicação da medida pode variar de acordo com a situação, respeitando o princípio da razoabilidade.



Projeto de Lei quer proibir apreensão da CNH de profissionais

Embora o entendimento seja de que quem usa a carteira de motorista para fins profissionais não deva ter o documento apreendido, respeitando os limites da razoabilidade, na prática essa questão ainda não está definida.

Isso porque o juiz pode deferir ou indeferir a medida de acordo com as circunstâncias dos fatos, o que não garante que quem usa a CNH no trabalho esteja livre da sanção. Para solucionar o problema, existe um projeto de lei em trâmite no Congresso Nacional desde fevereiro deste ano, de autoria da Deputada Federal Dayany do Capitão (União-CE), que busca proibir a apreensão do documento de quem precisa dele para trabalhar. Segundo o texto, a medida traz “prejuízos desproporcionais ao devedor, em especial ao trabalhador motorista, que utiliza o veículo como instrumento de trabalho”.



Depois da decisão do STF, boatos deram conta de que a apreensão ou o cancelamento da CNH em caso de dívidas seria automática. Não é verdade! A carteira de motorista não é cancelada automaticamente, já que é preciso uma análise individual de cada caso.

Lembre-se: antes de compartilhar informações, confirme a veracidade em veículos de comunicação confiáveis. Espalhar fake news é crime!

UM VINHO TÃO ESPECIAL

QUE É PROTEGIDO PELO DIABLO



RESERVADO

CONCHA Y TORO

MAIS UMA VEZ, ELEITA A MARCA
LÍDER DE VENDAS EM VINHOS
IMPORTADOS NO BRASIL.



PARA QUEM TE FAZ
SINTA-SE EM CASA

UM PRAZER
RESERVADO

CONCHA Y TORO
DESDE 1883

APRECIE COM MODERAÇÃO

ALTO GIRO
2X MAIS QUE A CONCORRÊNCIA*

MARCA RECONHECIDA
DA VINÍCOLA MAIS LEMBRADA
PELOS CONSUMIDORES



VENDA E CONSUMO PROIBIDOS PARA MENORES DE 18 ANOS

Carta de OUTONO

Tintos, rosés, brancos e espumantes – os vinhos mais apreciados da estação são versáteis e harmonizam com pratos que aquecem na medida certa

Por Vania Nocchi

Os vinhos mais encorpados e de médio teor alcoólico são perfeitos para o outono. Mas engana-se quem pensa que só os tintos têm vez. A estação tem lugar para brancos, rosés e até para os espumantes. Confira alguns rótulos que fazem bastante sucesso nesta estação:

Malbec - É uma das uvas mais populares do mundo, tem origem na França, mas é muito cultivada na Argentina. Combina com carne vermelha.

Carménère - Levemente parecida com a uva Merlot, normalmente gera um vinho mais vegetal, com sabor intenso. Vai bem com sopas e legumes.

Rosé Tempranillo - Leve, refrescante e versátil, o rosé feito com a uva Tempranillo é um coringa. Harmoniza com frutos do mar e risotos.

Branco Chardonnay - Essa uva é a rainha dos vinhos brancos porque é muito popular e versátil. Combina com molhos brancos e queijos mais leves.



COMO MONTAR UMA CARTA DE VINHOS

EVITE RÓTULOS SOFISTICADOS DEMAIS

A carta de vinhos deve ser equilibrada com o cardápio, e nada muito além disso. A dica é evitar exemplares muito complexos e sofisticados e dar preferência para os rótulos versáteis, que harmonizam com os pratos servidos no estabelecimento, e os de médio teor alcoólico, que agradam a mais clientes. Não se esqueça dos mais leves, como os rosés e os brancos.

VALORIZE AS PRODUÇÕES LOCAIS E REGIONAIS

Ao mesmo tempo em que um bom vinho francês ou italiano atrai clientes exigentes, valorizar os rótulos produzidos local ou regionalmente é muito importante. No Brasil e em outros países da América do Sul, há vinhos muito bons, de altíssima qualidade. Malbec da Argentina, Tannat do Uruguai e Chardonnay brasileiro costumam ser boas opções de vinhos sul-americanos.

ORGANIZE POR REGIÃO E POR GÊNERO

A carta de vinhos deve ser elaborada a partir de uma ordem - os primeiros são os espumantes, seguidos dos brancos e dos rosés e depois vêm os tintos. Dentro da divisão por gênero, ordene pelo país de origem da seguinte maneira: primeiro, apresente os originários de países do Velho Mundo (França, Itália, Portugal e Espanha) e, na sequência, os argentinos, os chilenos, os uruguaios e os brasileiros.



BAZAR & ELETRO



Brasil ATACADISTA

EM ATÉ **12X** NO **unix** card
SEM JUROS

OU EM ATÉ **10X** NOS DEMAIS
SEM JUROS
CARTÕES
DE CRÉDITO



Como controlar seu estoque?

O processo de administração de suprimentos é dinâmico e complexo, envolve várias etapas e uma grande quantidade de informações e decisões. Mas não se pode abrir mão dele

Imagine um cliente que chega ao restaurante esperando saborear uma receita específica, mas é informado de que o prato não está disponível por falta de um ingrediente importante. Isso pode afetar diretamente a satisfação do cliente e, consequentemente, a reputação do estabelecimento.

A resposta está em um gerenciamento de estoque inteligente e bem organizado. Desde a compra dos insumos até o armazenamento e o controle de validade, são muitos os aspectos que precisam ser considerados para se manter um estoque eficiente e rentável.

Um estoque bem administrado permite que o negócio mantenha o controle sobre os custos, evitando desperdícios e prejuízos financeiros. Além

do mais, uma estocagem bem gerenciada também ajuda a manter a qualidade dos pratos, garantindo que os ingredientes estejam sempre frescos e em bom estado.

Se a falta é um problema, o excesso de produtos também deve ser evitado. O abastecimento exagerado pode levar a altas taxas de armazenamento e manuseio e aumentar a probabilidade de danos, furtos e produtos ultrapassando a data de validade.

Cada empresa tem suas particularidades e pode adotar a melhor forma de organização, mas conhecer as melhores práticas para realizar esse controle faz toda a diferença no dia a dia do empreendimento e contribui para o crescimento do seu negócio.

FAÇA UM INVENTÁRIO REGULAR

Faça uma contagem regularmente de todos os produtos em estoque para ter um controle mais preciso e evitar desvios. Mesmo sendo uma tarefa demorada e trabalhosa, é recomendado que seja feita, no mínimo, uma vez por mês — mas sem data fixa, evitando assim que, eventualmente, colaboradores mal-intencionados possam manipular alguma coisa.

ESTABELEÇA LIMITES MÍNIMOS E MÁXIMOS

Determine quantidades mínimas e máximas para cada item do seu cardápio e implante processos para reabastecimento e pedidos de compra. Por exemplo, estabeleça que o estoque de hambúrgueres não deve ficar abaixo de X unidades e nem acima de Y unidades — sempre leve em conta os dados do seu negócio.

TREINE SUA EQUIPE

A equipe deve ser treinada para manusear os produtos com cuidado, evitar perdas e garantir a qualidade dos alimentos. Adote processos e procedimentos que envolvam normas de segurança alimentar e metas de “desperdício zero”.



PRIORIZE A ROTATIVIDADE

Os produtos perecíveis devem ter prioridade na venda, para evitar perdas por vencimento da validade. Por isso, é importante garantir que os produtos mais antigos sejam utilizados primeiro. Por exemplo, empregue o método PEPS (Primeiro a Entrar, Primeiro a Sair).

UTILIZE SOFTWARE DE GESTÃO

A utilização de um software pode ajudar a automatizar o processo de controle de estoque, permitindo um controle mais eficiente e preciso. Há softwares pagos no mercado que possuem versões sem custo ou de código aberto, mas é preciso que sua eficiência seja testada de acordo com a realidade e a necessidade do seu empreendimento. Analise a relação custo-benefício quando for investir em um software com mais recursos.

ARMAZENE CORRETAMENTE OS PRODUTOS

É importante que os produtos sejam armazenados em condições adequadas, seguindo as recomendações de cada item para evitar perdas por deterioração. Por exemplo, os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados em uma temperatura adequada, em local apropriado e sob controle constante.

PREVEJA A DEMANDA

Esta é uma prática importante que se adquire com a vivência, mas também com a análise dos números. Pense que, ao avaliar o histórico de vendas, é possível prever que em dias de jogos de futebol a saída de petiscos e bebidas será maior, e assim você pode programar a compra de insumos de acordo com a demanda prevista. Outro exemplo é a previsão de demanda de ingredientes para a produção de um prato especial de fim de semana ou mudança de clima. Observe o que faz sentido para o seu negócio e para as sazonalidades.

Mínimo, médio e máximo

Embora a tendência seja de trabalhar com insumos suficientes apenas para a produção de poucos dias - conhecido como just in time -, existem três tipos de estoque: mínimo, médio e máximo

MÍNIMO

Ele também é chamado de *estoque de segurança*, de *proteção* ou *reserva*. A pequena quantidade de insumos estocados previne qualquer eventualidade ou situação de emergência provocada, por exemplo, pelo consumo fora da curva de determinado item do seu cardápio. O estoque Mínimo do seu restaurante deve ser calculado levando-se em conta o consumo médio e os dias necessários para a reposição do produto.

MÉDIO

Já o estoque Médio é o nível no qual as operações de suprimento e consumo se realizam. Geralmente é calculado como sendo 50% da quantidade a mais do estoque mínimo.

MÁXIMO

O estoque Máximo é a maior quantidade de insumos que deverá existir no restaurante para garantir o consumo até o tempo de reposição. É o nível acima do qual o restaurante costuma operar — ponto de atenção para o risco de estar desperdiçando recursos investidos em insumos e ingredientes e dificultando a administração e o controle do estoque. Para o caso de considerar uma estocagem máxima, é feito o cálculo: da necessidade e da programação de pedidos; de recursos financeiros disponíveis; e do espaço, do custo e do esforço para armazenamento.

Os estoques Mínimo e Máximo funcionam sempre como zonas de alerta. As quantidades devem ser permanentemente avaliadas, corrigidas, redimensionadas e otimizadas. Mas nunca ignoradas. Por isso, mãos à obra e trabalho constante parecem ser uma chave-mestra para a eficiência e o sucesso.



Hambúrguer de costela bovina

Para evidenciar o sabor da costela, esta receita de hambúrguer artesanal leva poucos temperos. Na hora de montar, use a criatividade e capriche nos molhos, acompanhamentos e use pão de qualidade para ter o sanduíche perfeito



 Rendimento: 66 unidades de 150 g

 Tempo de preparo: 1 hora

RENDIMENTO

66
UNIDADES



Baixe a planilha e faça seus cálculos

Números

VALOR TOTAL DA RECEITA	R\$ 293,22
RENDIMENTO	66
CUSTO POR UNIDADE	R\$ 4,44
VALOR DE VENDA/UNIDADE	R\$ 8,00
LUCRO POR UNIDADE	R\$ 3,56
LUCRO LÍQUIDO	R\$ 234,78
MARGEM DE LUCRO	80 %

*Valores consultados em Abril/2023

Receita

INGREDIENTES

- 10 kg de carne de costela moída
- 10 cebolas raladas
- 10 colheres (sopa) de sal
- 2 colheres (sopa) de pimenta-do-reino
- 100 g de cheiro-verde picado

MODO DE PREPARO

Misture a carne de costela moída - sem osso e excesso de gordura - com os temperos até agregar completamente e formar uma massa homogênea.

Utilize uma balança para pesar os hambúrgueres, a fim de que todos fiquem do mesmo tamanho. Cubra a balança com um plástico para evitar o contato da carne com o equipamento.

Faça 66 bolinhas de aproximadamente 150 g cada. Utilize fôrmas de modelar de 12 cm de diâmetro e aperte as bolinhas uma a uma. A dica aqui é colocar cada bolinha dentro de um saquinho antes de modelar, assim o alimento fica protegido, além de facilitar na hora de congelar.

Feche bem, retirando todo o ar. Leve ao freezer por, pelo menos, três horas. Não se esqueça de anotar a data de produção. Quando congelados, podem ser consumidos em até 90 dias.

OREO

DESCUBRA O
SABOR
ÚNICO
DE OREO



Continue brincante.

officinaditrade.com.br

OREO

RECEITAS

BRINCANTES

Recheando sua cozinha de diversão.

TRUFA DE MINI OREO



TRUFA MINI OREO

Ingredientes:

- 200 gramas de chocolate meio amargo
- 100 gramas de creme de leite
- Mini Oreo
- Cacau em pó

Modo de preparo:

Coloque o chocolate meio amargo em uma tigela e junte o creme de leite, mexer para envolver os ingredientes e leve ao microondas de 20 em 20 segundos até derreter.

Deixe esfriar até chegar ficar firme e consistente. Unte as mãos com um pouco de óleo ou manteiga, coloque uma colher da trufa na mão e abra para colocar uma bolacha mini oreo no meio. Envuelva para fechar e passe no cacau em pó.

receita no bolso

 Rendimento: 20 porções

 Tempo de preparo: 90 minutos

Feijoada VEGETARIANA

A feijoada vegetariana é um prato rico em nutrientes e sabor, já que é feita à base de alimentos saudáveis. Além disso, a receita tem pouca gordura e, por isso, cabe em qualquer dieta

Receita

INGREDIENTES

- 1 kg de feijão preto
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 4 cebolas médias picadas
- 4 dentes de alho picados
- 4 cenouras médias picadas
- 1 kg de abóbora picada
- 2 chuchus médios
- 400 g de mandioca cozida
- 8 folhas de louro
- 1 colher (sopa) de sal
- Cheiro-verde picado a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho por cerca de 12 horas antes de preparar a receita. Descarte a água e leve para cozinhar na pressão por cerca de 10 minutos. Reserve. Em uma panela grande, use o óleo para refogar a cebola e o alho. Acrescente os legumes, exceto a mandioca cozida. Agora é hora de adicionar o feijão cozido, o louro e o sal. Deixe ferver em fogo baixo com a panela destampada até engrossar o caldo e cozinhar os legumes. Desligue e acrescente o cheiro-verde picado.

Números

VALOR TOTAL DA RECEITA

R\$ 27,44

RENDIMENTO

20 UNIDADES

CUSTO POR UNIDADE

R\$ 1,37

LUCRO POR UNIDADE

R\$ 8,63

VALOR DE VENDA/UNIDADE

R\$ 10,00

LUCRO LÍQUIDO

R\$ 172,56

MARGEM DE LUCRO

629%



Baixe a planilha e faça seus cálculos

*Valores consultados em Abril/2023

**FINAL DE
SEMANA**



BRASIL

**É PRA
FAZER ECONOMIA**

**TUDO 1º FINAL
DE SEMANA DO MÊS.**

**No Final de Semana + Brasil
você encontra diversos produtos
com preços ainda menores.**



Brasil

ATACADISTA

Amor e carinho PARA CRESCER



Yasmin Silva
Líder de frente
de caixa, Biguaçu

Atender com excelência e tratar os colegas com respeito e atenção é o que faz de Yasmin uma funcionária de destaque

“**O** que mais me motiva no dia a dia de trabalho é quando colaboradores falam que se espelham em mim”. A frase é da Yasmin Silva Farias, fiscal de frente de caixa na loja Brasil Atacadista de Biguaçu — ela é funcionária da rede desde 2016. Se agora o que a deixa motivada é a admiração dos colegas, lá atrás, quando chegou à empresa como operadora comercial, a motivação vinha dos clientes.

Yasmin conta que queria que eles voltassem a comprar na loja e, mais do que isso, que quisessem ser atendidos por ela. “A sensação de ser reconhecida pelo atendimento ao cliente é maravilhosa”, revela. Mas as pessoas que faziam questão de ser atendidas por ela não foram as únicas a reconhecer o seu trabalho. Menos de um mês depois de começar a trabalhar na loja, Yasmin foi promovida a fiscal de frente de caixa, e aí começou a sua ascensão até chegar ao posto que ocupa hoje e do qual diz ter muito orgulho.

A ESCALADA

De fiscal de frente de caixa, Yasmin passou para o setor de televendas e depois para o de recebimento de mercadorias, voltou para a frente de caixa, novamente como fiscal, e acabou convidada a assumir como líder. O convite foi encarado como uma oportunidade. Ela conta: “O momento da promoção foi muito gratificante, porque eu sempre quis tratar as pessoas da equipe como fui tratada. Quando eu era operadora de caixa, tive uma líder que me treinou com muito amor e carinho, e é isso que eu tento fazer hoje em dia, motivando os meus colegas e promovendo um ambiente gostoso de se trabalhar”.

Yasmin, **funcionária-destaque** desta edição, é um exemplo de amor pelo que faz e de que é possível fazer parte, de maneira positiva, da história de uma empresa quando se tem cuidado com os clientes e os colegas, gratidão e dedicação. São valores que ela, diariamente, faz questão de colocar em prática ao exercer sua função na loja de Biguaçu.



Em defesa da CAUSA ANIMAL

Defensora da causa animal, a rede Brasil Atacadista há seis anos é parceira de várias ONG e já ajudou mais de 400 animais a encontrar um lar. São ações mensais de adoção que acontecem nas lojas e a Super Adoção, realizada no Parque Municipal de Coqueiros, na capital. Trata-se do maior evento de adoção animal da Grande Florianópolis, onde a rede foi criada, em 2017.



EXPANSÃO

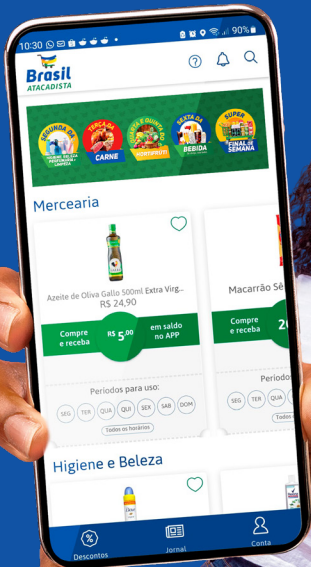
Com a expansão do Brasil Atacadista, o movimento de acolhimento e adoção dos bichinhos também cresce. Em Joinville, na unidade aberta em 2022, a Adoção é realizada todo terceiro sábado do mês, no estacionamento da loja, localizada na rua Albano Schmidt, 1.200, no bairro Boa Vista. A primeira edição foi no dia 18 de fevereiro, em parceria com a Associação Patudos da Rua, incluindo um bazar e arrecadação de ração e produtos de limpeza.

A ideia certamente chegará a Blumenau, com a abertura da nova loja neste ano. Em São José, o mais recente Adoção foi em abril, no Estacionamento do Multi Uso de São José. “O sucesso das ações de adoção animal é resultado da grande dedicação do time do Brasil Atacadista, do trabalho incansável das pessoas responsáveis pelas ONG, do apoio das empresas patrocinadoras, dos órgãos públicos e da comunidade, que participa ativamente. Mas, sobretudo, é uma retribuição ao amor envolvido, que não se mede”, lembrou Ulysses Horn, Gerente de Marketing da rede.

novidades

CLUBE BRASIL ATACADISTA

oferece vantagens e economia ainda maior



DISPONÍVEL NO
Google play

Baixar na
App Store

Baixe o app gratuitamente no Google Play ou na App Store, preencha as informações, selecione sua loja favorita e aproveite!

Além das ofertas diárias em toda a rede, parte dos valores pagos em suas compras no Brasil Atacadista pode ser transformada em crédito. A oportunidade de obter descontos nas futuras compras é uma das muitas vantagens do **Clube Brasil Atacadista** e bastam poucos cliques para o cliente usufruir o aplicativo. É só baixar o *app*, disponível gratuitamente no Google Play (Android) ou na App Store (IOS), preencher as informações, selecionar sua loja favorita e aproveitar.

O Clube Brasil Atacadista é um aplicativo inteligente, que quanto mais é utilizado, mais conhece os hábitos de consumo do seu usuário. Assim, oferece acesso a ofertas exclusivas de acordo com as preferências e as necessidades de cada pessoa.

VANTAGENS

As vantagens são diárias, com mais de 100 ofertas semanais e diversas formas de levar ao consumidor os melhores preços, como *cashback* (crédito a ser utilizado em outras compras), desconto na segunda unidade, leve + pague, desconto para quem compra no atacado e muito mais. Pelo aplicativo, o cliente participa ainda de sorteios especiais.

Depois de baixar o aplicativo do Brasil Atacadista em seu celular, o usuário precisa apenas informar seu CPF ao passar as compras na caixa. A partir daí, basta acompanhar as ofertas no próprio *app* e economizar duplamente, com os melhores preços das nossas lojas e com as vantagens do Clube.

Foto: Divulgação

Nossas lojas

brasilatacadista.com.br

BIGUAÇU
Rua João Coan, 390,
Marginal da BR-101
F 48 3279-4105
Seg a sáb - 6h30 às 22h
e dom - 7h às 21h

PALHOÇA
Rod BR-101, s/n,
Km 215,7, Aririú
F 48 3279-4126
Seg a sáb - 7h às 22h e
dom - 8h às 21h

FLORIANÓPOLIS
Rod. Armando Calil
Bulos, 5890
F 48 3279-4109
Seg a sáb - 7h às 23h e
dom - 7h às 21h

ITAJAÍ
Av. Osvaldo Reis, 2.751,
Praia Brava - Itajaí, SC
F 47 3224-1350
Seg a sáb - 7h às 23h e
dom - 7h às 21h

JOINVILLE
Rua Albano Schmidt,
1.200 - Boa Vista
F 47 3512-7017
Seg a sáb - 7h às 22h e
dom - 7h às 21h

SÃO JOSÉ
Rod SC-281, 2665
Sertão do Maruíim
F 48 3279-4129
Seg a sáb - 7h às 22h e
dom - 7h às 21h

FLORIANÓPOLIS
Rod. Francisco Magno
Vieira, 373
F 48 3279-4128
Seg a sáb - 7h às 23h e
dom - 7h às 21h

RIO DO SUL
Estrada Boa Esperança,
240, Progresso
F 47 3522-7413
Seg a sáb - 8h às 22h e
dom - 8h30 às 22h

LAGES
Av. das Torres, 160
Guarujá - Lages, SC
F 49 3512-0640
Todos os dias - 7h às
23h

BLUMENAU
Rua Dr. Pedro Zimmer-
mann, 2.430 -
Itoupava Central
F 47 3513-0315
Seg a sáb - 7 às 22
domingo da 7 às 21

Abra sua conta

unixbank

Pode confiar. É daqui.

**APROVEITE
OS PRODUTOS
E SERVIÇOS DO
SEU UNIXBANK:**

💰 · UNIXCONTA - CONTA DIGITAL

🏠 · UNIXCREDI - CRÉDITO

📈 · UNIXINVESTI - INVESTIMENTOS

🛒 · UNIXCARD - CARTÃO DE CRÉDITO

🔒 · SEGURO DE VIDA

🏠 · SEGUROS DE VIDA E ASSISTÊNCIA RESIDENCIAL

🏥 · ASSISTÊNCIA SAÚDE



 [48] 99847.0535

unixbank.com.br



Disponível na
 App Store



DISPONÍVEL NO
 Google Play

TODO CUIDADO QUE SUAS ROUPAS, SUA CASA E SUA FAMÍLIA MERECEM.

