

Arte urbana colore mural



Cake aux Olives da La Boulangerie



Criatividade na Crise



Ressaca do Caldas Country



COLUNAS | INSIDE POR FLÁVIO RESENDE

CRIATIVIDADE NA CRISE

DA REDAÇÃO — 8 DE NOVEMBRO DE 2017

COMPARTILHE NO: f t+ g+ v+ e+ q



Criatividade na Crise

Empresários de Brasília estão confiantes para expandir os negócios

Tudo depende da perspectiva. Ao mesmo tempo em que existem muitos desafios para a economia, tanto no cenário local quanto nacional, também há vários sinais positivos, como o aumento na oferta de vagas de emprego e a queda nas taxas de juros. No Distrito Federal, alguns empresários têm ganhado confiança para expandir as operações.

O diretor de Marketing e Vendas do Café do Sítio, Ricardo Barbosa, conta que a demanda pelo produto aumentou e, por isso, a fábrica está passando por uma reforma para otimizar a capacidade de produção. "Desde o início do ano, nós já investimos R\$ 2 milhões nesse processo e devemos gastar mais R\$ 2 milhões até dezembro de 2017, que é a data prevista para a conclusão da reforma", destaca.

Os valores estão sendo utilizados para automatizar algumas atividades, aumentar a quantidade de equipamentos de estoque e de transportadores de café, entre outras ações. "O investimento melhora o bem-estar dos nossos funcionários, aumenta a qualidade do produto, diminui as perdas no processo produtivo e reduz os custos com manutenção", avalia Ricardo, que faz parte da família que comprou o Café do Sítio em 1967 e tornou a empresa uma das marcas mais conhecidas e tradicionais do DF.

Atualmente, eles comercializam cerca de 600 toneladas de café por mês. "Até o final do ano, temos a expectativa de crescimento de 15% nas vendas. Pretendemos intensificar a nossa presença principalmente nos mercados atacadistas, que são fornecedores para muitos comercios de varejo", revela Ricardo. E a perspectiva é positiva: a Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC) elevou a previsão de vendas no comércio varejista. Antes, o aumento esperado para 2017 era de 1,8% e agora é de 2,2%.

Novos negócios também estão confiantes – E não são apenas empresas com décadas de história que estão ampliando as operações. Criada em 2016, a Selfstok faz parte do fenômeno de self storage, que é um aluguel de pequenos espaços, voltado para armazenagem de objetos (por exemplo, móveis que não estão sendo usados em casa ou pilhas de arquivos de um escritório). Esse tipo de "guarda-volumes melhorado" tem crescido em todo mundo e o DF não está de fora.

Apesar de recente, a Selfstok já passou por uma ampliação este ano. "Nós tivemos um aumento da demanda por boxes pequenos e resolvemos aumentar a quantidade deles, para atender melhor os nossos clientes", ressalta o sócio Diogo Silveira. Para realizar os objetivos, foi necessário empregar R\$ 1,5 milhão. O espaço, localizado na Cidade do Automóvel, agora conta com 114 boxes (antes eram 152 unidades, que vão de 2,25 m² equivalente a um armário, bom para guardar caixas, malas e pequenos objetos) a 40,5 m² (ideal para empresas que precisam de um espaço extra para armazenar produtos e mercadorias).

Com visão de longo prazo, Diogo e o sócio, Bruno Lobo, conduzem a empresa sem afobação. "Encaramos esse investimento como parte de um plano de negócios para a unidade inteira. O tempo estimado de retorno para a unidade inteira é de 8 anos", explica Diogo. No curto prazo, a dupla espera um crescimento de 20% do faturamento até o final de 2017.



Café do Sítio

Sustentabilidade

Reciclagem é tema de exposição no Ministério do Meio Ambiente

"Reciclagem: um novo começo". Esse é o nome da exposição que a Agência Ambiental da Administração Pública (ASP) do Ministério do Meio Ambiente vai promover, de 7 a 10 de novembro, nos edifícios Sede do MMA, na Esplanada dos Ministérios, e Marie Prendi Cruz (na S05 Norte).

A exposição revela, por meio de produtos feitos por cooperativas e organizações, a importância do descarte correto de resíduos, da reciclagem, e do papel dos catadores, que ajudam a aumentar a vida útil dos produtos.

Novas instituições e um artista plástico de Brasília participarão do evento. São elas: Calliandra, Fundação de Amparo ao Trabalhador Preso (Funap-DF), Milos que Criam, Plastivida, Papa Cartão, As Candangas, Sonho de Liberdade, Arte Sustentável, Laboratório de Materiais Expressivos e de Papel Artesanal na Universidade de Brasília (UnB), além do artesão Divino da Silva, que faz bicicletas e outros objetos com peças recicladas de ferro.

Para Dioclélio Luz, gerente da ASP, a mostra é uma forma de chamar a atenção para a importância da reciclagem de uma forma lúdica, conscientizando a população sobre os benefícios desta iniciativa para a economia e para a sociedade.

Ao todo, a reciclagem consome apenas 5% de energia elétrica quando comparada à produção do alumínio primário e reduz em 95% a emissão dos gases de efeito estufa, além de gerar renda para milhares de pessoas.



Exposição MMA

Empreendedorismo

Santander vai premiar vídeo de empreendedor com um milhão de views no YouTube

O Santander acaba de lançar a campanha "Venda seu Peixe", que irá premiar o empresário de micro e pequeno porte que, apesar de todas as adversidades, sempre se supera com muito trabalho e criatividade. O empreendedor que fizer o melhor vídeo anunciando seu produto ou serviço será recompensado com 1 milhão de views no YouTube para impulsionar e dar visibilidade ao seu negócio. A promoção estará aberta até 20 de dezembro, e o vencedor será comunicado do resultado no dia de Natal, 25 de dezembro.

Os vídeos podem ser gravados em celular, e devem ter no máximo 45 segundos. Para participar, é necessário enviar para o e-mail vendaseupeixe@santander.com.br nome completo, endereço de e-mail, nome de usuário da rede social usada para postar o material e o link da gravação. A publicação deve constar em ao menos uma rede social do participante (Facebook, Instagram, Twitter, LinkedIn ou YouTube), com a hashtag #VendaSeuPeixe.



Gravação Praça da Sé – MC Warley Santana

Novidades Natalinas

Club Life To Go lança panetones low carb e sem glúten

O verão se aproxima e, com ele, as festas de final de ano. Uma das delícias saboreadas neste período, o panetone*, ganhou duas versões saudáveis na rede Club Life To Go, pelas mãos da chef Tuca Iervolino – responsável pelo menu de todas as unidades. Adorados pela massa e cobertura de ganache de chocolate ou glacê de limão siciliano, os produtos estarão disponíveis nas lojas a partir do dia 9 de novembro.

"Este é mais um lançamento que nos ajuda a reforçar o nosso conceito de que é possível degustar pratos gostosos, sem se privar do prazer de comer e de aproveitar qualquer celebração ou festividade. Nosso público não é formado apenas por pessoas que estão de dieta, mas principalmente por aqueles que se preocupam com a saúde e o bom funcionamento do organismo", afirma Tuca Iervolino, chef da rede Club Life To Go.

Elaborado com farinhas de aveia, coco e amêndoa, o Panetone Low Carb de Chocolate 370 gramas é coberto com cacau 70%, sem açúcar. Para os amantes da versão tradicional, o Panetone Low Carb de Frutas 370 gramas tem em sua receita uva passa branca, cranberry, nozes e é coberto com glacê de limão siciliano. "Além de deliciosos, os produtos têm como base as farinhas que, juntas, oferecem um alto teor de fibras, cálcio e fósforo", completa Tuca.

Os panetones tem o preço médio de R\$ 40 e estarão disponíveis**, até o início de janeiro, nas unidades Club Life To Go espalhadas por São Paulo, Fortaleza, Belo Horizonte, Brasília, Porto Alegre e Lisboa, em Portugal, para consumir na loja ou levar para casa.

*Disponibilidade: 5 dias na geladeira.

**Disponibilidade dos produtos a ser verificada nas unidades.

SOBRE OS PANETONES

Nome do produto	Descrição	Low Carb	Sem açúcar	Sem lactose	Vegetariano	Vegano	Sem glúten
Panetone low carb de Chocolate	Panetone de aveia com gotas de chocolate, coberto com ganache de chocolate	x	x				x
Panetone low carb de frutas	Panetone com damasco, cranberry e nozes, coberto com glacê de limão siciliano	x	x	x			x

Projeto Social

Electrolux implementa projeto global "Gastronomia Sustentável" no Brasil

Com o propósito de transformar a vida das pessoas para o melhor, reinventando experiências de sabor, cuidado e bem-estar, a Electrolux anuncia o lançamento do seu projeto social global "Gastronomia Sustentável". Curitiba foi escolhida para sediar o primeiro piloto da companhia no mundo, com início das turmas regulares a partir de outubro.

O "Gastronomia Sustentável" faz parte do For the Better, um dos compromissos globais da empresa para ajudar a enfrentar os principais desafios mundiais, como fome, má nutrição, desperdício de alimentos e consumo responsável. Além disso, também coopera para o atingimento dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, estabelecidos pela Agenda 2030 da ONU. O programa é subsidiado pela Food Foundation, instituição global da Electrolux que apoia iniciativas locais voltadas para comida e sustentabilidade.

Nessa primeira etapa, a Electrolux oferecerá 10 semanas de aula, sendo oito semanas de curso prático e duas teóricas, para 20 moradores da região da CIC (Cidade Industrial de Curitiba) selecionados criteriosamente pelos Centros de Referência da Assistência Social da Regional CIC – FAS.

A perspectiva do projeto social é implantar mais três turmas até a metade de 2018, capacitando mais de 60 pessoas desempregadas ou em situação de vulnerabilidade na cidade de Curitiba. Outras regiões da América Latina também devem ser beneficiadas até o final de 2018.



Gastronomia Sustentável

Qualidade

Fast Açaí recebe Selo Alimento Confiável

Em outubro, a rede de franquias especializada em alimentação saudável, Fast Açaí, recebeu do Sindicato das Indústrias de Alimentação de Goiás (SIAE) o Selo Alimento Confiável, que visa fornecer às indústrias instaladas no estado o reconhecimento de sua adequação conforme boas práticas de fabricação, bem como requisitos de segurança alimentar. A marca é a quarta em todo o Estado de Goiás a receber esta certificação, que reforça ainda mais os processos de qualidade que estão inclusos no processamento dos wraps, sanduíches naturais, cupuaçu natural e do açaí natural, sendo que este último é o carro chefe da rede.

Tudo o que processo de certificação feito pelo SIAE leva cerca de 90 dias para ser concluído e é composto por etapas que incluem visitas para uma minuciosa inspeção da fabricação de cada produto que compõe o cardápio da rede. "Este é um selo de extrema importância para o nosso processo industrial, que vem comprovando aquilo que temos como objetivo aqui dentro, que é levar o melhor produto ao nosso consumidor. Ficamos honrados em saber que nosso trabalho diário está conseguindo alcançar os objetivos", diz a engenheira de alimentos da marca Helen Leite.

Processos de qualidade – Ao todo a rede de franquias possui mais de 40 funcionários que integram a fábrica da Fast Açaí e produzem diariamente 3.500 litros de açaí natural, 900 litros de cupuaçu natural, 1.200 wraps e os 300 sanduíches naturais. Mas a segurança do processo de produção começa antes mesmo do produto chegar até a sede ou loja, a verificação da qualidade tem início fora da fábrica, lá na coleta da matéria prima na natureza e segue até a entrega do produto final já transformado.

"Uma forma de certificar-se dessa qualidade dos alimentos fornecidos é conhecer de perto e avaliar todo processo de produção das matérias-primas adquiridas para a fabricação dos produtos da marca. Por isso a empresa sempre envia periodicamente uma equipe para as regiões onde são produzidos esses insumos, para certificar como tudo é produzido, transportado e armazenado. Essas pessoas visitam as fábricas que nos fornecem a polpa do fruto para certificar se há higiene e qualidade no processo de transformação do produto bruto em polpa", explica Harlen Alves, engenheiro de alimentos e gerente de indústria da Fast Açaí.

O açaí, por exemplo, chega até a fábrica da rede praticamente em natura, já que é feito o adicionamento apenas de água durante o processo da fruta. "É proibido adicionar conservantes ou outros tipos de substâncias a esse açaí. Por isso, assim que recebemos as polpas fazemos testes laboratoriais para certificar a quantidade de açaí em natura e verificar se há algum tipo de contaminação", acrescenta.



Fast Açaí

INSIDE | FLÁVIO RESENDE | FLAVIORESENDE@GMAIL.COM

ETIQUETAS

INSIDE

POST ANTERIOR: Ressaca do Caldas Country

PRÓXIMO POST: Cake aux Olives da La Boulangerie

POSTS RELACIONADOS

Festival de Cinema Italiano



Programa de inovação com startups



Claro lança 4,5G em Brasília



QUEM SOMOS

O site aquitemdiversao.com é o complemento diário da Revista digital Aqui Tem Diversão um projeto inovador de comunicação, publicação digital e semanal de entretenimento para o DF, acessada e recebida gratuitamente pelos leitores, que não prejudica o Meio Ambiente e com espaço gratuito para os artistas da cidade mostrarem sua arte. Compartilhe essa ideia! Entre em contato: aquitemdiversao@gmail.com ou (61) 99247-1616 (Alex).

f g+ i+ v+ t+ e+ q

ARBITRADO PELA COMISSÃO DE ÉTICA DA ABRAV

REVISTA

Aqui Tem Diversão

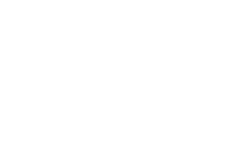
CURTA NOSSA PÁGINA NO FACE!

Buscar

MAIS COMENTADOS

- Prêmio Profissionais da Música 3
- Fome de quê? Por Taíssa Costa 3
- Edu Hessen no Nosso Mar 1
- Projeto Maratona do Samba 1
- Festa de Réveillon temática 1
- A Bruxinha que Era Boa 1
- Nova peça de Alexandre Ribondi 1
- Mussoomano Ao Vivo 1

CURTA AQUI



SAIBA MAIS

