CIRCUITO EMPRESARIAL

Flávio Resende
flavioresende@gmail.com

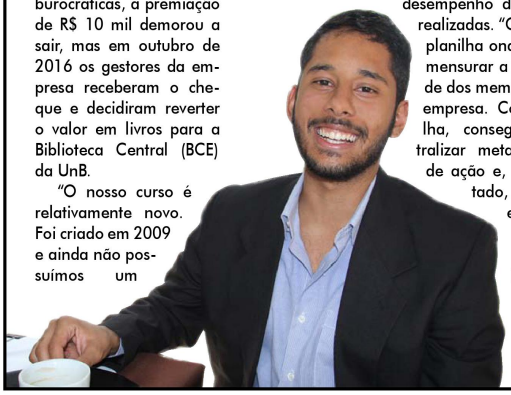
EM EVIDÊNCIA

Empresa Júnior de Brasília se destaca no cenário nacional

E ganha o Prêmio Ambev de R$ 10 mil. E todo o dinheiro recebido foi convertido em livros para a Biblioteca Central da UnB

O Grupo Gestão, empresa júnior do curso de Engenharia de Produção da Universidade de Brasília (UnB), ficou em primeiro lugar no Prêmio Ambev com o Projeto Farol Produtividade. A premiação aconteceu durante o Encontro Nacional de Empresas Juniores (ENEJ), em Porto Alegre, em 2013. Por questões burocráticas, a premiação de R$ 10 mil demorou a sair, mas em outubro de 2016 os gestores da empresa receberam o cheque e decidiram reverter o valor em livros para a Biblioteca Central (BCE) da UnB.

"O nosso curso é relativamente novo. Foi criado em 2009 e ainda não possuímos um grande acervo de livros sobre Engenharia de Produção na BCE. Por isso decidimos usar o valor da premiação para aumentar a literatura sobre o assunto e ajudar os nossos colegas de curso. Temos grandes talentos aqui e temos certeza que o prêmio será bem melhor aproveitado dessa forma", explica Vitor Duarte (foto), discente do curso e presidente do Grupo Gestão. Os professores da Universidade auxiliaram os alunos na escolha dos livros para a doação.



O projeto da empresa, Farol Produtividade, é uma ferramenta para gestão interna de negócios que calcula o desempenho de atividades realizadas. "Criamos uma planilha onde é possível mensurar a produtividade dos membros de uma empresa. Com a planilha, conseguimos centralizar metas e planos de ação e, como resultado, alinhar os esforços da empresa à estratégia. É uma ferramenta de gestão interna muito eficiente", explica Rafael Versiani, aluno da UnB e diretor de Marketing do Grupo Gestão. O case da empresa competiu na categoria Prática Interna.

Para Vinícius Dayrell, estudante da UnB e diretor comercial do Grupo Gestão, o prêmio veio certificar o trabalho realizado por eles. "Somos uma empresa júnior. Todos voluntários. O nosso trabalho é em busca de conhecimento e capacitação, para formar cada vez mais profissionais qualificados em Engenharia de Produção. Estamos gerando resultados para pequenas e médias empresas desde a graduação, colocando a teoria em prática. A premiação nos mostra que estamos no caminho certo e isso certamente está nos impulsionando para desafios maiores", relata.

Criado há sete anos, o Grupo Gestão já apresenta um crescimento de 300% no ano de 2016 e atualmente está entre as 20 empresas juniores com maior faturamento do Brasil. A expectativa é de que o faturamento de 2017 seja ainda maior.

A doação do livro para a Biblioteca da UnB ainda não aconteceu por conta da paralisação de seus profissionais. A entrega oficial deve acontecer nas próximas semanas. Mais informações pelo site: www.grupogestaoconsultoria.com.

■INVESTIMENTO

Brastemp abre inscrições para franquias de purificadores de água em Brasília

A Brastemp, marca de eletrodomésticos da Whirlpool Latin America, está com as inscrições abertas para os interessados em adquirir uma franquia de assinatura dos purificadores de água, em Brasília (DF). A Whirlpool concederá todo o treinamento técnico para o parceiro franqueado, além do suporte com as vendas, gestão e operação. Como pré-requisito, o franqueado Brastemp deve possuir disponibilidade para residir em Brasília, ter bom relacionamento na cidade, já ter atuado no controle de equipes externas e conhecimento em finanças e gestão. O retorno do investimento realizado é obtido a partir de 30 meses e a expectativa é que o franqueado possua uma base de 10 mil assinantes em até cinco anos. O interessado em se tornar um franqueado pode se cadastrar no site www.brastemp.com.br/seja-um-franqueado.

■TELEFONIA

4G da Tim a partir de abril

Até abril do ano que vem, Brasília receberá a tecnologia mais avançada de internet móvel 4G. O anúncio foi feito pelo presidente da Tim no Brasil, Stefano De Angelis. Para isso, será usada a frequência até recentemente ocupada pela TV analógica, já desligada no Distrito Federal. Esse tipo de sinal permite acesso à internet com velocidade semelhante à da fibra óptica, e coloca a operadora italiana em pé de igualdade na disputa por consumidores residenciais e corporativos brasileiros.

■PPPS

Autódromo Nelson Piquet poderá ter gestão privada

O GDF acaba de lançar o edital de chamamento público para empresas interessadas em administrar o Autódramo Internacional Nelson Piquet. A Parceia Público-Privada (PPP) tem o objetivo de revitalizar o espaço, fechado desde 2014, e fomentar o calendário de esportes automobilísticos na capital federal. Os interessados têm até o fim de dezembro para apresentar uma proposta ao governo, embora a Terracap lance edital de licitação com todos os termos e condições da parceria apenas no ano que vem.

Aconchegante, casa traz menu de mais de 30 sabores de pizza

■GASTRONOMIA

Piazza 8 começará 2017 com noites temáticas

Inaugurada há um ano, a Piazza8 – que passa a assinar Piazza8 - Pizza & Wine - lança novo conceito que engloba noites temáticas e culturais, além de cardápio com pizzas gourmets. O novo menu traz 23 sabores salgados, quatro doces, além de sete tipos de entradas e quatro sobremesas. As criações assinadas pelo chef Beto Fonseca, especialista em culinária italiana, privilegiam desde sabores tradicionais como a Margueritta ou a doce Ferrero Rocher a encontros de sabores inusitados como a Crudo e Rúcula ou a Fonduta. Como a própria nova assinatura revela, a adega da casa é um dos destaques e será explorada também nas noites Pizza & Wine, evento de harmonização conduzido por sommeliers dos parceiros Vino e Art du Vin. Ainda dentro do tema harmonização, a Piazza8 acompanha o crescente mercado da cervejaria artesanal – tendo a Colombina como principal fornecedora – e também promoverá, em 2017, as noites Pizza & Beer. O calendário dos eventos de harmonização do Piazza8 será divulgado no início de 2017. O restaurante está localizado no Sudoeste, ao lado do Primeiro Cozinha de Bar.

SERVIÇO:

Piazza8 – Pizza & Wine
SIG Quadra 8 Lote 2375, s/n – Sudoeste (ao lado do Primeiro)
Telefone: (61) 3326-1726
Horário de funcionamento: Domingo a Quinta, 19h as 23h /Sexta e Sábado, 19h as 00h
Manobrista no local