



Parabólica Econômica

Flávio Resende
e-mail: flavioresende@gmail.com - Tel.: (61) 3242-9058

BRASÍLIA EM NÚMEROS

Mercado

Weber Saint-Gobain investe R\$ 35 milhões em fábrica em Planaltina-GO

A Weber Saint-Gobain, fabricante dos produtos quartzolit, investe R\$ 35 milhões em uma nova unidade industrial na cidade de Planaltina, em Goiás, inaugurada no dia 14 de abril. Com capacidade produtiva de 140 mil toneladas de argamassas por ano e 110 empregos diretos e indiretos gerados, a nova fábrica foi projetada já com possibilidade de expansão. O evento de inauguração contou com a presença do presidente mundial do Grupo Saint-Gobain, Pierre-André de Chalendar, que veio ao Brasil especialmente para a ocasião; do presidente da Saint-Gobain para o Brasil, Argentina e Chile, Benoit d' Tribarne; e do presidente da Weber Saint-Gobain no Brasil, Carlos Orlando. Entre as autoridades presentes, destacam-se o governador do estado de Goiás, Marconi Perillo; o embaixador da França no Brasil, Denis Pietton; o prefeito do município de Planaltina, Éles Reis; e o vice-prefeito, Silveira Bento de Godoi. Carlos Orlando ressaltou que o objetivo da empresa é consolidar sua liderança na região Centro-Oeste, ficar mais perto do consumidor final, com melhor atendimento, disponibilidade de produtos inovadores e serviços de qualidade, além da possibilidade de novas parcerias comerciais.

Inauguração

DF recebe nova unidade da maior rede de franquias de reparos

Acaba de ser lançada em Brasília mais uma loja da Doutor Resolve, oferecendo variado portfólio de serviços, como hidráulicos, elétricos, de alvenaria, pintura, jardinagem, limpeza de piscinas e instalação de ar condicionado. A marca tem também todo o auxílio necessário em mão de obra, materiais e respaldo técnico para os contratantes. Criada em 2010, em São José do Rio Preto, e tendo vivenciado rápida expansão desde sua inserção no franchising, a bandeira conta com mais de 550 unidades no país, 110 na Colômbia e também realizou nesse ano a expansão para o México, com a marca DoctorSólucion. "Profissionalizar serviços que eram feitos de forma displicente e sem respaldo técnico necessário é a melhor saída para evitar problemas com trabalhos mal feitos ou mal finalizados", explica Pedro Henrique Gonçalves, um dos gerentes da nova unidade de Brasília.

Premiação

Inscrições abertas para o MPE Brasil

O Prêmio de Competitividade às Micro e Pequenas Empresas - MPE Brasil abriu a rodada de inscrições para a edição 2014. Promovida pelo Sebrae Nacional, Movimento Brasil Competitivo (MBC) e Gerdau, com apoio técnico da Fundação Nacional da Qualidade (FNQ), a iniciativa reconhece conceitos inovadores e boas práticas de gestão em diversos setores da economia. As inscrições são gratuitas e podem ser feitas até 1º de agosto pela internet ou nos pontos de atendimento do Sebrae espalhados pelo país. O volume de empresas interessadas em melhorar sua gestão em 2013 foi 10% superior ao registrado no ano anterior, reforçando a continuidade na busca pela excelência da gestão por parte dos gestores de pequenos negócios. Ao todo, mais de 560 mil empresas já foram impactadas diretamente pelo prêmio. Conheça e se inspire com a história das vencedoras nacionais em www.premiompe.sebrae.com.br.

Negócios

Chiquinho Sorvetes cresce em 2013

A Chiquinho Sorvetes, maior rede de sorveterias soft do Brasil, chegou ao fim de 2013 com razões de sobra para comemorar um ano de excelentes negócios. Entre outros números destaca-se o de lojas abertas nos últimos meses, 56 no total, que somadas às já existentes perfazem um total de 305 unidades, sendo 205 unidades ativas e mais 100 em implantação. A empresa emprega atualmente um exército de mais de 1.800 colaboradores. São cerca de 20 milhões de consumidores/ano, tendo entre as mais de 90 variedades de combinações de produtos o Milk-Shake como campeão de vendas.

ENTREVISTA

Edu Guedes



Chef de cozinha e apresentador do programa Hoje em Dia da TV Record

Um das personalidades televisivas mais carismáticas do momento, **Edu Guedes**, chef de cozinha e apresentador do programa Hoje em Dia, da TV Record, estrela a nova campanha do dia das mães do Shopping Sul (em Valparaíso de Goiás), que premiará um cliente e um acompanhante com uma viagem de quatro dias para a Praia do Forte. Na Bahia, os contemplados participarão de uma "aula show" com o apresentador. O gosto pela cozinha surgiu na infância por influência da avó. Hoje, ele é conhecido pelas receitas e pela simpatia. Durante as gravações do comercial, em Goiânia, Edu Guedes falou ao *Jornal do Planalto*, sobre a gastronomia goiana e o prazer em estar próximo do público.

A culinária goiana é famosa pela simplicidade e por seus ingredientes exclusivos, como o pequi e a guariroba, por exemplo. O que você conhece da cozinha goiana?

Eu conheço bastante. Nos últimos 14 anos, eu tenho vindo muito para Goiás, em diversos locais. Já comi o frango com guariroba, o pequi, o quiabo. Eu já fiz risoto de pequi e fica super gostoso. Os frutos do cerrado eu conheço bastante porque existem muitos sorvetes que fazem sucesso fora. Fui comer uma pamonha no hotel em que estou hospedado e me perguntaram se eu queria doce, salgada ou a típica. Eu respondi que queria a típica, porque eu gosto de prestigiar o que é típico. Quando eu vou a algum estado, estou prestigiando as pessoas que me prestigiam também. Então, eu faço questão de experimentar as coisas da região, e aproveito para conhecer novas receitas para fazer no programa. Ano passado, eu fui à feira do mel. O mel daqui é excelente, e até conheci uma goiana que aprendeu a fazer uma receita de pão de mel, e que estava com dificuldades financeiras e até montou um negócio dela a partir dessa receita. É isso: é prestigiar quem prestigia a gente.

O público do Shopping Sul gosta de comida simples, bem elaborada e feita na hora (comida caseira). Quais dicas você daria para os nossos clientes incrementarem mais os pratos e fazerem bonito na hora de receber os amigos e a família em casa?

Sempre que as pessoas vão receber alguém em casa, devem pensar nos convidados. Exatamente como eu faço no programa, eu tenho que pensar nas pessoas que estão assistindo. Nunca faço o meu gosto pessoal. Eu gosto de fazer o que as pessoas

querem. Assistir ao programa é sempre uma boa dica para aprender novas dicas, novos temperos. Vocês (do estado de Goiás) têm temperos que são simples, típicos e muito gostosos. Então, vocês podem adaptar e mudar o jeito de fazer o frango, por exem-

plo. A mudança é importante para as pessoas não enjoarem de um determinado sabor. Mudando os ingredientes, você consegue mudar o prato. O goiano tem uma base boa até porque é uma mistura que lembra outros estados, mas é típica da região. Comi um tutu que lembra um pouco o mineiro, mas com o tempero daqui fica diferente, eu gosto bastante. Receita não tem classe social. As pessoas acabam fazendo de acordo com a possibilidade delas. É isso que tento fazer no programa: dar a possibilidade das pessoas fazerem com aquilo que elas têm.

Como você se sente sendo garoto-propaganda de nossa campanha e, posteriormente, ter um momento mais próximo com nossas clientes, com o prêmio do dia das mães?

Poder encontrar com as pessoas é muito bom. Poder passar um fim de semana, eu nem vejo como trabalho, é uma felicidade encontrar com as pessoas, tanto que estou levando a minha família para lá também. Sempre que eu faço um trabalho, eu fico feliz e lisonjeado. Espero sempre corresponder da melhor forma para voltar. E eu tenho voltado.

O que você acha da iniciativa do Shopping Sul em promover oficinas gastronômicas abertas a todos os perfis de público que queira aprender a cozinhar?

Acho super interessantes essas iniciativas. As oficinas para as crianças, então, nem se fala porque muitos pais dizem que "ah, o meu filho não come isso", e aí você pergunta para o pai: "mas você come?" Muitas vezes, ele não dá o exemplo correto. Então, a melhor forma de você dar alguma coisa para o seu filho é você colocar ele para fazer junto, colocar ele ao seu lado na cozinha, explicar o porquê. Eu faço isso com a minha filha. A oficina é a melhor forma para ensinar e incentivar. A oficina também é uma boa forma para as pessoas que querem aprender para vender. Eu sei o valor que uma receita tem para uma pessoa que aprendeu e começou a vender. Não lembro o nome da pessoa que conheci na feira do mel, mas a receita de pão de mel, que ela aprendeu no programa, transformou a vida dela. Eu fico feliz por isso também.