PROPOSTA COMERCIAL

MARINGÁ POST

Independente, sempre.

Maringá Post Notícias Ltda. - ME
Rua Marcílio Dias, 943 - Sobreloja
87050-120 - Maringá/PR

Contato Comercial
(44) 99918-2526
comercial@maringapost.com.br

DOCUMENTO CONFIDENCIAL

Esta proposta e qualquer documento anexo são materiais confidenciais e contém informações proprietárias e sigilosas do Maringá Post. É expressamente proibida a reprodução ou divulgação destes documentos de qualquer forma.

MARINGÁ POST

Jornalismo independente para uma nova era

Bem-vindo ao **Maringá Post**, um portal de notícias que nasce com o objetivo de fazer um jornalismo local moderno.

Com espírito de startup e a audácia de produzir reportagens investigativas, independentes e com opinião responsável, no portal você vai encontrar notícias sacadas dos bastidores dos três poderes municipais. Vamos acompanhar o planejamento, os gastos e as ações da prefeitura.

Falar dos projetos importantes, das votações legislativas polêmicas e eventuais gafes dos vereadores. E publicar decisões judiciais que direta ou indiretamente mexem com o dinheiro público e a sociedade.

Outro espaço do **Maringá Post** será dedicado aos negócios e empresas que movimentam a economia local. Não vão faltar reportagens de novos empreendimentos de sucesso e nem de negócios frustrados.

Também vamos contar fatos que alteram o cotidiano da cidade, sem exagerar nas ocorrências policiais ou economizar na cobrança de soluções para os problemas que afetam a comunidade.

O projeto foi todo desenvolvido com tecnologia e layout voltados aos dispositivos móveis, especialmente smartphones, que já respondem pela maioria dos acessos aos sites de notícias.

Junto ao nosso conteúdo de qualidade, criamos soluções comerciais que vão muito além da publicidade online padrão.

Seu apoio ultrapassa em muito a relação investimento e retorno publicitário, é um voto de confiança para um novo veículo com a missão de tornar Maringá melhor, livre de corrupção e desvios, para uma nova geração de leitores digitais.

NOSSA EQUIPE

Mais de 80 anos de experiência, juntos

O **Maringá Post** surge da visão dos seus sócios em modernizar o jornalismo maringaense. Inspirado nos modelos de jornalismo investigativo e no localismo de portais de notícias de Estados Unidos e Europa. Conheça o time por trás do site.

Murilo Gatti

Editor-Chefe

Leandro Lanceloti

Diretor de Tecnologia

Michael Silva

Diretor Comercial

EDITOR-CHEFE

Murilo Gatti

É formado em jornalismo pela Universidade Estadual de Londrina (UEL). Em 2000, começou a carreira com passagem, entre outros, pela Folha de Londrina e TV Tarobá (Band). Antes, teve experiência como cinegrafista na TV Cultura de Rolândia e como editor de imagens em documentários. Durante a faculdade, fez estágio na Rádio Universitária da UEL. Depois de formado, participou de um programa de Trainee na RPC de Londrina. Na internet, escreveu por mais de um ano no site Bonde, entre 2001 e 2002. Como empreendedor, foi um dos fundadores do Jornal de Rolândia, semanário impresso que persiste até hoje. Ainda em Rolândia, participou de três campanhas políticas municipais, com envolvimento na produção de conteúdo para os candidatos.

A partir de 2005, em Maringá, trabalhou por dez anos como repórter no jornal O Diário. Realizou reportagens especiais e conteúdo para as editorias de política, economia e cidades. No período, aprimorou a habilidade para escrever sobre temas jurídicos, políticos e de administração pública. Neste período, fez diversas reportagens para a Revista da ACIM.

Atualmente é editor-chefe do programa Tribuna da Massa, principal noticiário da TV Tibagi (Rede Massa) apresentado por Eduardo Santos. Nesta última empresa, atuou por três anos como repórter e cinco anos como produtor de conteúdo, quando foi convocado para assumir a direção do programa.

CONTEÚDO LOCAL

Editorias

O portal de notícias **Maringá Post** tem como foco principal reportagens investigativas e locais, principalmente nas áreas política e econômica.

A editoria **Poder** é dedicada ao que ocorre de importante no Executivo, no Legislativo e no Judiciário.

No espaço de **Negócios**, as prioridades são os fatos que mexem com a vida dos maringaenses, como a criação de vagas de empregos.

A sessão **Cidade** é dedicada ao que acontece de relevante no cotidiano dos maringaenses.

Também contamos com a editoria **Light**, com informações sobre pessoas, eventos culturais, curiosidades e opções de lazer em Maringá.

EDITORIAS

Cidade

Poder

Negócios

Light

PARCEIRO

Angelo Rigon

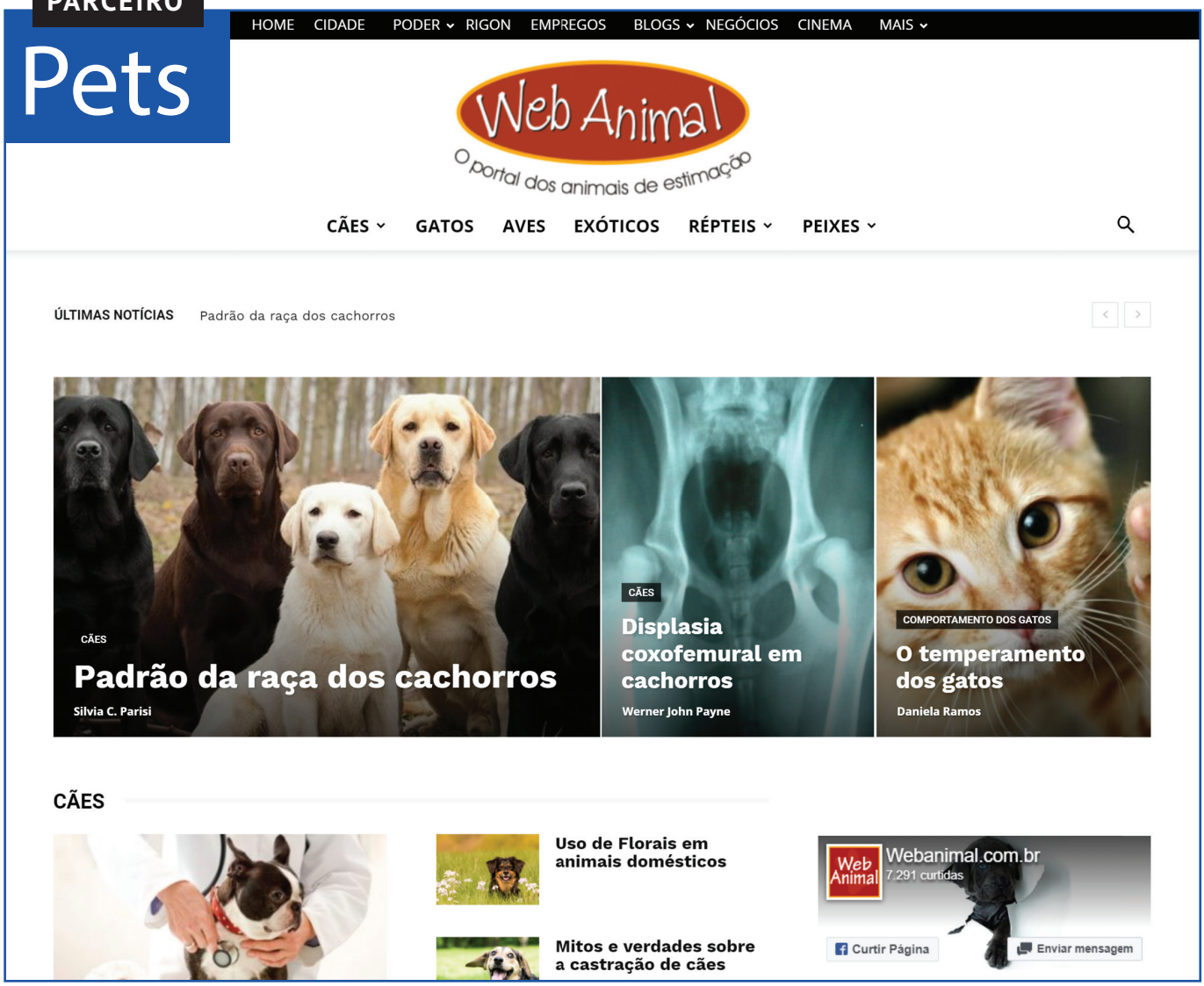
Parceria de sucesso

Com independência editorial e comercial entre as partes, nascemos com uma parceria de peso com Angelo Rigon, um dos principais blogueiros políticos do Paraná. Seu conteúdo é publicado com exclusividade no **Maringá Post.**

Rigon é jornalista em Maringá. Começou em jornal aos 14 anos, foi editor-chefe dos três jornais diários de Maringá. Pioneiro em blog político, repórter e apresentador de programa de televisão, apresentador de programa político nas rádios Jornal, Difusora e Banda 1, comentarista das rádios Metropolitana e Guairacá, editor de diversos jornais e revistas, como Umuarama Ilustrado, Correio da Cidade, Expresso Paraná, Maringá M9 e Página 9. Atualmente integra o cast da Jovem Pan Maringá.

PARCEIRO

Pets



Em parceria com o site Web Animal, referência nacional na produção de conteúdo sobre o mundo pet, hospedamos no **Maringá Post** mais de 500 artigos produzidos por Silvia C. Parisi, médica veterinária (CRMV-SP 5532) formada pela Universidade Federal de Uberlândia.

Os conteúdos de alta qualidade incluem orientações sobre o comportamento, criação, doenças e cuidados com os animais domésticos e as seções do site são divididas em: Cães, Gatos, Aves, Répteis, Peixes e Animais Exóticos.

O site também conta com colaborações periódicas de grandes nomes da medicina veterinária brasileira.

CLASSIFICADOS

Empregos

Uma plataforma de empregos inovadora, responsiva para dispositivos móveis, com design minimalista e recursos exclusivos para trazer o melhor resultado para quem busca profissionais no mercado.

Anuncie grátis vagas de emprego, busque profissionais no banco de currículos ou visite as páginas personalizadas de vagas dos maiores empregadores de Maringá.

Página e Grupo de Empregos no Facebook

O **Maringá Post** possui uma página e grupo no Facebook exclusivo para divulgação das vagas de emprego, para aumentar o alcance das oportunidades postadas no site.

RECURSOS

Alerta de Vagas via e-mail

Candidatar-se com Facebook

Busca de vagas por área profissional

Área exclusiva para empresas

MAIS DE 2000 CADASTRADOS

Briefing: a newsletter do Maringá Post

Décadas após sua criação, o email continua como um eficiente canal de entrega de conteúdo e mensagens publicitárias.

Diariamente, por volta das 19h disparamos nossa newsletter, direto da Redação, com as informações de bastidores da política e negócios locais produzidas pelo editor-chefe do Post, Murilo Gatti.

MAIS DE 4000 CADASTRADOS

Notícias pelo WhatsApp

Grupo de transmissão de notícias dos principais conteúdos do Maringá Post. Um canal gratuito e eficiente para levar a informação onde os maringaenses passam horas por dia, com extrema facilidade de compartilhamento.

ENVIE SUA PAUTA

Interatividade com o leitor

O jornalismo investigativo baseia-se em pessoas que têm coragem de se manifestar quando se deparam com evidências de erros graves.

Nosso canal aberto de comunicação com o leitor permite o recebimento de dicas de pautas que realmente podem mudar Maringá.

Buscamos evidências de corrupção e crimes ou se pessoas ou empresas estão sendo prejudicadas, exploradas ou manipuladas.

Nossos canais para contato

PLATAFORMAS

Onde encontrar nosso conteúdo

O conteúdo do **Maringá Post** está disponível para consumo muito além de seu próprio domínio. Aproveitando o potencial de viralização das redes sociais e o alcance de aplicativos e chats online. Estamos presentes nos canais abaixo:

Facebook

Twitter

Newsletter Briefing

WhatsApp

Push Desktop

Push Mobile

Instagram

Google News

Messenger

Google Newsstand

FORMATOS PUBLICITÁRIOS

Publicidade em Banners

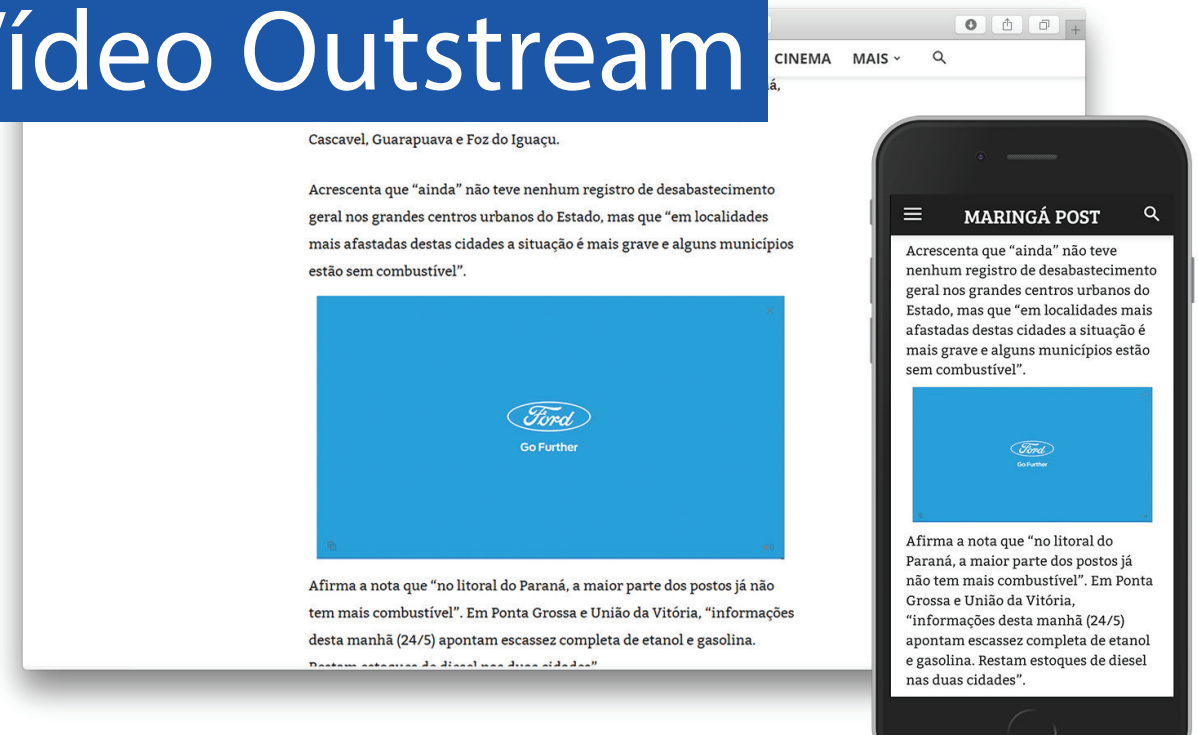
CARACTERÍSTICAS

- Trabalhamos com banners em formatos que se adaptam perfeitamente em dispositivos desktop ou mobile.
- Na compra da publicidade em banners por dia, a posição escolhida é exclusiva do cliente pelo período contratado.
- Aceitamos banners em formatos de imagem (.jpg | .jpeg | .png | .gif) e criativos em HTML5.
- Para **Banners Pop-Up**, veiculamos uma impressão por usuário a cada 30 minutos.

INVESTIMENTO	POR DIA	POR CPM
Banner Billboard	R$ 400,00	R$ 40,00
Banner Arroba	R$ 400,00	R$ 40,00
Banner Pop-Up	R$ 1.000,00	R$ 75,00

FORMATOS PUBLCIITÁRIOS

Vídeo Outstream



Os anúncios de vídeo "outstream" se posicionam automaticamente no meio dos parágrafos ou na lateral das matérias do Maringá Post, em desktop e mobile, justo nos locais de maior atenção do leitor na página.

Amplie o alcance das campanhas em vídeo já produzidas para a televisão com o mínimo esforço, alto impacto e visibilidade. Atinja a classe A e B de Maringá no formato de publicidade mais elegante do mercado, usado por sites como New York Times e Washington Post. É só enviar o seu VT para nós e programamos a veiculação em poucas horas.

Nossa tecnologia respeita todos os critérios de veiculação de publicidade em vídeo definidos pela Coalition for Better Ads, entidade criada pelos gigantes da publicidade mundial como Google, Facebook, Microsoft e IAB para padronizar o mercado.

CARACTERÍSTICAS

- O anúncio inicia sua veiculação somente se o usuário rolar a página até o meio do texto e estiver, de fato, lendo a matéria, sem prejudicar a experiência do usuário.
- O Áudio do vídeo somente é acionado se o anúncio estiver inteiramente no campo de visão da tela do usuário (portview).
- Caso o usuário role a página e o vídeo saia do campo de visão, o áudio é interrompido automaticamente.
- Para **Vídeo Outstream,** veiculamos uma impressão por usuário a cada 30 minutos.
- Especificações dos criativos para vídeo: Duração de até 120 segundos, com resolução acima de 640x360, respeitando aspect ratio de 16:9. Também trabalhamos com tags VAST.

INVESTIMENTO	Vídeo Outstream
POR DIA	R$ 1.000,00
POR CPM	R$ 75,00

OPORTUNIDADES

Patrocínio por Editoria

Rodapé Intext

O formato de publicidade Rodapé InText é inovador e gera alto impacto de cliques para o site do cliente devido ao volume de veiculações, com um ótimo custo benefício.

Os patrocínios InText são inseridos em formato de texto no final de todas as matérias de nossas editorias: Cidade, Poder, Negócios e Light

A mensagem do cliente é limitada ao máximo de 300 caracteres e 2 links no texto.

INVESTIMENTO	Rodapé InText
POR MÊS	R$ 1.000,00

OPORTUNIDADES

Patrocínio de Newsletter

Nossa newsletter é disparada todos os dias as 19h para os principais tomadores de decisão de Maringá e região. O formato de patrocínio é integrado ao conteúdo, como texto em destaque, envolvendo o leitor cadastrado com informações relevantes do cliente.

A mensagem não pode ultrapassar 600 caracteres com até dois hiperlinks. Somente uma cota mensal disponível.

INVESTIMENTO	Patrocínio de Newsletter
POR MÊS	R$ 500,00

OPORTUNIDADES

PLANO 4K

Resultado Garantido

Nosso compromisso é claro: 4 mil interações mensais com sua marca ou divulgação gratuita até atingirmos a meta. Se levarmos em conta a população de Maringá e região, 4 mil pessoas é muita gente.

Pare para pensar: qual mídia te garante 4.000 pessoas interagindo e conhecendo a sua marca? O **Maringá Post** garante. Para entregar este resultado, nossa estratégia é baseada no Marketing de Conteúdo.

Ao produzir conteúdo próprio, as empresas normalmente não consideram o aspecto de interesse público, geram pautas sem valor jornalístico e um excesso de promoção. Essa estratégia não gera visibilidade e nem proporciona engajamento com a marca.

Nossa equipe de marketing de conteúdo está preparada para produzir, a partir do zero, pautas exclusivas de altíssima qualidade, incluindo recursos multimídia, como imagens, mapas e vídeos, equilibrando os interesses do cliente com o do nosso leitor.

O material será publicado no **Maringá Post** e em suas plataformas de mídias sociais, gerando engajamento, comentários, compartilhamentos, visualizações e leads para perpetuar a relação do público com a marca.

O cliente receberá um fluxo de pessoas segmentadas de acordo com seu público, interessadas para ler nosso conteúdo, iniciando uma relação natural com a marca.

Responsabilidades do Maringá Post

- Produção e publicação de uma pauta mensal - no mínimo 600 palavras no **Maringá Post** - e promover o conteúdo nas redes sociais.
- Reunião mensal com o cliente para análise dos resultados.
- Em caso de não atingir 4 mil interações mensais com a marca do cliente, nossa equipe irá produzir novas pautas e voltar a promover o conteúdo sem custo adicional até o cumprimento dos objetivos mensais.

Responsabilidades do Cliente

- Atender a nossa equipe de marketing de conteúdo para reunião de pauta, definição do cronograma de produção e público alvo.
- Interação com nossa equipe para acompanhar os resultados.

INVESTIMENTO	Plano 4K
POR MÊS	R$ 2.000,00

VEJA NOSSOS CASES DE SUCESSO NAS PRÓXIMAS PÁGINAS

CASE

Super Muffato Gourmet

A inauguração da primeira loja gourmet do Grupo Muffato na cidade gerou grande expectativa no mercado. O Maringá Post produziu uma matéria no estilo "avaliação em primeira pessoa". Nosso editor passou 4 horas no novo mercado e trouxe suas impressões pessoais na produção abaixo.

Enquanto empresários e autoridades discursavam aos cerca de 500 convidados na inauguração da loja gourmet da rede Super Muffato em Maringá, bem ao lado do Parque do Ingá, fomos conhecer o supermercado.

Logo na entrada, ainda do lado de fora, um detalhe: os carrinhos de compra, em três tamanhos, são de plástico e não de metal. Se isso é bom ou ruim, o tempo dirá. A princípio é de se supor que são mais silenciosos.

O interior da loja impressiona: o piso e o teto são em cores bem claras. O pé-direito do salão também não é tão alto como o da maioria dos supermercados, o que torna o ambiente mais aconchegante.

O supermercado abre de segunda a domingo, das 8h às 22h.

IMPACTO COM QUANTIDADE DE CAIXAS

Logo de cara, o cliente vai se deparar com uma fila de 24 caixas – resta saber qual será o número de atendentes no dia a dia -, sendo quatro de autoatendimento.

As gôndolas são baixas, sendo possível ver quem está do outro lado dos corredores, que são largos e bem sinalizados – para ler as placas de classificação dos produtos o cliente não precisa ficar olhando pra cima.

Basta alguns minutos ziguezagueando entre as gôndolas que o foco-conceito da loja fica evidente: alimentação e bebidas, das mais simples às mais sofisticadas.

Os produtos nacionais e importados para o preparo de pratos do cotidiano ou da alta gastronomia ocupam a maior parte da loja, que segundo a assessoria de imprensa do grupo comercializa 25 mil itens – incluindo aí bazar, perfumaria e limpeza. Isso não foi possível conferir.

A COMEÇAR PELOS TEMPEROS

Preparos de ervas finas, pimentas de vários continentes e grande variedade de sal – produto essencial na culinária – e marcas de azeite chamam a atenção.

Pode-se encontrar, por exemplo, um vidro com 220 gramas de um 'mix di pepi', que concentra sabores provenientes de várias partes do mundo, por salgados R$ 159,90. Ou um simples caldo de galinha Maggi, infinitamente mais em conta.

Tem do popular sal Cisne refinado com iodo ao "Sale orgânico da Sicilia", que custa R$ 139,90 (640 gramas).

Mas saltam aos olhos dos incautos, pelo preço, e dos cozinheiros, pela qualidade, o sal orgânico rosa do Himalaia, que pode ser levado pra casa por R$ 164,90 (590 gramas).

AZEITES, UM CAPÍTULO À PARTE

A galeria de azeites é composta tanto pelos conhecidos portugueses Andorinha e Gallo e o espanhol Carbonell (R$19,98 -500 ml), entre outros, como do célebre português Alfandagh extra virgem orgânico, com 0,1% de acidez, que sai por R$ 98,35 (500 ml). Ou ainda o Garcia Morón, produzido na Espanha desde 1850. Meio litro dele custa R$ 69,90.

VINHOS PARA TODAS AS SITUAÇÕES

A garrafa do vinho mais caro comercializado na loja estava em falta na véspera da inauguração. O sommelier informou que chegaria no dia seguinte – mesmo porque um português Pera Manca de R$ 2,3 mil não deve vender como pão quente.

Segundo release distribuído na inauguração, a adega do supermercado conta com mais de 700 rótulos de vinhos nacionais e importados. Isso também não deu para contar – mas com certeza são centenas e centenas.

Logo após uma entrevista para um canal de TV, o diretor do Grupo Mufatto, Eduardo Mufatto, foi surpreendido por uma pergunta irreverente do Maringá Post:

– Eduardo, qual desses vinhos o senhor escolheria?

– Em que situação?

– Para hoje, por exemplo.

Ele se virou para a prateleira e apontou, inicialmente, para uma garrafa de Pulenta, um blend-malbec 2014 produzido em Mendoza, vendido a R$ 166,69.

Em seguida sugeriu o argentino Santa Júlia, magna, de R$ 99,00. E justificou: "É um excelente vinho, de uma vinícola tradicional e o custo-benefício está muito bom".

Pensando bem, ele poderia ter escolhido qualquer um.

Quem sabe uma das garrafas que ficam na adega refrigerada, onde são guardados

os mais-mais, como o chileno Almaviva, cabernet sauvignon, de R$ 580.

O Super Mufatto Gourmet oferta, conforme informações da assessora de imprensa do grupo, 300 tipos de cervejas especiais. Também tem as mais consumidas nos botecos brasileiros, como Bramha, Antárctica e Skol a preços competitivos.

Entre as especiais, e tem muitas, meio litro da Invicta sai por R$ 31,89. Já 500 ml de uma Brok custa R$ 6,99. A escolha para o churrasco fica por conta do tamanho do bolso do freguês.

CARNES, PÃES, VERDURAS E FRUTAS

Um dos pontos fortes do supermercado são as carnes. As bovinas são 100% de gado da raça angus, conhecida pela maciez e sabor, com cortes tradicionais – os especias são feitos na hora.

Por exemplo, para levar uma bandeja com 1kg de t-bone de angus prime o felizardo tem que desembolsar R$ 86,34.

As carnes de animais exóticos são interessantes. O quilo de javali do cerrado sai por R$ 102,02 – quase o mesmo preço do quilo da carne do famoso porco montau (R$99,29), que é criado solto e tem origem em cruzamentos a partir do lendário porco preto ibérico.

Também tem carne de pato, marreco, jacaré, faisão, queixada, galinha d'angola, rã, coelho... Todas congeladas, obviamente.

A padaria, segundo o próprio panificador, trabalha com um mix de 69 tipos de pães. Do tradicional francês (R$ 7,29 o kg) ao australiano 100% integral folheado (R$30,90 o kg), "ideal para os adeptos da saudabilidade, já que estamos pertinho do Parque do Ingá", acrescentou.

Ao lado da padaria fica o setor de hortifrúti. E ali, diz a empresa, tem 300 itens de frutas, verduras e legumes. O que deu para perceber foram as frutas pouco comuns, como pitaya, physalis, grapefruit e cupuaçu.

Cogumelos de diversos tipos, sushi feitos na hora e peixes de água doce e salgada complementam o mix da loja que, certamente, enfrentará a concorrência do Angeloni.

Observamos que alguns dos preços citados, colhidos na quarta-feira (27) à noite, antes da loja abrir ao público, na quinta-feira de manhã, podem ter sido alterados durante a madrugada devido às promoções de inauguração.

RESULTADOS

Visualizações de páginas no Maringá Post	**7887**
Engajamento total com posts no Facebook	**676**
Impressões de posts no Facebook	**47489**
Curtidas	**554**
Comentários	**126**
Compartilhamentos	**34**

CASE

Mannaia Bar & Forneria

Algumas semanas após a inauguração da forneria Mannaia, no Mercadão Municipal de Maringá, produzimos o relato abaixo de nosso editor, que visitou o restaurante, experimentou os novos pratos e contou um pouco da história dos jovens empreendedores que idealizaram esta nova opção gastronômica na cidade.

A novidade gastronômica do momento no Mercadão de Maringá, que se firmou como ponto de encontro de boa parte dos maringaenses de bom gosto que preza pela qualidade do que consome, fica do lado esquerdo, logo na entrada do antigo barracão da Cerealista Tamandaré, construído em 1953 pela família Tozzo e revitalizado em 2009. Trata-se do Mannaia Bar & Forneria.

De cara, quem entra no Mercadão pela Avenida Prudente de Moraes e olha à esquerda logo vê uma parede diferente, feita de pepit-pavé branco, envolta por uma tela quadriculada de ferro. Alguns passos mais e, antes do Daásu Sushi Bar e do Oca Restô Bar, lá está o Mannaia, que em italiano significa cutelo, uma ferramenta de cozinha apropriada para o corte de determinados tipos carne.

No seu interior, atrai os olhos um balcão em L no centro do salão, com banquetas que surpreendem pelo conforto e pela sensação de segurança de uma cadeira macia. Não dá para não notar um comprido quadro retangular multicolorido em metal retorcido, feito sob encomenda, pelo renomado artista plástico maringaense Paolo Ridolfi.

E, na parede ao lado, também atrai as pupilas a pintura de um rinoceronte, obra de Nuno Skor, de Maringá. O projeto arquitetônico é do escritório Na Escala Arquitetura e Interiores, das arquitetas Camila Farias, Juliana Carrasco Rodelli e Nádia Borlina.

Se o ambiente propositalmente rústico, com fiação em tubulação externa e luminárias rebaixadas já aconchegam, o melhor mesmo ocorre quando os pedidos chegam à mesa. Na noite de terça-feira (12/12), provamos uma tábua de

presunto de parma pata negra finamente fatiado na hora, acompanhado de pão caseiro feito na casa com farinha italiana e fermentação natural, molho pesto e burrata cremosa como só (R$ 55).

Beira à gula, mas o objetivo era conhecer. Também experimentamos uma focaccia de aliche, com massa preparada na fornearia do Mannaia, abobrinha ralada, cebola roxa, tomate e azeitona preta, prato elaborado pelo chef Leandro Carreira, sim, o mesmo do Habanero Grill. A entrada foi barriga de porco em dadinhos crocantes cuidadosamente dispostos em travessa de pedra sabão, vindas de Minas Gerais, cobertos com creme de goiabada caseira (R$ 22). E chopp Stella Artois gelado ao ponto.

Foi difícil escolher. Qual entrada? Um ovo mollet, com cogumelos trufados e crispy parma (R$ 32)? Ou um carpaccio de polvo, com cebola roxa, rúcula e espuma cítrica (R$ 28)? Que tal uma polenta cremosa com foie gras e azeite trufado (R$ 32)? Se a ideia fosse um sanduíche, possivelmente provaria um com hambúrguer de pato ao molho hoisin e pão australiano (R$ 19)? São muitas opções.

DEGUSTAÇÃO DE NOVOS SABORES QUE CONVENCE

À disposição dos clientes fãs de cerveja, o Mannaia também conta com opções especiais, como Quilmes, Patagônia e Wals; e chopps Brahma e Stella. Um dos diferenciais do bar está na coquetelaria, com misturas autorais, principalmente à base de gin-tônica, do clássico ao ibisco, a maioria a R$ 35. Em outros, a base é rum, vermute ou bourbon, com preços que vão de R$ 22 a R$ 35. Todos com apresentações que aguçam a sede. Tim-tim e saúde!

Capítulo à parte, é a carta de vinhos, com 150 rótulos, que busca inovações e apresenta preços honestos, "mais em conta do que na maioria das revendas da cidade" – diz um dos sócios do bar e restaurante. Vão de R$49, como o tinto Atlântico Alentejano 2016, até R$ 1,4 mil, como o espumante Dom Perignon Vintage 2006. A taça avulsa, de tinto, rosé, branco ou espumante, tem preço único: R$ 19.

O conceito do bar segue as últimas tendências encontradas nos grandes centros urbanos, como os paulistanos Peppino, Me Gusta e Fôrno. Nos fins de tarde e à noite, o cardápio é de comidas compartilhadas, que sugerem para o grupo à mesa comer com a mão. Também resgata, por exemplo, o velho e bom balcão, que propicia integração. A luz vai reduzindo com o avançar da hora e o som, basicamente jazz e blues, vai ganhando volume.

No almoço, a louça é branca e o cardápio é outro. Como define o chef, são pratos que lembram a casa da vó, com toques mais elaborados, que os iniciados na arte definem como gastronomia contemporânea. Vão do tradicional ossubuco com polenta cremosa a uma leitoa assada inteira e servida em pedaços ou uma deliciosa rabada. Nesse turno, os ritmos predominantes são MPB e bossa nova.

Além da área interna, utilizada tanto no almoço quanto à noite, o deck é uma excelente opção para as tardes de sol e noites de céu claro. Nos finais de semana têm fila de espera e não se faz reservas: "A maioria do nosso público tem de 25 anos a 60 anos. Os casais trazem os filhos, o ambiente é familiar, descontraído, sem formalidades e comporta muito bem pessoas de bermuda ou terno".

Na hora de contratar pessoal, o Mannaia dá preferência a universitários. Metade dos colaboradores faz alguma faculdade, quase todos de cursos que não estão diretamente ligados à gastronomia, como Engenharia Mecatrônica. Por que? "Porque o jovem não tem vícios e aqui vão aprender a trabalhar do nosso jeito", explica a direção.

A princípio, a trilogia do sucesso para uma casa gastronômica vem sendo seguida à risca: boa comida, bom atendimento e ambiente agradável. Como diria meu pai, que já passou dos 80, aos amigos no surrado balcão do Bar do Sandro, lá em Adamantina: "É coisa fina". Ah! O Mannaia Bar & Forneria abre às 11h e só fecha às 24h, de terça a domingo.

RESULTADOS

Visualizações de páginas no Maringá Post	2620
Engajamento total com posts no Facebook	323
Impressões de posts no Facebook	25750
Curtidas	274
Comentários	47
Compartilhamentos	13

CASE

Le Monde Centro Empresarial

O moderno edifício comercial Le Monde será entregue em Novembro de 2018, e a equipe de marketing do empreendimento conheceu a solução de marketing de conteúdo do Maringá Post pela primeira vez. O resultado confirmado pelos números no final desta matéria e pela própria equipe do Le Monde: "A melhor ação de divulgação que já fizemos".

Os maringaenses certamente já repararam no mapa da cidade o pequeno triângulo em formato de fatia de pizza criado pela Rua Guarani e a Avenida Carneiro Leão, entre as avenidas Cidade de Leiria e Independência. Porém, talvez ainda não conheçam o megaempreendimento que foi erguido ao lado do Colégio Platão.

Trata-se de um imponente edifício de 20 andares em formato de L, com 100 metros de fachada, vidros escuros e pastilhas pretas, cinzas e brancas na Carneiro Leão, chamado Le Monde Centro Empresarial. Está em fase de acabamento e começou a revitalizar a região. É a maior obra civil em execução na cidade.

Para se ter uma dimensão mais prática do tamanho do edifício de 35 mil m², o Le Monde corresponde a 4% de toda a área liberada para construção pela Prefeitura de Maringá durante todo o ano de 2016. Uma curiosidade a mais: é o primeiro prédio da cidade a ter um heliponto para aparelhos de porte médio.

Naquele ano, quando a crise política e econômica estava no auge, foram autorizadas pela secretaria municipal de Planejamento a construção de 898,6 mil m², incluindo aí o Le Monde. Foi no final de 2016 que a Marluc Construtora começou a trabalhar o terreno de 4 mil m² onde hoje está o centro empresarial.

Outra particularidade do Le Monde, que deve marcar a história do mercado imobiliário local, é o fato de que há 20 anos não é lançado nenhum outro empreendimento empresarial de porte construído essencialmente para venda direta pelos empreendedores. O último foi o Condomínio Empresarial Transamérica, no final de década de 1990.

Os importantes centros empresariais que vieram depois, como o Átrium, com quatro pavimentos e 180 salas na Avenida Pedro Taques, foram construídos para locação pelos seus empreendedores. O Le Monde, que chegou a ter 406 trabalhadores no canteiro de obras e na segunda semana de maio contava com 243, será entregue em dezembro.

"Além da tradição de zelar pela qualidade da obra, também cuidamos do investimento do cliente, para que gere ganhos financeiros", frisa o engenheiro civil e dono da Marluc, Ailton Rezende, que tem um portfólio de 36 obras públicas e privadas de grande porte concluídas no Paraná e outros oito edifícios em construção em Guarapuava e Maringá, além do Le Monde.

TODAS SALAS COM DOIS BANHEIROS E SACADA

No centro empresarial da Carneiro Leão são nada menos que 209 salas comerciais moduláveis, de 57 m² a 1.380 m². Todas as salas contam com dois banheiros, duas portas de entrada e outras duas grandes portas de vidro que dão acesso à sacada.

Sim, não tem nenhuma sala sem sacada, com 1,1 metro de largura. O comprimento depende do tamanho da sala escolhida, que também pode ter 78 m², 87 m² ou 103 m². São salas altas, com pé-direito de 3,5 m. Os corredores têm 1,7 m de largura, com piso em granito e roda-pé de 15 cm.

Para proporcionar maior conforto térmico e acústico, diz o engenheiro, os vidros das portas de acesso à sacada são duplos, laminados e refletivos. Isso também gera economia elétrica com o ar-condicionado, que tem um lugar feito especialmente para o aparelho, a laje técnica. Os dutos para o ar refrigerado chegar ao interior do ambiente são embutidos.

Os três pavimentos no subsolo para estacionamento somam 360 vagas. Dois deles serão exclusivos aos proprietários e um destinado aos clientes, com controle de entrada e saída. Como suporte, conta com anfiteatro com 200 lugares, sala de reuniões para até 30 pessoas, praça de alimentação com três quiosques e restaurante.

O que não é visível, mas faz muita diferença, são os cabos de telecomunicações em fibra ótica e os dutos elétricos com barramento blindado.

– O que isso significa?

Ailton Rezende explica que a fibra ótica para voz e dados transmite sinais com mais potência e maior velocidade. "O ambiente foi pensado e executado para atender a demanda empresarial moderna", acrescenta.

– E o barramento blindado?

Rezende diz que o sistema que também é chamado busway, fabricado pela WEG, é composto por barras condutoras acondicionadas em invólucro metálico. "As diferenças do barramento com os sistemas convencionais, que utilizam cabos individuais, são o dimensionamento, o tempo de instalação e a garantia de desempenho", responde.

Acrescenta que o complexo empresarial tem sete transformadores, "todos com capacidade de variação harmônica, que corrige eventuais oscilações de amperagem, além de geradores a diesel para servir as áreas comuns no caso de interrupção no fornecimento de energia".

Um conjunto de dez elevadores de alta performance, feitos sob encomenda pela Atlas, em Londrina, foi dimensionado para transportar 7 mil pessoas por dia. Um sistema eletrônico com catracas e identificação biométrica, indicará qual dos elevadores a pessoa deverá usar. "Isso dará mais dinâmica aos usuários", observa o engenheiro.

CERCA DE 80% DO LE MONDE JÁ FOI VENDIDO

O proprietário da Cardoso Imóveis, Allan Cardoso, que tem a exclusividade na comercialização do empreendimento, informa que cerca de 70% a 80% das salas foram vendidas. "O índice de aceitação tem sido de 94% a 95% dos potenciais clientes. Cerca de dois andares foram comprados por médicos e outros dois por advogados", detalha.

Segundo ele, os profissionais na área de saúde são motivados pela localização – fica próximo dos hospitais Maringá, São Marcos, Santa Rita e Paraná – e pela infraestrutura do centro empresarial, preparada para a instalação de equipamentos que não podem, por exemplo, sofrer variação de energia.

"Dois banheiros e duas entradas são ótimos para consultórios, escritórios de engenharia, arquitetura, advocacia e imobiliários, emenda Allan Cardoso. Além disso, observa que empresas que necessitam de grande quantidade de computadores e tecnologia de informação se encantam com o que o empreendimento oferece".

"O Le Monde é inovador, moderno e um sucesso de vendas. É excelente para usar e investir. Atende praticamente 100% da demanda", afirma. Ele adianta que, para a compra, o pagamento é de apenas 30% do valor do imóvel até a conclusão da obra e o restante financiado ou quitado após a entrega do centro empresarial, já em dezembro deste ano. "Os recursos podem ser financiados junto a instituições de crédito", sugere.

RESULTADOS

Visualizações de páginas no Maringá Post	**6496**
Engajamento total com posts no Facebook	**728**
Impressões de posts no Facebook	**33459**
Curtidas	**415**
Comentários	**46**
Compartilhamentos	**53**

CASE

Ronaldo Academy

Após ser citado em uma matéria do Maringá Post e obter dezenas de ligações de interessados, o proprietário da Ronaldo Academy, franquia de futebol do Ronaldo Fenômeno em Maringá, nos procurou para a produção de uma matéria exclusiva com a garantia de resultado. A matéria foi impulsionada no Facebook para mães de crianças entre 4 e 14 anos que moram em Maringá. O resultado de compartilhamento nas redes sociais impressionou e gerou ampla repercussão.

Maringá terá uma franquia da escolinha de futebol de Ronaldo Fenômeno. A inauguração da unidade Ronaldo Academy Maringá está prevista para ocorrer até a primeira semana de março. A escola de futebol fica na Avenida José Alves Nendo, 2.982, próximo à Delegacia da Polícia Federal.

O proprietário da franquia maringaense, Marcelo Freire, diz que apesar de Ronaldo Fenômeno não comparecer na inauguração, a presença do ex-craque está confirmada para o primeiro semestre deste ano, no primeiro campeonato promovido pela academia.

De acordo com Freire, foram investidos R$ 1 milhão. E serão oferecidos planos a partir de R$ 99,90 mensais, para duas aulas por semana, de uma hora cada. O horário de atendimento da escola é das 8h às 18h.

As 1,2 mil vagas são para meninos e meninas de quatro a 17 anos. O início das inscrições está previsto para logo depois do Carnaval, que este ano será no dia 13 de fevereiro.

São quatro categorias de base, divididas conforme o estágio de evolução de cada faixa etária. O ciclo um inclui o sub 5 e sub 7. O ciclo dois conta com sub 9 e sub 11. Já o sub 13 no ciclo três e o último ciclo engloba o sub 15 e sub 17.

Com 5,5 mil metros quadrados, o local conta com três campos oficiais de futebol suíço, vestiário, lanchonete, playground com vídeo game, telão e estacionamento. Freire conta que o gramado sintético

é o mesmo utilizado na Arena da Baixada, estádio do Atlético Paranaense, e foi aprovado pela FIFA (Federação Internacional de Futebol).

A escola está em processo seletivo para contratação de treinadores. Os pré-requisitos são graduação em Educação Física e carteirinha do Conselho Regional de Educação Física (CREF).

METODOLOGIA VISA DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Com uma metodologia diferenciada, para ser aluno é necessário comprovar frequência e bom desempenho escolar. O gerente de marketing da franqueadora, Arthur Borelli, diz que "o foco da Ronaldo Academy é o desenvolvimento social, a formação das pessoas".

Por outro lado, Freire afirma que a unidade de Maringá, além do desenvolvimento social, também foca no desenvolvimento de jogares e na criação de oportunidades para os alunos tornarem-se jogadores profissionais.

Os treinos desenvolvem habilidades para todas posições dos jogadores em campo, desde goleiros à atacantes. Entre as características desenvolvidas, Freire cita algumas que foram inspiradas no ex-jogador Ronaldo, como "a explosão, a velocidade, o drible e a forma de proteção à bola".

Os treinos são elaborados por uma equipe de treinadores renomados da Ronaldo Academy. Entre eles está o preparador físico Márcio Atalla, que participou do quadro "Medida Certa", no programa Fantástico.

A REDE RONALDO ACADEMY

Instituída em 2015, a escola de futebol é uma rede de franquias do ex-jogador Ronaldo Nazário, em sociedade com o empresário Carlos Wizard Martins, fundador da rede Wizard.

Conta com mais de 100 unidades espalhadas pelo Brasil, China, Colômbia e Estados Unidos. Além dessa, no Paraná, há uma franquia em Guarapuava.

Já o proprietário da unidade de Maringá, Marcelo Freire, foi jogador das categorias de base dos clubes Guarani, Flamengo, Grêmio e Atlético Paranaense.

RESULTADOS

Visualizações de páginas no Maringá Post	**6281**
Engajamento total com posts no Facebook	**523**
Impressões de posts no Facebook	**22246**
Curtidas	**299**
Comentários	**154**
Compartilhamentos	**85**

MARINGÁ POST

Independente, sempre.

www.maringapost.com.br

Maringá Post Notícias Ltda. - ME
Rua Marcílio Dias, 943 - Sobreloja
87050-120 - Maringá/PR

(44) 99918-2526