



## Pasta de Clipping 8.2020



<b>Veículo</b>	<b>Data</b>	<b>Assunto</b>	<b>Valor estimado em espaço publicitário R\$</b>
TV Gazeta - Programa Mulheres	26.05.2020	Pão de Queijo Gourmet	428.966
TV Globo - SPTV 1ª Edição	01.05.2020	Delivery	550.000
Instagram Portal da Gastronomia	01.05.2020	Goiabada	1.500
Instagram Sophia Jr Bake Off	05.05.2020	Waffle	1.500
Portal Food Inovation	07.05.2020	Goiabada	2.500
Instagram Sophia Jr Bake Off	08.05.2020	Visita na Loja	1.500
Jornal O Estado de S.Paulo	09.05.2020	Goiabada	80.000
Portal Estadão	09.05.2020	Goiabada	25.000
Instagram Portal da Gastronomia	09.05.2020	Goiabada	3.500
Portal Head Topics	10.05.2020	Goiabada	2.500
Portal Dicas de Sampa	12.05.2020	Semana Doce	2.500
Instagram Comida e Sedução	12.05.2020	Semana Doce	1.500
Instagram Sophia Jr Bake Off	12.05.2020	Semana Doce	1.500
Portal Yoba	14.05.2020	Semana Doce	2.500
Instagram Sophia Jr Bake Off	14.05.2020	Semana Doce	1.500
Fanpage Gastronominho	14.05.2020	Semana Doce	1.500
Portal Gastronominho	15.05.2020	Semana Doce	2.500
Instagram Go Where Gastronomia	15.05.2020	Semana Doce	3.500
Fanpage Go Where Gastronomia	15.05.2020	Semana Doce	3.500
Blog Anselmo Santana	15.05.2020	Semana Doce	1.500
Instagram Novos Produtos	15.05.2020	Envio de Produto	2.500

Instagram Portal da Gastronomia	16.05.2020	Envio de Produto	1.500
Instagram Portal da Gastronomia	16.05.2020	Envio de Produto	1.500
Instagram Sophia Jr Bake Off	16.05.2020	Envio de Produto	1.500
Portal Uol	19.05.2020	Delivery	15.000
Portal Bol	19.05.2020	Delivery	15.000
Portal Expresso PB	19.05.2020	Delivery	2.000
Portal Central das Notícias	19.05.2020	Delivery	2.000
Instagram Gordiando	19.05.2020	Delivery	1.500
Portal Tecmundo	19.05.2020	Delivery	2.500
Portal Negócios em Foco	19.05.2020	Delivery	5.000
Portal Repórter Maceió	20.05.2020	Delivery	2.000
Instagram Sophia Jr Bake Off	23.05.2020	Visita na Loja	1.500
Blog Anselmo Santana	23.05.2020	Delivery	1.500
Instagram Gordiando	29.05.2020	Envio de Produto	1.500
<b>Total</b>			<b>1.161.466</b>

---

Publicações: 35

Período: **De 1 a 31 de Maio de 2020**, média de 9 publicações por **semana** (quatro semanas no total)

Investimento estimado em publicidade: **R\$ 1,1 milhão**, média de **R\$ 291 mil** por semana

Mídias em destaque:

**TV Gazeta - Programa Mulheres**

**TV Globo – SP TV1ª Edição**

**Jornal O Estado de S.Paulo**

**Portal Estadão**

**Portal Uol**

**Portal Bol**

**Porta Food Innovation**

**Portal Dicas de Sampa**

**Instagram Go Where Gastronomia**

Veículo: TV Gazeta - Programa Mulheres

Data: 26.05.2020

Assunto: Pão de Queijo Gourmet



Procurar



#sempreuntas #sempremulheres

Festival de PÃO DE QUEIJO- Mulheres (26/05/20)

2.254 visualizações • 26 de maio de 2020

167

2

COMPARTILHAR

SALVE

...



Mulheres

1,51M assinantes

SE INSCREVER

FESTIVAL DE PÃO DE QUEIJO É TUDO O QUE QUEREMOS PARA HOJE. Deliciosa e mineira pauta.

#sempreuntas #sempremulheres

<https://www.youtube.com/watch?v=dTJd24YsfSA&feature=youtu.be>

Veículo: TV Globo - SPTV 1ª Edição

Data: 01.05.2020

Assunto: Delivery

## SP1: vídeos



1 de mai de 2020 às 13:04 ▾

### Delivery vira solução para restaurantes na crise

<https://g1.globo.com/sp/sao-paulo/playlist/sp1-videos.ghtml#video-8524630-id>

Veículo: Instagram Portal da Gastronomia

Data: 01.05.2020

Assunto: Envio de Produto



Veículo: Instagram Sophia Jr Bake Off

Data: 05.05.2020

Assunto: Waffle

sophia\_jrbakeoff2 10h

FORMAGGIO MINEIRO Gourmet

WAFFLE DE PÃO DE QUEIJO

450g

4

Waffle de pão de queijo com requeijão cremoso feito no tacho da @formaggiomineiro

BEST

Quem já comeu waffle de pão de queijo, mas estou falando de uma massa com 40% de queijo.

SIM NÃO

@infatocomunicacao

EM CASA

Veículo: Portal Food Innovation  
Data: 07.05.2020  
Assunto: Goiabada

The screenshot shows the Food Innovation website interface. At the top, there is a navigation bar with the logo 'FOOD INNOVATION KNOW MORE CREATE MORE' and menu items: HOME, FOOD INNOVATION, QUEM SOMOS, CADASTRE-SE, ANUNCIE, CONTATO, PORTAIS. Below the navigation bar, there are several tabs: 'EUROMONITOR', 'FACTOR-KLINE', 'MINTEL', 'NIELSEN', and 'QUINTILESINS'. A search bar is located on the right side of the navigation bar.

The main content area features an article titled 'Formaggio garante renda de pequeno produtor' with a sub-header 'O surto viral vem impactando negativamente em diversos segmentos. E as empresas do setor gastronômico que têm oportunidade, estão buscando soluções para driblar e sobreviver à crise.' The article includes a photo of cheese balls and text detailing the challenges faced by Formaggio Mineiro during the COVID-19 pandemic and their strategies for survival.

On the right side of the page, there is a 'RADAR' section with various news items, including 'Dark Kitchens: A era do compartilhamento chegou às cozinhas', 'Como o brasileiro terá qualidade de vida em 2029?', and 'Conselho Federal de Química lança campanha online para valorizar profissão'. Below this is a 'VAREJO' section with articles like 'Supercarretões ganham novo concorrente' and 'Cenário completo das vendas no varejo alimentar'. There is also a 'NOVOS PRODUTOS' section with 'Nova forma de cacau' and 'Capêira apresenta nova linha de maionese saborizadas'. A 'REGULATÓRIOS' section includes 'Regulamentação de produtos alimentícios integrais é tema de consulta pública da Anvisa' and 'Anvisa: empresas de alimentos devem reforçar boas práticas'. At the bottom right, there is an 'EVENTOS DO SETOR' section listing events like 'Fispal Food Service', 'FI Vietnam 2020', 'IFT Annual Meeting & Food Expo', 'Food Ingredients - SOUTH AMERICA 24ª Edição', and 'WorldFood Istanbul'.

<https://foodinnovation.com.br/formaggio-garante-renda-de-pequeno-produtor/>

# Inspiração\*



Devido valor. Em Saint-Mandé, no subúrbio de Paris, franceses estendem faixas e aplaudem os profissionais de saúde que lutam contra a covid-19

## 10 BOAS NOTÍCIAS DA SEMANA

Casal dirigiu 600 km para comprar goiabada – e ajudar pequenos produtores; moradores do Copan entregam marmitas

### Marina Vaz

Em tempos de crise, a população que vive nas ruas ganha cada vez mais atenção. E, nas empresas, funcionários se mobilizam em ações solidárias.

**1. Reunião de condomínio.** Um grupo de moradores do edifício Copan resolveu se organizar para distribuir refeições à população que vive nas ruas do centro de São Paulo. "Como a maioria dos apartamentos é quinteirão, não teria como fazer comida em larga escala. Então, tive a ideia de ir atrás dos restaurantes, que já têm essa estrutura, aqui nas proximidades. A gente poderia fazer uma vaquinha e, com o dinheiro, comprar os marmiteiros", contou ao Estado Murillo Bocado, um dos organizadores da ação. O Copanzinho Restaurant Bar aceitou vender garrafinhas de água e produzir as refeições a preço de custo – ele, assim como o Eco Mercado, ainda doa algumas marmittas. Três vezes por semana, os próprios moradores saem às ruas distribuindo um kit que inclui ainda barrinhas de sobonete. A quantidade depende do valor arrecadado – na última semana, por exemplo, foram 219 marmittas.

**2. Pela vida.** A semana na França começa com uma merecida homenagem aos profissionais de saúde que lidam diariamente com o novo vírus. Na última segunda-feira, como informou a agência AFP, moradores de todo o país saíram às janelas, às 20h, para aplaudir os que estão na linha de frente no combate à covid-19. Em Saint-Mandé, no subúrbio de Paris, faixas também foram estendidas, com dizeres como "Obrigado aos nossos heróis".

**3. Acolhimento.** Para tentar conter a disseminação do coronavírus e dar abrigo a pessoas que estão vivendo nas ruas, a Prefeitura de Curitiba alugou quartos de um hotel inteiro para receber uma população que se encontrava em situação de extrema vulnerabilidade social durante a pandemia. Atualmente, segundo o site oficial da cidade mato-grossense, cem pessoas dormem no chamado Hotel Albergue, com todas as refeições incluídas. Antes de serem encaminhados para lá, os novos hóspedes recebem cortes de cabelo e de barba, roupas, kits de higiene, consultas médicas e vacinação contra a H1N1.



Arte humana. Sede da companhia teatral Mungunzá distribui refeições a moradores de rua

**4. Avanço acadêmico.** A Universidade Federal de São Carlos, num esforço conjunto entre diversos departamentos, conseguiu ampliar a produção de protetores faciais para escala industrial. A impressora em 3D foi substituída por um processo chamado moldagem por injeção. Antes, era necessário um dia inteiro para produzir centenas que dão suporte à estrutura de plástico. Agora, essa mesma quantidade pode ser feita em menos de uma hora. O novo processo também elimina rugosidades no produto final, o que facilita a higienização. Desde o início da epidemia, a UFSCar já produziu mais de 1.000 equipamentos do tipo, que foram entregues a hospitais de cidades paulistas. As matérias-primas são doadas por empresas parceiras.

**5. Parceiros fiéis.** Um casal de empresários que vive em São Paulo alugou uma caminhonete e dirigiu por mais de 600 km até Ouro Preto, em Minas Gerais, para comprar toda a produção de goiabada de um pequeno produtor local. Por conta da crise, o doce artesanal corre o risco de ficar "encalhado" no sítio de Dona Leninha e seu marido, que trabalham no

ramo há mais de 20 anos. Sabendo disso, Mirany Soares e Marcello Lage, que já vendiam o produto em suas lojas da Formaggio Mineira, resolveram adquirir, desta vez, toda a produção deles. Assim, voltaram para a capital com 414 kg de goiabada na caçamba.

**6. Planta adaptada.** A fábrica da Electrolux em Curitiba tem produzido itens bem diferentes de seus habituais eletrodomésticos. De lá, saem, semanalmente, 1 mil protetores faciais para abastecer 35 hospitais, não só da capital paranaense, mas também de São Carlos (SP) e Manaus (AM). A iniciativa teve início com uma mobilização dos próprios colaboradores da empresa, tendo em vista a atual demanda por esse equipamento de proteção.

**7. Nova cena.** O Teatro de Condição Mungunzá, sede da companhia homônima que fica na região da Luz, tem usado suas instalações para dar apoio à população que vive nas ruas de São Paulo. Em uma ação conjunta, que envolve grupos ativistas e a Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania, o local se transformou em ponto de coleta e entrega de doações e ainda distribuirá 500 refeições por dia, até o fim de julho. Durante a pandemia, o teatro também abriu suas portas para a organização Médicos Sem Fronteiras, que o utiliza para apoio logístico.

**8. Rede ativada.** Com unidades fechadas por conta do isolamento, o Sesc São Paulo doou 27 toneladas de alimentos estocados em seus restaurantes. E o seu programa Mesa Brasil, que, há mais de 25 anos, busca combater a fome e o desperdício de alimentos, adaptou sua atuação durante a pandemia. Agora, o projeto, que faz o ponte entre empresas e entidades sociais, distribuindo doações, contempla também itens de higiene pessoal e limpeza. Desde o início de abril, já foram entregues 241 mil quilos de alimentos a 561 instituições sociais paulistas, além de 10 mil sobonetes em barra a 13 projetos. Para seguir ajudando, a campanha conta com doações de empresas e gestores, como indústrias, centrais de abastecimento, supermercados, padarias e feiras livres ([mesabrasil.sescsp.org.br/](https://mesabrasil.sescsp.org.br/))

**9. Meta solidária.** O projeto Quêntinha do Bem, parceria da Social Kitchen com o Serviço Franciscano de Solidariedade, distribuiu, nas últimas semanas, cerca de 5.500 refeições por dia a moradores de rua e desempregados na região central de São Paulo. Agora, eles queiram ampliar esse número para 8 mil marmittas diárias. Para tanto, a campanha aceita doações de alimentos, na Paróquia Santo Antônio do Pari, ou de [quentina.org.br/](https://quentina.org.br/)

**10. Reparo.** Funcionários da Volkswagen em São Caetano do Sul estão, voluntariamente, ajudando na manutenção de respiradores pulmonares para hospitais das redondezas. Sob coordenação do Serni, eles já entregaram seis aparelhos recuperados e calibrados, que ajudam a salvar vidas.

### Entediado?

**Daniilo Casaretti**  
ESPECIAL PARA O ESTADO

**ENCONTRO DE GERAÇÕES** Sesc ao Vivo. O projeto da rede Sesc São Paulo, que já apresentou 18 shows online, terá como atrações Dori Caymmi, no sábado (9), e Tull-pa Ruiz, no domingo (10). As apresentações ocorrem sempre às 19h, no @sescsaovivo.



**VIDA DE ARTISTA** Camarin em Cena. O Itaú Cultural estreia, sábado (9), às 19h, uma série de 16 depoimentos gravados com personalidades de nossa dança, cinema e música ([itau.com.br/camin](https://itau.com.br/camin)). O primeiro será com a atriz Maria Alice Vergueiro (foto).

**TANTAS EMOÇÕES** Roberto Carlos. O "Rei" faz sua segunda live, no domingo

(10), às 19h, para celebrar o Dia das Mães. Saia para mimos de duração ([globo.com/raio-x](https://globo.com/raio-x)).

**PARA RIR** Rafael Cortez. Testando piadas para um novo espetáculo solo – batizado de Antivírus, o Show –, o humorista faz lives semanais, sempre aos domingos, às 20h (@rafaelcortez).

**PARA REVER** Sarah Brightman. Gravado em 1997, o show Sarah Brightman: In Concert at the Royal Albert Hall estará disponível por 72 horas a partir de sábado (9), às 16h, para levantar fundos para o tratamento da covid-19 ([brtvivisarah.com](https://brtvivisarah.com)).

**VAI VADRAR** Zeca Pagodinho. O sambista cedeu aos apelos dos fãs e fa-

rã sua primeira live, no domingo (10), às 19h, com 1h45 de duração (@zecaPagodinho).

**DA TERRA** Michel Telo. O cantor lançou no YouTube (<https://www.youtube.com/watch?v=...>) a ideia do quadro Bem Sertinho, que apresentou no programa Fundação, com músicas e bonepapos. Com conteúdo inédito, Telo faz uma homenagem às mães, domingo (10), às 19h.



Veículo: Portal Estadão  
Data: 09.05.2020  
Assunto: Goiabada


ESTADÃO

### 10 boas notícias: confira a seleção da semana para ler em tempos de coronavírus (até 9/5)

CONTEÚDO ABERTO PARA NÃO ABANDONANTES. Um canal dirigido mais de 600 km ao para sempre ganhada (o ajudar pequeno produtores) e um grupo de moradores do Cópico se organizaram para distribuir mantimentos pelas ruas do centro de São Paulo

Marina Vaz, O Estado de São Paulo


Em tempos de crise, a população que vive nas ruas ganha cada vez mais atenção. E, nas empresas, funcionários se mobilizam em ações solidárias.



1. **Pela vida.** A semana na França continua com uma novidade: restaurantes e profissionais de saúde que lidam diretamente com o novo vírus. Na última segunda-feira, como informou a agência AP, moradores de todo o país saíram às ruas, às 20h, para agradecer ao que estão na linha de frente ao combate à covid-19. Em São Paulo, os subúrbios de Paris, foram também locais solidários, com discursos como "Obrigado aos nossos heróis".

2. **Reunido de condomínio.** Um grupo de moradores do Edifício Cópico resolveu se organizar para distribuir refeições à população que vive nas ruas do centro de São Paulo. "Como a maioria dos apartamentos é quitante, não teria como fazer comida em larga escala. Então, tive a ideia de ir atrás dos restaurantes, que já têm uma estrutura, aqui nas proximidades. A gente poderia fazer uma requisição, e com o dinheiro, comprar os mantimentos", contou ao Estado Marina Baccaro, um dos organizadores da ação. O Copacabana Restaurante Bar resolveu vender porções de água e produzir as refeições a preço de custo - não muito com o novo vírus, mas das algumas mantimentos. Três vezes por semana, os próprios moradores saem às ruas distribuído um kit que inclui ainda hortaliças de subsídio. A quantidade depende do valor arrecadado - na última semana, por exemplo, foram 200 refeições.


3. **Arquitetura.** Para evitar contato e disseminação do coronavírus e dar abrigo a pessoas que sofrem violência nas ruas, a prefeitura de Curitiba chegou a dar um hotel inteiro para receber uma população que se encontrava em situação de extrema vulnerabilidade social durante a pandemia. Atualmente, segundo o site oficial da cidade mais governante, uma presença durante as chamadas Horas Abertas, com todos as refeições incluídas. Antes de serem encaminhadas para lá, as novas hóspedes receberam cursos de robô e de barba, roupa, kit de higiene, consultoria médica e vacinação contra a covid-19.



4. **Novo erro.** O Estado de Curitiba Mangarini, sede da companhia brasileira que faz o registro de Lira, tem usado suas instalações para dar apoio à população que vive nas ruas de São Paulo. Em uma ação conjunta, que envolve grupos ativistas e a Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania, o local se transformou em ponto de coleta e entrega de docas e ainda distribui 200 refeições por dia, até o fim de julho. Durante a pandemia, o teatro também abriu suas portas para a organização Medoem Sem Fronteiras, que o utiliza para apoio logístico.

5. **Avanço madeirense.** A Universidade Federal de Rio de Janeiro, com o apoio de outros diversos departamentos, conseguiu ampliar a produção de protetores faciais para escola industrial. A impressão em 3D foi substituída por um processo chamado moldagem por injeção. Antes, era necessário um dia inteiro para produzir uma tampa que depois seria à estrutura do protetor. Agora, um mesmo quantidade pode ser feita em menos de uma hora. O novo processo também elimina rugosidades no produto final, o que facilita a higienização. Desde o início da epidemia, a UFRRJ já produziu mais de 1,5 mil equipamentos de tipo, que foram entregues a hospitais de cidades próximas. Os materiais-primas são doados por empresas parceiras.

6. **Planta adaptada.** A fábrica de Eletrônicos em Curitiba tem produzido itens bem diferentes de seus produtos eletrônicos. De lá, foram, atualmente, 4 mil protetores faciais para abastecer 35 hospitais, não só da capital paranaense, mas também de São Carlos (SP) e Maracá (AM). A iniciativa teve início com uma mobilização dos próprios colaboradores da empresa, tendo em vista a alta demanda por esse equipamento de proteção.



7. **Parceiros fiéis.** Um canal de empresários que vive em São Paulo chegou a uma reunião e dirigiu por mais de 600 km até Onda Preta, em Minas Gerais, para comprar toda a produção de goiabada de um pequeno produtor local. Por conta da crise, o dono animal não tinha de "fazer" "marchal" no site de Onda Preta e seu marido, que trabalhava no ramo há mais de 40 anos. Sabideli Elias, Missy Soares e Marcelo Lage, que já vendiam o produto em sua loja de Foz de Iguaçu-Missy, mudaram-se de lá, desta vez, toda a produção deles. Assim, voltaram para o capital com 232 kg de goiabada na recolha.

8. **Rede organizada.** Com unidades fechadas por conta do isolamento, o São Paulo ficou com 27 toneladas de alimentos estocados em seus restaurantes. E o seu programa Mesa Brasil, que há mais de 20 anos, busca combater a fome e o desperdício de alimentos, adaptou sua atuação durante a pandemia. Agora, o projeto, que faz a ponte entre empresas e entidades sociais, distribuindo docas, conseguiu também levar de higiene pessoal e limpeza. Desde o início de abril, já foram entregues 241 mil quilos de alimentos e 261 toneladas de itens pessoais, além de 10 mil cobertores em bico e 232 projetos. Para apoiar apoiados, a campanha conta com doações de empresas e

DESTAQUES EM GERAL

- Mais de 500 artigos publicados em 2020: destaque para o Brasil
- Foto de 2020 em tempo de crise para homenagear uma jornalista
- Está chegando na América Latina
- EM BREVE aqui no modálm

<https://www.estadao.com.br/noticias/geral,10-boas-noticias-confira-a-selecao-da-semana-para-ler-em-tempos-de-coronavirus-ate-95,70003296906>



---

Veículo: Instagram Portal da Gastronomia

Data: 09.05.2020

Assunto: Envio de Produto



Veículo: Portal Head Topics

Data: 09.05.2020

Assunto: Goiabada



**HEAD TOPICS**

## 10 boas notícias: confira a seleção da semana para ler em tempos de coronavírus (até 9/5) - Geral - Estadão

Confira seleção positiva para ler em casa:

10.5.2020

**CONTÉUDO ABERTO PARA NÃO ASSINANTES:** Um casal dirigiu mais de 600 km só para comprar goiabada (e ajudar pequenos produtores) e um grupo de moradores do Copan se organizou para distribuir marmittas pelas ruas do centro de São Paulo.

09 de maio de 2020 | 09h08Em tempos de crise, a população que vive nas ruas ganha cada vez mais atenção. E, nas empresas, funcionários se mobilizam em ações solidárias. 1. **Paixão pela França** começou com uma mercadoria homenagem aos profissionais de saúde que lutam diariamente com o novo vírus. Na última segunda-feira, como informou a agência AFP, moradores de todo o país saíram às janelas, às 20h, para aplaudir os que estão na linha de frente no combate à covid-19. Em São Paulo, no subúrbio de Paulo, faixas também foram estendidas, com dizeres como "Obrigado aos nossos heróis".

2. **Reunião de condomínio** Um grupo de moradores do Edifício Copan resolveu se organizar para distribuir refeições a população que vive nas ruas do centro de São Paulo. "Como a maioria dos apartamentos é quitada, não tem como fazer comida em larga escala. Então, tive a ideia de ir atrás dos restaurantes, que já têm essa estrutura, aqui nas proximidades. A gente poderia fazer uma vaquinha e, com o dinheiro, comprar as marmittas", contou ao Estado Marcelo Biscardi, um dos organizadores da ação. O Copanzinho Restaurante Bar aceitou vender garrafinhas de água e produzir as refeições a preço de custo – ele, assim como o Eco Mercado, ainda doa algumas marmittas. Três vezes por semana, os próprios moradores saem às ruas distribuindo um kit que inclui ainda batinhas de salmão. A quantidade depende do valor arrecadado – na última semana, por exemplo, foram 219 marmittas.

3. **Acolhimento** Para tentar conter a disseminação do coronavírus e dar abrigo a pessoas que estavam vivendo nas ruas, a prefeitura de Curitiba alugou quartos de um hotel inteiro para receber uma população que se encontrava em situação de extrema vulnerabilidade social durante a pandemia. Atualmente, segundo o site oficial da cidade, mais de 600 pessoas dormem no chamado Hotel Albergue, com todas as refeições incluídas. Antes de serem encaminhados para lá, os novos hóspedes recebem cortes de cabelo e de unha, roupas, kits de higiene, consultas médicas e vacinação contra a H1N1.

4. **Nova cena** O Teatro de Container Iunguirtá, sede da companhia homônima que fica na região da Luz, tem usado suas instalações para dar apoio a população que vive nas ruas de São Paulo. Em uma ação conjunta, que envolve grupos ativistas e a Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania, o local se transformou em ponto de coleta e entrega de doações e ainda distribuiu 200 refeições por dia, até o fim de julho. Durante a pandemia, o teatro também abriu suas portas para a organização Médicos Sem Fronteiras, que o utiliza para apoio logístico.

5. **Avanço acadêmico** A Universidade Federal de São Carlos, num esforço conjunto entre diversos departamentos, conseguiu ampliar a produção de protetores faciais para escolas industriais. A produção em 3D foi substituída por um processo chamado moldagem por injeção. Antes, era necessário um dia inteiro para produzir cem peças que são suportes à estrutura de plástico. Agora, essa mesma quantidade pode ser feita em menos de uma hora. O novo processo também elimina rugosidades no produto final, o que facilita a higienização. Desde o início da epidemia, a UFSCar já produziu mais de 1.500 equipamentos do tipo, que foram entregues a hospitais de cidades paulistas. As matérias-primas são doadas por empresas parceiras.

6. **Planta adaptada** A fábrica da Electrolux em Curitiba tem produzido itens bem diferentes de seus hábitos eletrodomésticos. De lá, saem, semanalmente, 4 mil protetores faciais para abastecer 35 hospitais, não só da capital paranaense, mas também de São Carlos (SP) e Marabá (MA). A iniciativa teve início com uma mobilização dos próprios colaboradores da empresa, tendo em vista a atual demanda por esse equipamento de proteção.

7. **Parceiros feix** Um casal de empresários que vive em São Paulo alugou uma camionete e dirigiu por mais de 600 km até Ouro Preto, em Minas Gerais, para comprar toda a produção de goiabada de um pequeno produtor local. Por conta da crise, o doce artesanal corre o risco de ficar "enchafado" no sítio de Dona Leninha e seu marido, que trabalham no ramo há mais de 20 anos. Sabendo disso, Mirany Soares e Marcelo Lage, que já vendiam o produto em suas lojas de Forno e Forno Mineiro, resolveram adquirir, desta vez, toda a produção deles. Assim, voltaram para a capital com 432 kg de goiabada na caçamba.

8. **Refeição aronada** Com unidades fechadas por conta do isolamento, o Sesc São Paulo criou 37 toneladas de alimentos excedentes em seus restaurantes. E o seu programa Mesa Brasil, que, há mais de 25 anos, busca combater a fome e o desperdício de alimentos, adaptou sua atuação durante a pandemia. Agora, o projeto, que faz a ponte entre empresas e entidades sociais, distribuindo doações, contempla também itens de higiene pessoal e limpeza. Desde o início de abril, já foram entregues 241 mil quilos de alimentos a 661 instituições sociais paulistas, além de 10 mil salmões em barra e 23 projetos. Para seguir ajudando, a

conta com doações de empresas e gestores, como indústrias, centrais de abastecimento, supermercados, padarias e feiras livres. 9. **Mesa solidária** O projeto Quarentina do Bem, parceria da Soul Kitchen com o Serviço Franciscano de Solidariedade, distribuiu, nas últimas semanas, cerca de 5.500 refeições por dia a moradores de rua e desempregados na região central de São Paulo. Agora, eles querem ampliar esse número para 8 mil marmittas diárias. Para tanto, a campanha aceita doações de alimentos, na Paróquia Santo Antônio do Pari, ou de

em dinheiro. 10. **Reparo** Funcionários da Volkswagen em São Caetano do Sul estão, voluntariamente, ajudando na manutenção de respiradores pulmonares para hospitais das redondezas. Sob coordenação do Sinat, eles já entregaram seis aparelhos recuperados e calibrados, que ajudam a salvar vidas.

<https://headtopics.com/br/10-boas-not-cias-confira-a-selec-o-da-semana-para-ler-em-tempos-de-coronav-rus-ate-9-5-geral-12937906>



Veículo: Portal Dicas de Sampa  
Data: 12.05.2020  
Assunto: Semana Doce



## Lojas da fábrica Formaggio Mineiro lançam promoção Semana Doce

12 May



Nesta semana, a **Formaggio Mineiro**, marca pioneira em pão de queijo gourmet no Brasil, selecionou uma variedade de doces típicos mineiros com descontos que variam entre 25% e 55%: goiabada cremosa e na barrinha, pé de moça, doce de leite Viçosa, doce na palha, entre outros. Os preços especiais serão válidos até dia 16 de maio ou enquanto durarem os estoques.

"Desde o início da quarentena, temos contado com a parceria de diversos fornecedores e produtores para oferecer produtos de qualidade com preços especialmente negociados para nossos clientes", comenta Marcello Lage, sócio da Formaggio

Mineiro.

O Doce de Leite Viçosa, considerado um dos melhores do Brasil, com 800 gramas custa R\$ 24,90; a Goiabada Cremosa Zélia com 700 gramas está por R\$ 19,90; Goiabada Cascão Zélia com 250 gramas a R\$ 6,90; já o Pé de Moça com 10 unidades está R\$ 15 e o Doce de Leite na Palha, pacote com 10 unidades, R\$ 9,90. Os pedidos serão limitados a 2 unidades de cada item por clientes e podem ser retirados na loja ou solicitados através do delivery.

A Formaggio Mineiro está no mercado desde 2010, quando deu início à produção do pão de queijo gourmet com a primeira grande "formada" da versão tradicional. O único pão de queijo do Brasil elaborado com 40% de queijo puro em sua composição - canastra e parmesão - e sem fécula de mandioca, resultando em muito mais sabor e consistência ímpar, feito com zero por cento de gordura trans e sem glúten.

Depois, utilizando a massa do pão de queijo gourmet, a Formaggio Mineiro lançou: pão de queijo multi-grãos - produzido com linhaça, gergelim, quinoa e semente de girassol -; waffle de pão de queijo - único com massa de pão de queijo e sem glúten -; pão de queijo de gorgonzola, pão de queijo de chocolate belga, além da chipa três queijos - com provolone, parmesão e mussarela.

Em 2020, a empresa está comemorando 10 anos de atuação no mercado, tendo conquistado clientes em todo o Brasil, não somente em São Paulo, mas também no Rio de Janeiro, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Distrito Federal, Goiânia, Bahia, Fortaleza, Mato Grosso, Espírito Santo, Maranhão e Manaus.

Na capital paulista, possui cinco lojas da fábrica com atendimento para retirada dos produtos no período de quarentena, além de delivery. Mais informações pelo site [www.formaggiomineiro.com.br](http://www.formaggiomineiro.com.br) e redes sociais Facebook e Instagram, [@formaggiomineiro](https://www.instagram.com/formaggiomineiro).

### LOJAS:

Formaggio Mineiro - Campo Belo:  
Rua Otávio Tarquínio de Sousa, 283 - Horário: das 7h30 às 19h  
Delivery: 96620-3139 - Horário: das 8h às 18h

Formaggio Mineiro - Moema  
Alameda dos Anapurus, 1643 - Horário: das 8h às 19h  
Delivery: 99586-2645 - Horário: das 8h às 18h

Formaggio Mineiro - Vila Leopoldina  
Rua Carlos Weber, 382 - Horário: das 8h às 19h  
Delivery: 97379-8018 - Horário: das 8h às 18h

Formaggio Mineiro - Jardins  
Rua Peixoto Gomide, 1496 - Horário: das 7h30 às 19h  
Delivery: 99400-6640 - Horário: das 8h às 18h

Formaggio Mineiro - Morumbi  
Rua Doutor Oscar Monteiro de Barros, 700 - Horário: das 7h30 às 19h  
Delivery: 96320-7033 - Horário: das 8h às 18h



Crédito foto: Divulgação Infato Comunicação

<https://www.dicasdesampasp.com.br/gastronomia/lojas-da-f%C3%A1brica-formaggio-mineiro-lan%C3%A7am-promo%C3%A7%C3%A3o-semana-doce>

Veículo: Instagram Comida e Sedução

Data: 12.05.2020

Assunto: Semana Doce



Veículo: Instagram Sophia Jr Bake Off

Data: 12.05.2020

Assunto: Semana Doce

sophia\_jrbakeoff2 3h

**Pessoal olha que dica top**

**@FORMAGGIOMINEIRO**

**PROMO**

**SEMANA DOCE**

**EM TODAS AS LOJAS FORMAGGIO MINEIRO**

**DESCONTOS ESPECIAIS DE 25% A 55%.**

**@FORMAGGIOMINEIRO**

**LOJAS PARTICIPANTES:**

- \*VICOSA
- \*LEITE
- \*DOCE DE LEITE
- \*ZELIA

@formaggiomineiro @semanadoce

Veículo: Portal Yoba  
Data: 14.05.2020  
Assunto: Semana Doce

**Lojas da fábrica Formaggio Mineiro lançam promoção Semana Doce**

Nesta semana, a **Formaggio Mineiro**, marca pioneira em pão de queijo gourmet no Brasil, selecionou uma variedade de **doce de leite Vigosa** menores com descontos que variam entre 23% e 55%, granulada cremosa e na barra, pil de massa, doce de leite Vigosa, doce na paqueta, entre outros. Os preços especiais serão válidos até dia 16 de maio ou enquanto durarem os estoques.

"Desde o início da quarentena, temos contado com a parceria de diversos fornecedores e produtores para oferecer produtos de qualidade com preços especialmente negociados para nossos clientes", comenta Marivaldo Lage, sócio da **Formaggio Mineiro**.

O Doce de Leite Vigosa, considerado um dos melhores do Brasil, com 800 gramas custa R\$ 24,90; a Doceado Cremosa Zélie com 700 gramas está por R\$ 19,90; Doceado Cremosa Zélie com 250 gramas x R\$ 6,90; Já o Pil de Massa com 10 unidades está R\$ 15 e o Doce de Leite na Paqueta, pacote com 10 unidades, R\$ 9,90. Os pedidos serão limitados a 2 unidades de cada item por cliente e podem ser retirados na loja ou solicitados através do delivery.

A **Formaggio Mineiro** está no mercado desde 2010, quando deu início à produção do pão de queijo gourmet com a primeira grande "fornada" da variedade tradicional. O único pão de queijo do Brasil elaborado com 40% de queijo puro em sua composição - canastra e parmesão - e sem fécula de mandioca, resultando em muito mais sabor e consistência ímpar, feita com zero por cento de gordura trans e sem glúten.

Doceado, utilizando a massa do pão de queijo gourmet, a **Formaggio Mineiro** lançou: pão de queijo multi-grãos - produzido com farinha, gergelim, quinua e semente de girassol -; wafler de pão de queijo - único com massa de pão de queijo e sem glúten -; pão de queijo de goiroprendo, pão de queijo de chocolate belga, além de chips três queijos - com gorgonzola, parmesão e mussarela.

**Você Também** **Calabresa é o sabor mais pedido em média nacional em pizzarias e o delivery já ultrapassa os pedidos em salão**

Em 2020, a empresa está comemorando 10 anos de atuação no mercado, tendo conquistado clientes em todo o Brasil, não somente em São Paulo, mas também no Rio de Janeiro, Paraná, Ceará, Bahia, Espírito Santo, Distrito Federal, Goiás, Mato Grosso, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Sergipe, Tocantins, Maranhão e Minas.

No capital paulista, possui cinco lojas de fábrica com atendimento para retirada dos produtos no período de quarentena, além de delivery. Mais informações pelo site [www.formaggiomineiro.com.br](http://www.formaggiomineiro.com.br) e redes sociais Facebook e Instagram, @formaggiomineiro.

**LOJAS:**

**Formaggio Mineiro - Campo Belo**  
Rua Otávio Targino de Sousa, 283  
Horário: das 7:30 às 19h  
Delivery: 96420-3139  
Horário: das 8h às 18h

**Formaggio Mineiro - Moema**  
Avenida dos Anapurus, 1443  
Horário: das 8h às 18h  
Delivery: 99586-2643  
Horário: das 8h às 18h

**Formaggio Mineiro - Vila Leopoldina**  
Rua Carlos Weber, 382  
Horário: das 8h às 18h  
Delivery: 97379-8058  
Horário: das 8h às 18h

**Formaggio Mineiro - Jardins**  
Rua Pinheiro Gomide, 1496  
Horário: das 7:30 às 19h  
Delivery: 99480-6640  
Horário: das 8h às 18h

**Formaggio Mineiro - Mourão**  
Rua Doutor Oscar Monteiro de Barros, 700  
Horário: das 7:30 às 19h  
Delivery: 96320-7033  
Horário: das 8h às 18h

<https://portalyoba.com.br/lojas-da-fabrica-formaggio-mineiro-lancam-promocao-semana-doce/>

Veículo: Instagram Sophia Jr Bake Off

Data: 14.05.2020

Assunto: Semana Doce

 sophia\_jrbakeoff2 1 h

**PROMOCÃO**

A **@formaggiomineiro** está com a **#semanadoce** e os descontos estão **incríveis até 55% desconto** **#eusuperrecomendo** 🤪



**Semana Doce**

**#semanadoceformaggiomineiro**

**@formaggiomineiro @infatocomunicacao**



Veículo: Fanpage Gastronominho

Data: 14.05.2020

Assunto: Semana Doce

**Gastronominho**  
@gastronominho

Página inicial  
Sobre  
Fotos  
Vídeos  
Publicações  
Comunidade

Curir Seguir Compartilhar

Enviar mensagem

**Gastronominho**  
20 h ·

Lojas de fábrica de São Paulo têm desconto de até 55% nos doces mineiros  
<https://gastronominho.com/promocao-semana-doce-da-formaggi.../>

**Páginas relacionadas**

- Tiemi Handmade**  
Produto/serviço
- iFood**  
Michelle Silva curtiu isso  
Restaurante
- Cães e Gatos**  
Sidnei Barros curtiu isso  
Site de entretenimento

Português (Brasil) · Português (Portugal) · English (US) · Español · Français (France)

Privacidade · Termos · Anúncios · Opções de anúncio · Cookies · Mais · Facebook © 2020

<https://www.facebook.com/gastronominho/>



INÍCIO COLUNISTAS COMIDAS BEBIDAS NOTÍCIAS CARDÁPIO ARTIGOS SOBRE PARCERIAS



COZINHAR COM CERVEJA E VIDRI



GUARANÁ ANTÁRTICA NATU E REALMENTE NATURAL?



#FICAEMCASA E #LEIAMLIVRO!



DICAS DE ONDE E COMO COMPRAR CAFÉ NA QUARENTENA.



CONHECIMENTO CERVEJEIRO EM TEMPOS DE ISOLAMENTO SOCIAL



CHOCOLATRIA: EMPREENDEDORISMO QUE DÁ CERTO!



NOTÍCIAS SÃO PAULO

## Promoção Semana Doce da Formaggio Mineiro



by Carla Jarola · há 20 horas

205 Views



Lojas de fábrica de São Paulo têm desconto de até 55% nos doces mineiros

A **Formaggio Mineiro** está com uma promoção para os doces em suas lojas de fábrica, todas na cidade de São Paulo. Os descontos variam de acordo com o produto, mas partem de 25% e chegam a 55%. Chamada de **Semana Doce**, a ação considera a goiabada cremosa e na barrinha, pé de moça, doce de leite Viçosa, doce na palha, entre outros e vale até o dia 16 (domingo) ou até acabarem os estoques.

Confira algumas oportunidades:

- Doce de Leite Viçosa: embalagem de 800g por R\$ 24,90;
- Goiabada Cremosa Zélia (700g): R\$ 19,90;
- Goiabada Cascão Zélia (250g): R\$ 6,90;
- Pé de Moça (10 unidades): R\$ 15,00;
- Doce de Leite na Palha (pacote com 10 unidades): R\$ 9,90.

Vale lembrar que os pedidos serão limitados a duas unidades de cada item por clientes e podem ser retirados na loja ou em sistema de delivery.

Formaggio Mineiro

Site: Formaggio Mineiro

Facebook: Pão de Queijo Formaggio Mineiro

Instagram: @formaggiomineiro

Foto destaque: reprodução

Fonte: InFato



- gslnogkdp on **Promoção Elma Chips® e Burger King**
- Mundo feminino on **Dia das Mães no Basilicata e na Trattoria Nacional**
- wp6888 on

<https://gastronominho.com/promocao-semana-doce-da-formaggio-mineiro/>

Veículo: Instagram Go Where Gastronomia

Data: 15.05.2020

Assunto: Semana Doce

Instagram

Procurar

Conecte-se

Inscriver-se



gowheregastronomiaofici • Segue ...



gowheregastronomiaoficial Para adoçar a quarentena, @formaggiomineirotem uma promoção deliciosa até amanhã. Uma marca traz uma variedade de doces típicos mineiros com descontos que variam entre 25% e 55%. Delícias como goiabada cremosa e na barrinha, pé de moça, doce de leite Viçosa, doce de palha estão no cardápio. Os preços especiais são válidos até o dia 16 de maio ou enquanto durar os estoques. #gowhere #gowheregastronomia #docescaseiros

14m

<https://www.instagram.com/p/CANxzTentuK/>

Veículo: Fanpage Go Where Gastronomia

Data: 15.05.2020

Assunto: Semana Doce

**Go Where Gastronomia**  
@gowheregastronomia

Página inicial

Sobre

Iconosquare

YouTube

Fotos

Vídeos

Publicações

Comunidade

[Criar uma Página](#)

**GO WHERE Gastronomia**  
O conteúdo mais delicioso do Brasil

1 h · 🌐

Para adoçar a quarentena, @formaggiomineiro tem uma promoção deliciosa até amanhã. A marca traz uma variedade de doces típicos mineiros com descontos que variam entre 25% e 55%. Delícias como goiabada cremosa e na barrinha, pé de moça, doce de leite Viçosa, doce na palha estão no cardápio. Os preços especiais serão válidos até dia 16 de maio ou enquanto durarem os estoques. #gowhere #gowheregastronomia #docecaseiros

**Revista Menu**  
Raquel Aranha curtiu isso Empresa

Páginas curtidas por esta Página

- Cacau Show**
- La Casserole**
- Tre Bicchieri**

Português (Brasil) · Português (Portugal) · English (US) · Español · Français (France)

Privacidade · Termos · Anúncios · Opções de anúncio · Cookies · Mais · Facebook © 2020

<https://www.facebook.com/gowheregastronomia/>

# Veículo: Blog Anselmo Santana

Data: 15.05.2020

Assunto: Semana Doce



## Lojas da fábrica Formaggio Mineiro lançam promoção Semana Doce

15 de Maio de 2020 por Anselmo Santana — Deixe um comentário



Nesta semana, o **Formaggio Mineiro**, marca pioneira em pão de queijo gourmet no Brasil, selecionou uma variedade de doces típicos mineiros com descontos que variam entre 20% e 50%, globidade cremosa e na barreira, por de moça, doce de leite Vígua, doce na palha, entre outros. Os preços especiais serão válidos até dia 16 de maio ou enquanto durarem os estoques.

"Desde o início da quarentena, temos contato com a parceria de diversos fornecedores e produtores para oferecer produtos de qualidade com preços especialmente negociados para nossos clientes", comenta Marcelo Lage, sócio do **Formaggio Mineiro**.

O Doce de Leite Vígua, considerado um dos melhores do Brasil, com 800 gramas custa R\$ 24,90, a Globada Cremosa Zéia com 700 gramas está por R\$ 19,90, Globada Cachaça Zéia com 250 gramas a R\$ 6,90, já o Pão de Moça com 10 unidades está R\$ 15 e o Doce de Leite na Palha, pacote com 10 unidades, R\$ 9,90. Os produtos serão limitados a 2 unidades de cada item por cliente e podem ser retirados na loja ou entregados através do delivery.

A **Formaggio Mineiro** está no mercado desde 2010, quando deu início à produção do pão de queijo gourmet com a primeira grande "revolução" de venda tradicional. O único pão de queijo do Brasil elaborado com 40% de queijo puro em sua composição: canastra e parmesão e sem fécula de mandioca, resultando em muito mais sabor e consistência única, feito com leite por conta própria e sem glúten.

Depois, utilizando a massa do pão de queijo gourmet, o **Formaggio Mineiro** lançou o pão de queijo multi-grãos - produzido com feijão, grão-de-bico e semente de girassol; waffle de pão de queijo - único com massa de pão de queijo e sem glúten - pão de queijo de garçonne, pão de queijo de chocolate belga, além do chipa pão-queijo - com proteínas, parmesão e mussarela.

Em 2020, a empresa está comemorando 10 anos de atuação no mercado, tendo conquistado clientes em todo o Brasil, não somente em São Paulo, mas também no Rio de Janeiro, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Distrito Federal, Goiânia, Bahia, Fortaleza, Mato Grosso, Espírito Santo, Maranhão e Minas.

Na capital paulista, possui cinco lojas da fábrica com atendimento para retirada dos produtos no período de quarentena, além de delivery. Mais informações pelo site [www.formaggiomineiro.com.br](http://www.formaggiomineiro.com.br) e redes sociais Facebook e Instagram, @formaggiomineiro.

### LOJAS:

Formaggio Mineiro - Campo Belo

Rua Cláudio Taniguchi de Souza, 283

Horário: das 7h00 às 19h

Delivery: 96320-3139

Horário: das 8h às 18h

Formaggio Mineiro - Moema

Alameda das Anapúas, 1643

Horário: das 8h às 19h

Delivery: 95086-2645

Horário: das 8h às 18h

Formaggio Mineiro - Vila Leopoldina

Rua Carlos Weber, 302

Horário: das 8h às 19h

Delivery: 97279-8018

Horário: das 8h às 18h

Formaggio Mineiro - Jardins

Rua Pinheiro Gomide, 1496

Horário: das 7h00 às 19h

Delivery: 98400-6640

Horário: das 8h às 18h

Formaggio Mineiro - Morumbi

Rua Doutor Oscar Monteiro de Barros, 700

Horário: das 7h00 às 19h

Delivery: 96320-7033

Horário: das 8h às 18h



<https://anselmosantana.com.br/2020/05/15/lojas-da-fabrica-formaggio-mineiro-lancam-promocao-semana-doce/>



Veículo: Instagram Novos Produtos

Data: 15.05.2020

Assunto: Envio de Produto



Veículo: Instagram Portal da Gastronomia

Data: 16.05.2020

Assunto: Envio de Produto

Instagram



portal\_da\_gastronomia • Segue  
Chácara Santo Antônio

...



portal\_da\_gastronomia Bom dia com os pães de 2 parceiros FOODÁSTICOS !!!

Felicidade nesse café da manhã com nossos pães de queijo favoritos (40% queijo) da@formaggiomineiro.

Não poderia ficar mais satisfeito sem os pães da@premiumbreadbr\_togo. Desta vez, fomos de Cruffins de doce de leite, com nossa massa folhada preferida. .

Uma manteiguinha autêntica francesa importada pela@calimp\_importadoradeu o toque perfeito. .

<https://www.instagram.com/p/CAP4sQZgdlm/?igshid=zle1ux7mz314>

Veículo: Instagram Portal da Gastronomia

Data: 16.05.2020

Assunto: Envio de Produto



# Veículo: Portal Uol

## Data: 19.05.2020

### Assunto: Delivery



#### ECONOMIA

### iFood chega a dobrar a taxa de entrega; restaurantes temem perder vendas



**Declarado o Estado de Emergência**  
19.05.2020 - 10h30

O iFood, maior aplicativo de delivery de restaurantes e clientes no Brasil, anunciou em março este ano a taxa de entrega de 12,5% para 25% em alguns pontos de entrega. Para o mesmo período de 2019, a taxa de entrega era de 12,5%. Segundo o aplicativo, a taxa de entrega chegou a 25% em alguns pontos de entrega.

Segundo o iFood, os valores de entrega são "variáveis" e houve aumento para alguns, mas redução para outros. "Desde este mês de março (2020), alguns pontos de entrega tiveram aumento e outros, redução", afirmou o aplicativo. Segundo o iFood, os valores de entrega são "variáveis" e houve aumento para alguns, mas redução para outros. "Desde este mês de março (2020), alguns pontos de entrega tiveram aumento e outros, redução", afirmou o aplicativo.



#### 50% do preço da refeição

A taxa de entrega de um restaurante em São Paulo, em Brasília, disse que a entrega de comida para o cliente é, por tabela, seu negócio.

O cliente que paga um prato não quer pagar esse valor de frete que, muitas vezes, equivale a 50% do preço da refeição. Isso quer dizer que o cliente não quer pagar esse valor de frete que, muitas vezes, equivale a 50% do preço da refeição.



Essa prática não se identifica porque, mesmo obrigada com o iFood, depende de cada caso para cobrar o valor de entrega em cada ponto de entrega. De acordo com o aplicativo, a taxa de entrega varia de 12,5% a 25% dependendo do ponto de entrega. Para cada cidade, o aplicativo tem uma taxa de entrega diferente. Segundo o aplicativo, a taxa de entrega varia de 12,5% a 25% dependendo do ponto de entrega.

Além de entregar o iFood (que não paga com as taxas cobradas da cidade de destino), os restaurantes também pagam, para quem entrega, o valor de R\$ 5 a R\$ 7, dependendo do destino. Segundo o aplicativo, o valor de entrega varia de R\$ 5 a R\$ 7, dependendo do destino.



#### Quase dobra valor, e isso afasta clientes

No período, o restaurante Mito, no bairro Vila, disse que o São Paulo, teve um aumento de 40% na entrega de comida para o cliente. Segundo o aplicativo, a taxa de entrega chegou a 25% em alguns pontos de entrega.

Esses clientes, que foram sem o uso de aplicativos de delivery, podem achar que essa taxa é muito alta. Segundo o aplicativo, a taxa de entrega chegou a 25% em alguns pontos de entrega.



A maioria dos restaurantes não tem a opção de entrega para aplicativos. Com o aumento da taxa de entrega, os aplicativos de delivery não conseguem mais entregar comida para o cliente. Segundo o aplicativo, a taxa de entrega chegou a 25% em alguns pontos de entrega.

Essa prática não se identifica porque, mesmo obrigada com o iFood, depende de cada caso para cobrar o valor de entrega em cada ponto de entrega. De acordo com o aplicativo, a taxa de entrega varia de 12,5% a 25% dependendo do ponto de entrega.



#### Realizete seria justo se empresa estivesse em dificuldade

Sei entender o aumento nos custos de frete de um fornecedor em dificuldade. Mas do iFood não. Como a taxa de entrega chegou a 25% em alguns pontos de entrega, isso não é justo para o cliente. Segundo o aplicativo, a taxa de entrega chegou a 25% em alguns pontos de entrega.

Sei entender o aumento nos custos de frete de um fornecedor em dificuldade. Mas do iFood não. Como a taxa de entrega chegou a 25% em alguns pontos de entrega, isso não é justo para o cliente. Segundo o aplicativo, a taxa de entrega chegou a 25% em alguns pontos de entrega.



Essa prática não se identifica porque, mesmo obrigada com o iFood, depende de cada caso para cobrar o valor de entrega em cada ponto de entrega. De acordo com o aplicativo, a taxa de entrega varia de 12,5% a 25% dependendo do ponto de entrega.

Essa prática não se identifica porque, mesmo obrigada com o iFood, depende de cada caso para cobrar o valor de entrega em cada ponto de entrega. De acordo com o aplicativo, a taxa de entrega varia de 12,5% a 25% dependendo do ponto de entrega.



#### Pequenos podem acabar fechando as portas

A taxa de entrega de um restaurante em São Paulo, em Brasília, disse que a entrega de comida para o cliente é, por tabela, seu negócio.

Essa prática não se identifica porque, mesmo obrigada com o iFood, depende de cada caso para cobrar o valor de entrega em cada ponto de entrega. De acordo com o aplicativo, a taxa de entrega varia de 12,5% a 25% dependendo do ponto de entrega.



Essa prática não se identifica porque, mesmo obrigada com o iFood, depende de cada caso para cobrar o valor de entrega em cada ponto de entrega. De acordo com o aplicativo, a taxa de entrega varia de 12,5% a 25% dependendo do ponto de entrega.

Essa prática não se identifica porque, mesmo obrigada com o iFood, depende de cada caso para cobrar o valor de entrega em cada ponto de entrega. De acordo com o aplicativo, a taxa de entrega varia de 12,5% a 25% dependendo do ponto de entrega.



#### iFood diz ter medidas de proteção

Desde o início da pandemia, o iFood afirma que destinou mais de R\$ 5 milhões em medidas de proteção aos entregadores. Segundo o aplicativo, a taxa de entrega chegou a 25% em alguns pontos de entrega.

Desde o início da pandemia, o iFood afirma que destinou mais de R\$ 5 milhões em medidas de proteção aos entregadores. Segundo o aplicativo, a taxa de entrega chegou a 25% em alguns pontos de entrega.



<https://economia.uol.com.br/noticias/redacao/2020/05/19/ifood-aumenta-taxa-de-entrega.htm>



# Veículo: Portal Bol Data: 19.05.2020 Assunto: Delivery

**NOTÍCIAS**

## ifood chega a dobrar a taxa de entrega; restaurantes temem perder vendas

**ifood**  
De São Paulo para São Paulo, em 19/05/2020

O ifood, aplicativo que liga bases e restaurantes a clientes e tem registro em sua cidade durante o período de quarentena, anunciou um reajuste nas taxas de entrega no último dia 15. A taxa de entrega no mês de 2 aumentou de R\$ 1,00 para R\$ 1,20 para quem pede até R\$ 20,00 (valor de corte). Para pedidos acima de R\$ 20,00, a taxa passou de R\$ 1,20 para R\$ 1,50 (até de 27%), segundo mensagens enviadas a alguns restaurantes.

Segundo o ifood, os valores de entrega são "variáveis" e houve aumento para alguns, mas redução para outros. "Desde esta sexta-feira (15/05) alguns parceiros tiveram entrega e custo reduzido, outros não. Os valores aumentados e diversos não mudaram. Levando em consideração fatores como por exemplo, cidade e tipo de entrega. Desde então, a possível razão é a queda de entrega e de pedidos para todos os restaurantes", afirmou a plataforma.

**Quanto mais longe, mais caro**  
Quanto mais longe o cliente está, mais caro é a entrega. Isso acontece porque, quanto mais longe, mais caro é o frete. Além disso, quanto mais longe, mais caro é o combustível. Quando o cliente pede um pedido, o ifood cobra uma taxa de entrega. Essa taxa varia de acordo com a distância, o tipo de entrega e o valor do pedido. Quanto mais longe, mais caro é a entrega. Além disso, quanto mais longe, mais caro é o combustível. Quando o cliente pede um pedido, o ifood cobra uma taxa de entrega. Essa taxa varia de acordo com a distância, o tipo de entrega e o valor do pedido.

**Clientes reclamam**  
"Estou com dificuldade por 70% dos pedidos. De acordo com levantamento da empresa, os preços médios mensais dos entregadores que têm a atividade de entrega como fonte principal de renda aumentaram 70% em abril quando comparado a fevereiro", afirmou a empresa.

**50% de preço da refeição**  
A taxa de um restaurante localizado na Av. Nove, em Brasília, disse que o reajuste na entrega impacta os custos para os clientes e, por tabela, seu negócio.

**Clientes reclamam**  
O cliente que pede um prato não quer pagar esse valor de frete, que muitas vezes, representa 50% do preço do prato. Isso impacta no bolso do consumidor e, indiretamente, no meu. Já tenho muita reclamação de valor da taxa atual. Imagina com aumento. Muitas pessoas não desiste de pedir.

**Clientes reclamam**  
Éa prefeitura não se identifica porque, mesmo integrando com o ifood, depende do aplicativo para continuar trabalhando em meio a pandemia. Ela não é responsável por isso e não pode não trabalhar. Há taxa de entrega, apesar de delivery nesse momento para que o negócio, pois houve redução de 50% no levantamento", afirmou.

**Clientes reclamam**  
Além de entregadores de ifood que são pagos com as taxas cobradas dos clientes, os aplicativos, que também são responsáveis por fazer entrega em locais de R\$ 5 a R\$ 7, dependendo da distância. "Logicamente por ter entregadores antigos, eu sei exatamente que essas taxas de ifood são muito caras", declarou.

**Clientes reclamam**  
Quase dobra valor e isso afeta clientes  
Na pandemia, o restaurante Mito, no bairro Bixi, zona oeste de São Paulo, tem um aumento de 40% nas vendas via ifood, segundo o proprietário. No entanto, há reclamações de aumento da taxa de entrega e de entrega pouco rápida em sua região.

**Clientes reclamam**  
"Muitos clientes, que foram muito bons de até três quilômetros de distância, podem estar não mais e deixar de pedir", afirmou Harvati, que recebeu o comunicado do ifood sobre o reajuste das taxas.

**Clientes reclamam**  
Aumentou o preço do cliente e não há nada para ajudar  
Com a pandemia, eles passaram a pedir pelo aplicativo. Mas, agora, a taxa de entrega, que era de R\$ 1,00, vai passar a ser R\$ 1,20. E isso representa um aumento de 20% no valor do pedido.

**Clientes reclamam**  
Reajuste serve para se empresa estivesse em dificuldade  
"As empresas e aumentos de custos se baseiam em um levantamento estatístico. Não é ifood, não é a cidade. Com a ifood, os restaurantes não conseguem mais vender e clientes na sua plataforma. Ou seja, está gerando mais prejuízo para os restaurantes. O dono do ifood, o dono do aplicativo, que tem a taxa de entrega e não consegue fazer em São Paulo.

**Clientes reclamam**  
Ninguém acredita com entregadores antigos. Muitos dizem que desistiram de trabalhar no ifood no início de abril para poder ampliar a base de clientes durante a pandemia. "Mas as vendas no aplicativo não são significativas", disse.

**Clientes reclamam**  
Para eles, o aumento da taxa de entrega pelo ifood não deve impactar seus negócios, já que o custo para entrega é baixo. No ifood, os preços médios de entrega são 50% mais altos para cobrar os custos de entrega e de entrega.

**Clientes reclamam**  
O ifood de Farmageg 10 anos continua sendo o delivery principal. São 13 entregas por dia, em média, em cada uma das áreas. O ifood é o grande parceiro de entrega para os clientes. Além disso, o valor cobrado é de R\$ 2,75 por quilômetro. Os produtos são os mesmos desde que não há.

**Clientes reclamam**  
Pequenos podem acabar fechando as portas  
A área de uma doceria na zona oeste de São Paulo, que prefere não ter seu nome divulgado, viu as vendas recuarem 20% após a plataforma do ifood, em maio. Em junho, as vendas do ifood voltaram a crescer, mas a doceria não conseguiu pagar o aumento da taxa de entrega e acabou fechando as portas.

**Clientes reclamam**  
No atual situação (de pandemia), acho que todos devem se qualificar. Se o ifood não pagar nos pequenos, eles vão querer fechar as portas.

**Clientes reclamam**  
Alerta em 2022, a doceria não tem mais fôlego e não sabe se manterá o mesmo nível de vendas e custos para grande frete. Com a pandemia, que fez com que muitos eventos fossem cancelados ou adiados, as encomendas caíram drasticamente a zero.

**Clientes reclamam**  
"Por exemplo, tinha mais que fazer uma festa para cem pessoas pagando mais que cem e agora, para comemorar o dia, estão encomendando apenas um bolo e pouco mais para entregar em família", disse ela. Ou seja, uma encomenda de R\$ 1.500 virou outra de R\$ 150.

**Clientes reclamam**  
ifood dá ter medidas de proteção  
Desde o início da pandemia, o ifood afirma que distribuiu mais de R\$ 14 milhões em medidas de proteção aos entregadores. Em março, a plataforma criou um fundo de R\$ 2 milhões para apoiar entregadores com sintomas ou sintomas por cinco a sete dias que foram parte do grupo de risco.

**Clientes reclamam**  
Outras ações decoradas pela empresa incluem distribuição de kits de higiene em áreas em que, médicos e médicos informaram, plane de entrega em saúde, decorações no ifood Delivery de entregas, entre outros, segundo de vida, além do desenvolvimento do curso de entrega para todos. As entregas foram realizadas em áreas com mais demanda, até para mais e mais rápido, segundo para mais, após estabelecer o plano de entregas em saúde.

**Clientes reclamam**  
Sob o volume de pedidos, desde o início de suas operações, a empresa vem crescendo constantemente e, embora "a demanda tenha aumentado durante o período de pandemia, a empresa tem conseguido gerar um bom retorno em iniciativas de proteção do ecossistema de food delivery (entregador, restaurante e cliente), que é o seu propósito neste momento".

**Clientes reclamam**  
ifood





# Veículo: Portal Central das Notícias

## Data: 19.05.2020

## Assunto: Delivery



### iFood chega a dobrar a taxa de entrega; restaurantes temem perder vendas

O iFood, aplicativo que liga bares e restaurantes a clientes e tem registrado alta nas vendas durante a pandemia de coronavírus, anunciou um reajuste nas taxas de entrega no último dia 10. A taxa de entrega no topo de 2 quilômetros do restaurante subiu de R\$ 3,99 para R\$ 7,99 (o dobro do preço). Para distâncias acima de 7 quilômetros subiu de R\$ 11,99 para R\$ 13,99 (abaixo de 17%), segundo mensagem enviada a alguns restaurantes.

Segundo o iFood, os valores de entrega são "variáveis" e houve aumento para alguns, mas redução para outros. "Devido esta sexta-feira (19/05), alguns parceiros tiveram redução e outros, aumento. Os valores acompanham o movimento do mercado, visando em consequência fatores como, por exemplo, custos e taxa de entrega. Desta forma, e visando manter o nível de serviço e de prestação para todos os restaurantes", afirmou a plataforma.

**Restauradores**

**Na próxima sexta-feira, dia 15/05, mudaremos a taxa de entrega do seu restaurante. Não se preocupe, o objetivo é melhorar a qualidade de serviço das nossas entregas e aumentar a capacidade de vendas do seu restaurante na sua região.**

**Veja como ficarão as taxas de entrega do seu restaurante:**

- Até 1 km: de R\$ 3,99 para R\$ 6,99.**
- 2 km: de R\$ 3,99 para R\$ 7,99.**
- 3 km: de R\$ 4,99 para R\$ 7,99.**
- 4 km: de R\$ 5,99 para R\$ 9,99.**
- 5 km: de R\$ 7,99 para R\$ 11,99.**
- 6 km: de R\$ 11,99 para R\$ 12,99.**
- 7 km: de R\$ 11,99 para R\$ 13,99.**
- Mais de 7 km: de R\$ 11,99 para R\$ 13,99.**

**Boas vendas!**  
**Time iFood**

Mensagem enviada pelo iFood  
Imagem: Reprodução

Questionado se o reajuste seria repassado aos entregadores, a empresa afirmou que "os valores das taxas são calculados visando fatores como, por exemplo, a distância percorrida, a cidade e o dia da semana". De acordo com o iFood, em abril, 67% das entregas realizadas no app ou mais por hora trabalhada, "valor quatro vezes maior do que o pago por hora trabalhada em uma loja física". "Eles foram responsáveis por 75% dos pedidos. De acordo com levantamento da empresa, os parceiros recebem menos das entregas que têm a distância de entrega como fator principal de custo: aumentaram 50% em abril quando comparado a fevereiro", afirmou a empresa.

**50% de preço da refeição**

A taxa de um restaurante de serviço de entrega não é fixa, diz o diretor de operações do iFood para o Brasil, em Brasília, disse que o impacto do reajuste vai depender do custo para os clientes e, por tabela, seu negócio.

O cliente que pede um prato não quer pagar esse valor de frete, que muitas vezes equivale a 50% do preço da refeição. Isso vai impactar no bolso do consumidor e, evidentemente, no dele. Já sobre multa reclamada do valor da taxa atual, imagina com esse aumento. Muitas pessoas vão desistir do pedido.

**Dono de restaurante em Brasília**

Essa pretensão não se identificar porque, mesmo indigesta com o iFood, depende do aplicativo para continuar sobrevivendo em meio à pandemia. Ela tem o restaurante há 15 anos e só agora optou pelo delivery. "Por causa da pandemia, optei pelo delivery nessa plataforma para gerar o negócio, pois houve redução de 80% no faturamento", afirmou. Além de entregadores do iFood (que são pagos com as taxas cobradas aos clientes do aplicativo), ela mantém dois restaurantes próprios, que fazem entrega ao custo de R\$ 5 a R\$ 7, dependendo da distância.

"Justamente por ser entregador próprio, eu sei exatamente que essas taxas do iFood são muito caras", declarou.

**Quase dobre valor, e isso afeta clientes**

Ná pandemia, o restaurante Mafra, no bairro Itaim, zona oeste de São Paulo, teve um aumento de 40% nas vendas via iFood, segundo a proprietária, Mariana Valente. No entanto, ela teme que o aumento do valor das taxas de entrega possa impactar o seu negócio.

"Nossos clientes, que foram muito mais do que 100 quilômetros de restaurantes, podem achar cara essa taxa e desistir do pedido", afirmou Mariana.

A maioria dos nossos clientes vem a pé ao restaurante para almoçar. Com a pandemia, eles passaram a pedir pelo aplicativo. Mas, agora, a taxa de entrega, que era de R\$ 3,99, vai passar a ficar R\$ 7,99", praticamente o dobro, e isso é um valor alto.

**Mariana Valente, dona de restaurante no Itaim Itaipá, em São Paulo**

**Reajuste seria justo se entregas estivessem em dificuldade**

"Não entendo o aumento nos custos se fosse de um fornecedor em dificuldades. Não do iFood, não. Com a crise, o iFood está conseguindo mais parceiros e clientes na sua plataforma. Ou seja, está ganhando nas duas pontas", afirmou Mariana Valente, dona da Forraggio Itaipá, que fabrica pão de queijo e tem cinco lojas físicas em São Paulo.

Mesmo operando com entregadores próprios, Mariana disse que decidiu entrar no iFood no início de abril para poder atender à base de clientes durante a pandemia. "Mas as vendas no aplicativo não são significativas", disse.

Para ela, o aumento do valor da entrega pelo iFood não deve impactar seus negócios, já que pouco vende pelo aplicativo. Pelo iFood, os preços dos produtos da Forraggio Itaipá são 10% mais altos para cobrir os custos do app, diz a dona.

O frete da Forraggio Itaipá continua sendo o delivery próprio. São 13 entregas por dia, em média, em cada uma das cinco lojas. O delivery é gratuito para entrega num raio de até quatro quilômetros. Acima disso, o valor cobrado é de R\$ 2,70 por quilômetro. Os produtos têm os mesmos preços que na loja física.

**Parceiros podem acabar fechando as portas**

A taxa de uma doceria na zona oeste de São Paulo, que pretendo não ter seu nome divulgado, viu as vendas crescerem 30% após aderir à plataforma do iFood, em maio. Em quatro dias, foram 30 pedidos só pelo aplicativo. Ela disse estar preocupada, pois o aumento da taxa de entrega do app pode levar seus clientes a desistirem da encomenda.

Na atual situação (da pandemia), acho que todos devam se ajudar. Se o iFood não pensar nos parceiros, está só se ajudando, fechar as portas.

**Dona de doceria em São Paulo**

Antes em 2019, a doceria não tem loja física e trabalhava apenas com encomendas de bolos e doces para grandes festas. Com a pandemia, que fez com que muitos eventos fossem cancelados ou adiados, as encomendas foram praticamente a zero.

"Por exemplo, cliente me que tinha uma festa para cem pessoas programada mas que cancelou o evento e para comemorar a data acabou encomendando apenas um bolo e poucos doces para celebrar em família", disse ela. Ou seja, uma encomenda de R\$ 1.000 virou outra de R\$ 130.

**iFood dá 10% de desconto**

Desde o início da pandemia, o iFood afirmou que destinou mais de R\$ 14 milhões em medidas de proteção aos entregadores. Em março, a plataforma criou um fundo de R\$ 2 milhões para apoiar entregadores com sintomas ou infectados por covid-19 e para aqueles que fazem parte do grupo de risco.

Outras ações destacadas pela empresa incluem distribuição de kits de higiene com álcool em gel, máscaras e materiais informativos, plano de segurança em saúde, desconto do iFood Delivery de 10%, garantia em dobro, seguro de vida, além do desenvolvimento do recurso de entrega sem contato. As vantagens incluem descontos em serviços como, por exemplo, óleo para motos e manutenção, seguro para motos, artigos eletrônicos e plano de entregas em saúde.

Sobre o volume de pedidos, desde o início de suas operações, a empresa vem crescendo constantemente e, embora "a demanda tenha aumentado durante o período de pandemia, a empresa tem colocado grande parte da receita em iniciativas de proteção do ecossistema do food delivery (entregador, restaurante e cliente), que é o seu propósito neste momento".

**As mais lidas 2020**

[http://noticias.cennoticias.com/20625741?origin=list&n=10&pagelId=51e174cd-583c-40b9-b014-17c681e3469d&PageIndex=1&m=10&u=wap\\_71b99d313f7d851ef8eba105754bc9dd](http://noticias.cennoticias.com/20625741?origin=list&n=10&pagelId=51e174cd-583c-40b9-b014-17c681e3469d&PageIndex=1&m=10&u=wap_71b99d313f7d851ef8eba105754bc9dd)



Veículo: Instagram Blog Gordiando

Data: 19.05.2020

Assunto: Envio de Produto



# Veículo: Portal Tecmundo

## Data: 19.05.2020

### Assunto: Delivery

**iFood chega a dobrar taxa de entrega de alguns restaurantes**

19/05/2020 às 13:17 - 2 mil de visitas

Além de todos os problemas econômicos enfrentados durante a pandemia, donos de restaurantes que utilizam o iFood como plataforma de vendas podem se deparar com uma surpresa nada agradável: a empresa chegou a dobrar a taxa de entrega cobrada por alguns estabelecimentos, o que pode impactar na redução de pedidos. Segundo comunicado da empresa, as variações serão aplicadas para acompanhar o dinamismo do mercado e manter a qualidade do serviço.

Tais mudanças têm relação direta com a cidade e o raio de entrega. O GOC divulgou uma mensagem enviada pela companhia que demonstra a diferença de preços aplicados antes e depois da medida. Para uma mesma cidade, os valores variavam entre R\$ 3,99 e R\$ 13,99, agora os valores ficam entre R\$ 6,99 e R\$ 13,99.

**Na próxima sexta-feira, dia 15/05, mudaremos a taxa de entrega do seu restaurante. Não se preocupe, o objetivo é melhorar a qualidade de serviço das nossas entregas e aumentar a capacidade de vendas do seu restaurante na sua região.**

Veja como ficarão as taxas de entrega do seu restaurante:

- Até 1 km: de R\$ 3.99 para R\$ 6.99.
- 2 km: de R\$ 3.99 para R\$ 7.99.
- 3 km: de R\$ 4.99 para R\$ 7.99.
- 4 km: de R\$ 5.99 para R\$ 9.99.
- 5 km: de R\$ 7.99 para R\$ 11.99.
- 6 km: de R\$ 11.99 para R\$ 12.99.
- 7 km: de R\$ 11.99 para R\$13.99.
- Mais de 7 km: de R\$ 11.99 para R\$13.99.

Boas vendas!  
Time iFood

**Situação do mercado e fundos de auxílio**

De acordo com o iFood, 61% dos entregadores recebem R\$ 19 ou mais por hora trabalhada no mês de abril. "Os ganhos médios mensais dos entregadores que têm a atividade de entregas como fonte principal de renda aumentaram 36% em abril quando comparado a fevereiro", complementa, sem, entretanto, esclarecer se o aumento de remuneração das taxas será convertido aos profissionais.

Uma justificativa que não pode ser utilizada, nesse caso, é diminuição de atividades: um levantamento feito pela Fhde mostra que as compras de delivery pagas no cartão cresceram 30% em abril em comparação ao período anterior à medida de isolamento. Não entenderia o aumento nos custos se fosse um fenômeno em dificuldades. Mas do Food não. Com a crise, o iFood está conquistando mais parceiros e clientes na sua plataforma. Ou seja, está ganhando não duas pontas", afirmou Mirany Soares ao UOL, dona da Formaggio Miochi, que fabrica pão de queijo e tem cinco lojas físicas em São Paulo.

Empresas de delivery registram aumento de demanda durante a pandemia.

Veja: Food

Veja assim, a companhia criou dois fundos de R\$ 1 milhão cada. Um deles é voltado ao auxílio a entregadores nos grupos de risco; o outro, para remunerar parceiros afetados por suspensão ou redução por consumidores. Por fim, a empresa prepara um fundo de R\$ 50 milhões para auxiliar restaurantes por meio da redução de comissões e antecipação de pagamentos, além de oferecer aulas com empreendedores, gestores e profissionais que atuam nas mais diversas áreas ligadas ao mercado - medidas destacadas em nota oficial.

Cupons de desconto TecMundo:

CUPONS DISPONÍVEIS

Ativar cupons

<https://www.tecmundo.com.br/mercado/153307-ifood-chega-dobrar-taxa-entrega-restaurantes.htm>



Veículo: Portal Negócios em Foco  
Data: 19.05.2020  
Assunto: Delivery

19 Negócios em Foco

Assine e confira nossas condições especiais e contrate já!

## Delivery é o que mantém comércio de São Paulo em meio à pandemia

Facebook Twitter LinkedIn

Por Redação | 19/05/2020 às 19h47

### Vendas online da Formaggio Mineiro representam 20% do movimento das lojas de marca na capital paulista



O isolamento social vem se estendendo, e com isso muitos negócios precisaram se adaptar à crise mudando o formato de suas operações para atenderem melhor os clientes e manter as atividades em funcionamento. A Formaggio Mineiro, marca mineira em pão de queijo gourmet no Brasil, investe em delivery próprio e aplicativo de entrega nas cinco lojas de fábrica instaladas em São Paulo e dessa maneira vem se mantendo no mercado há dois meses.

"O delivery tornou-se fundamental, tanto que hoje representa 20% do movimento das lojas. Apesar, outros 25% de receita que não tinha até então", ressalta Miray Soares, sócia proprietária da Formaggio Mineiro. A empresária acrescenta que, sem o sistema de entregas, a marca não teria sobrevivido à pandemia. "O serviço deu tão certo que se tornou independente e continuará mesmo após o isolamento social", complementa.

Além disso, o movimento tem aumentado tanto que a marca decidiu expandir sua atuação e agora atende também através de aplicativos como iFood e Google. "A demanda vem sendo cada vez maior e precisamos expandir as estratégias com entregas", explica Marcella Lage, sócia-proprietária da Formaggio Mineiro.

As lojas têm se adaptado bem ao atendimento com delivery e têm registrado números positivos desde a implantação. "O processo todo é uma nova experiência para nós, e estamos muito satisfeitos com o resultado, e com a aceitação dos clientes, porque com isso conseguimos entregar nossos produtos mantendo a mesma qualidade, atenção e qualidade que prezamos nas lojas", acrescenta Lage.

A Formaggio Mineiro possui cinco lojas de fábrica em São Paulo, com unidades no Campo Belo, Morumbi, Vila Leopoldina, Jardim e Morumbi, onde recebem centenas de pessoas diariamente para apreciar pães de queijo, queijo, café, comercializar congelados e deliciosos tipos de Minas Gerais.

A companhia está no mercado desde 2010, quando deu início à produção do pão de queijo gourmet com a primeira grande "fornada" da versão tradicional. O único pão de queijo do Brasil elaborado com 40% de queijo puro em sua composição - queijo e parmesão e sem fécula de mandioca, resultando em muito mais sabor e consistência longer, feito com sara por cento de gorduras boas e sem glúten.

Depois, utilizando a massa do pão de queijo gourmet, a Formaggio Mineiro lançou: pão de queijo multiplica - produção com farinha, grão-de-bico, milho e amendoim do grão-de-bico; soufflé de pão-de-queijo - único com massa de pão de queijo e sem glúten; pão de queijo de gorgonzola; pão de queijo de chocolate belga; além de chips três queijos - com provolone, parmesão e mussarela.

Em 2020, a empresa está completando 10 anos de atuação no mercado, tendo conquistado clientes em todo o Brasil, não somente em São Paulo, mas também no Rio de Janeiro, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Distrito Federal, Goiás, Bahia, Fortaleza, Mato Grosso, Espírito Santo, Maranhão e Minas.

Mais informações pelo site [www.formaggiomineiro.com.br](http://www.formaggiomineiro.com.br) e redes sociais Facebook e Instagram: @formaggiomineiro.

LOJAS

Formaggio Mineiro - Campo Belo  
Rua Otávio Tarquínio de Souza, 283  
Horário: das 7h30 às 19h  
Delivery: 96420-3139  
Horário: das 8h às 18h

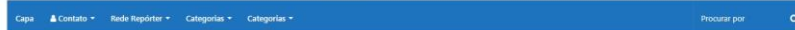
Formaggio Mineiro - Moema  
Alameda dos Anapurus, 1643  
Horário: das 8h às 19h  
Delivery: 95586-2145  
Horário: das 8h às 18h

Formaggio Mineiro - Vila Leopoldina  
Rua Carlos Weber, 382  
Horário: das 8h às 19h  
Delivery: 67379-6018  
Horário: das 8h às 18h

Formaggio Mineiro - Jardim  
Rua Pereira Gomes, 1496  
Horário: das 7h30 às 19h  
Delivery: 99400-6640  
Horário: das 8h às 18h

Formaggio Mineiro - Morumbi  
Rua Doutor Oscar Monteiro de Barros, 700  
Horário: das 7h30 às 19h  
Delivery: 96330-7033

<https://negociosemfoco.com/amp/?releaseid=2447775>



Início / Brasil / EXPLORAÇÃO? iFood chega a dobrar taxa de entrega de alguns restaurantes

## EXPLORAÇÃO? iFood chega a dobrar taxa de entrega de alguns restaurantes

\*\* Redação \*\* - 20 de maio de 2020 - 1542



Além de todos os problemas econômicos enfrentados durante a pandemia, donos de restaurantes que utilizam o iFood como plataforma de vendas podem se deparar com uma surpresa nada agradável: a empresa chegou a dobrar a taxa de entrega cobrada por alguns estabelecimentos, o que pode impactar na redução de pedidos. Segundo comunicado da empresa, as variações serão aplicadas para acompanhar o dinamismo do mercado e manter a qualidade do serviço.

Tais mudanças têm relação direta com a cidade e o raio de entrega. O UOL divulgou uma mensagem enviada pela companhia que demonstra a diferença de preços aplicados antes e depois da medida. Para uma mesma situação, se antes variavam entre R\$ 3,99 e R\$ 11,99, agora os valores ficam entre R\$ 6,99 e R\$ 13,99.

**Na próxima sexta-feira, dia 15/05, mudaremos a taxa de entrega do seu restaurante. Não se preocupe, o objetivo é melhorar a qualidade de serviço das nossas entregas e aumentar a capacidade de vendas do seu restaurante na sua região.**

Veja como ficarão as taxas de entrega do seu restaurante:

Até 1 km: de R\$ 3,99 para R\$ 6,99.  
2 km: de R\$ 3,99 para R\$ 7,99.  
3 km: de R\$ 4,99 para R\$ 7,99.  
4 km: de R\$ 5,99 para R\$ 9,99.  
5 km: de R\$ 7,99 para R\$ 11,99.  
6 km: de R\$ 11,99 para R\$ 12,99.  
7 km: de R\$ 11,99 para R\$ 13,99.  
Mais de 7 km: de R\$ 11,99 para R\$ 13,99.

Boas vendas!  
Time iFood

Dependendo do plano contratado, podem ser cobradas taxas até 27% dos estabelecimentos – sendo que o Básico (sem entregador) custa R\$ 100 mensais para vendas acima de R\$ 1.800 no mês, com taxa de 12% sobre o valor de cada pedido, mais 3,5% para os pagamentos feitos diretamente pelo app (referente à taxa cobrada pelos cartões). Já no Entregador (com entregador), proprietários desembolsam R\$ 130 mensais para vendas acima de R\$ 1.800 no mês e arcam com taxa de 27% sobre cada pedido, ambos os casos serão afetados.

### Situação do mercado e fundos de auxílio

De acordo com o iFood, 61% dos entregadores receberam R\$ 19 ou mais por hora trabalhada no mês de abril. "Os ganhos médios mensais dos entregadores que têm a atividade de entregas como fonte principal de renda aumentaram 36% em abril quando comparado a fevereiro", complementa, sem, entretanto, esclarecer se o aumento de cobrança das taxas será convertido aos profissionais.

Uma justificativa que não pode ser utilizada, nesse caso, é diminuição de atividades: um levantamento feito pela Rede mostra que as compras de delivery pagas no cartão cresceram 59% em abril (em comparação ao período anterior às medidas de isolamento). "Até entendia o aumento nos custos se fosse de um fornecedor em dificuldades. Mas do iFood não. Com a crise, o iFood está conquistando mais parceiros e clientes na sua plataforma. Ou seja, está ganhando nas duas pontas", afirmou Mirany Soares ao UOL, dona da Formaggio Mineiro, que fabrica pão de queijo e tem cinco lojas físicas em São Paulo.

Ainda assim, a companhia criou dois fundos de R\$ 1 milhão cada. Um deles é voltado ao auxílio a entregadores nos grupos de risco; o outro, para remunerar parceiros afastados por suspeita ou infecção por coronavírus. Por fim, a empresa preparou um fundo de R\$ 50 milhões para auxiliar restaurantes por meio da redução de comissões e antecipação de pagamentos, além de oferecer aulas com empreendedores, gestores e profissionais que atuam nas mais diversas áreas ligadas ao mercado – medidas destacadas em nota oficial.



<https://www.reportermaceio.com.br/2020/05/20/ifood-chega-a-dobrar-taxa-de-entrega-de-alguns-restaurantes/>

Veículo: Instagram Sophia Jr Bake Off

Data: 23.05.2020

Assunto: Visita na Loja



# Veículo: Blog Anselmo Santana

## Data: 23.05.2020

### Assunto: Delivery



#### Delivery é o que mantém comércio de São Paulo em meio à pandemia

23 de maio de 2020 por Anselmo Santana — Deixe um comentário

Vendas online da **Farmaggio Mineira** representam 50% do movimento das lojas da marca na capital paulista



O isolamento social vem se estendendo, e com isso muitos negócios precisaram se adaptar à crise buscando o formato de novas opções para atenderem melhor os clientes e manter as atividades em funcionamento. A **Farmaggio Mineira**, marca pioneira em pão de queijo gourmet no Brasil, investiu em delivery próprio e aplicativo de entrega nas cinco lojas de fábrica instaladas em São Paulo e dessa maneira vem se mantendo no mercado há dois meses.

O delivery tornou-se fundamental tanto que hoje representa 50% do movimento das lojas. Adquirem cerca de 25% de receita que não teria ali então", ressalta Miriam Soares, sócia proprietária da Farmaggio Mineira. A empreendedora acredita que, sem o sistema de entregas, a marca não teria sobrevivido à pandemia. "O serviço deu tão certo que se tornou indispensável e continuou mesmo após o isolamento social", complementa.

Além disso, o movimento tem aumentado tanto que a marca decidiu expandir sua atuação e agora atende também através de aplicativos como iFood e Goorm. "A demanda vem sendo cada vez maior e precisamos expandir as parcerias com entregadores", explica Marcello Lippi, sócio proprietário da Farmaggio Mineira.

As lojas têm se adaptado bem ao atendimento com delivery e vêm registrando melhores resultados desde a implantação. "O processo todo é uma nova experiência para nós, e estamos muito satisfeitos com o resultado e com a aceitação dos clientes, porque com isso conseguimos entregar nossos produtos mantendo a mesma dedicação, atenção e qualidade que prezamos nos lojas", acrescenta Lippi.

A **Farmaggio Mineira** possui cinco lojas de fábrica em São Paulo, com unidades no Campo Limpo, Moema, Vila Leopoldina, Jardins e Morumbi, onde recebem centenas de pessoas diariamente para apreciar pães de queijo, queijos, café, comercializar congelados e delícias típicas de Minas Gerais.

A companhia está no mercado desde 2010, quando deu início à produção do pão de queijo gourmet com a primeira grande "fornada" da rede tradicional. O único pão de queijo do Brasil elaborado com 40% de queijo puro em sua composição – caneta e parmesão – e sem flocos de mandioca, resultando em muito mais sabor e consistência única. Feito com zero por cento de gordura trans e sem glúten.

Depois, utilizando a massa do pão de queijo gourmet, a **Farmaggio Mineira** lançou: pão de queijo multipão; produzido com farinha, gergelim, quinoa e sementes de girassol; waffle de pão de queijo – única com massa de pão de queijo e sem glúten; pão de queijo de gergelim; pão de queijo de chocolate belga, além da clássica salsinha – com provolone, parmesão e mussarela.

Em 2020, a empresa está completando 10 anos de atuação no mercado, tendo conquistado clientes em todo o Brasil, cujo comércio em São Paulo, mas também no Rio de Janeiro, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Distrito Federal, Goiás, Bahia, Fortaleza, Mato Grosso, Espírito Santo, Maranhão e Minas Gerais.

Mais informações pelo site [www.farmaggiomineira.com.br](http://www.farmaggiomineira.com.br) e redes sociais Facebook e Instagram, @farmaggiomineira.

#### LOJAS:

Farmaggio Mineira – Campo Limpo

Rua Otávio Tarquínio de Sousa, 202

Horário: das 7h00 às 19h

Delivery: 06620-3139

Horário: das 8h às 18h

Farmaggio Mineira – Moema

Avenida dos Anapurus, 1543

Horário: das 8h às 18h

Delivery: 06620-2545

Horário: das 8h às 18h

Farmaggio Mineira – Vila Leopoldina

Rua Carlos Weber, 302

Horário: das 8h às 18h

Delivery: 07379-8038

Horário: das 8h às 18h

Farmaggio Mineira – Jardins

Rua Palácio Correia, 1406

Horário: das 7h00 às 19h

Delivery: 06400-6543

Horário: das 8h às 18h

Farmaggio Mineira – Morumbi

Rua Doutor Osório Monteiro de Barros, 700

Horário: das 7h00 às 19h

Delivery: 06300-7033

Horário: das 8h às 18h



<https://www.anselmosantana.com.br/2020/05/23/delivery-e-o-que-mantem-comercio-de-sao-paulo-em-meio-a-pandemia/>



Veículo: Instagram Gordiando

Data: 29.05.2020

Assunto: Envio de Produto

