

Parabólica Econômica

Flávio Resende

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



FOTO: TELAIO XIMENIS

Gastronomia

Spoletto festeja 20 anos com pratos comemorativos

Em 2019, o Spoleto comemora duas décadas de estrada e quem ganha o presente é o consumidor. A marca selecionou produtos que os clientes mais “amam” para apresentá-los de forma repaginada! E ainda trouxe para celebrar a data uma massa nova, o Rigatoni (em formato de tubo, grosso e alongado). A maior rede de culinária italiana do país traz três receitas campeãs, com um toque de sofisticação, utilizando produtos ícones da cozinha da Mamma como o polpettone, Presunto de Parma e os molhos pomodoro, bolognesa e pesto. Tudo a um preço ainda mais comemorativo: R\$ 19,90 e R\$ 21,90. Os pratos são Rigatoni ao molho Pomodoro com Polpettone (R\$ 21,90), Fettuccine ao molho Alfredo (à base de creme de leite e queijo) salpicado com Presunto de Parma Croc (R\$ 21,90) e Gnocchi à bolognesa, com parmesão e pesto (R\$ 19,90). Durante um mês, o menu especial comemorativo estará disponível nos mais de 350 restaurantes da rede em todo país.



Varejo

Zinzane abre as portas no JK Shopping

Para quem curte moda, boas notícias! Acaba de ser inaugurada, no JK Shopping, uma mega loja Zinzane. O espaço que fica no segundo piso e tem um total de 125m², é o primeiro da marca em Ceilândia, nas araras todas as novidades com as cores e estampas que já são aclamadas pelo público feminino da capital federal. E a receptividade não poderia ter sido melhor, em sua primeira semana de operação a store atingiu o primeiro lugar no DF em percentual de metas. “Achamos importante estar presente na região, e acertamos. Logo na primeira semana a Zinzane do JK Shopping superou as outras 8 lojas do Distrito Federal”, revela a gerente regional Josy Marques.



Setor Bancário

Caixa lança novo portal de notícias

A CAIXA acaba de lançar a plataforma CAIXA Notícias, a nova revista eletrônica do banco, hospedada no endereço caixanoticias.caixa.gov.br. Com interface amigável, fácil navegabilidade e possibilidade de acesso por qualquer dispositivo, o portal traz conteúdos multimídia sobre temas como economia, inovação, benefícios sociais, loterias, esporte e cultura. O site oferece ainda novidades e dicas sobre produtos e serviços financeiros, além de apresentar ações e divulgações da CAIXA.

ENTREVISTA

Uma delícia de negócio



Simonne e Celso Jabour

Diretores da Sweet Cake

O casal **Simonne e Celso Jabour** enchem o peito para dizer que conhecem e se envolvem, direta ou indiretamente, com o apoio dos filhos, em todas as áreas da empresa, que dirigem há 26 anos - a Sweet Cake. O negócio teve início com uma loja apenas. Um ano depois, veio o serviço de buffet para pequenos eventos sociais e corporativos. Na sequência, vieram as outras frentes, como as encomendas e a rotisseria, por exemplo. O resultado? Inúmeras premiações como o melhor buffet da cidade. Muito querido pelos clientes e pela sociedade brasiliense, o casal trabalha duro para garantir a qualidade dos produtos e serviços que oferta ao mercado. Ao *Jornal do Planalto*, eles contaram um pouco desta história, que pode inspirar outros empreendedores com a lição da perseverança e de amor pelo que faz. “Nossa meta é manter positiva a experiência dos clientes em nossas lojas”, afirma Celso, com seu jeito simpático e atencioso. Confira a entrevista:

O escopo de atuação da Sweet Cake já cresceu muito desde que foi criada? A que se deve e como ocorreu este crescimento?

Celso Jabour: A Sweet Cake é uma empresa bem mineira, se formos pensar que, em 26 anos de funcionamento, só temos duas lojas. Parece que não crescemos muito, mas como nossa história foi construída a partir de muito trabalho, no contato com muitas pessoas, e sempre criando e aperfeiçoando “delícias e tentações”, creio que hoje somos muito mais conhecidos do que grandes.

O mercado de alimentação tem sofrido muito com o aumento do preço dos insumos, sem muitas vezes conseguir repassar para o consumidor. Como fica esta equação?

CJ: Quem conta bem essa equação é o Roberto Carlos, quando diz que dois e

dois são cinco... rs Agora, falando sério, no decorrer de tantos anos, fizemos várias parcerias com fornecedores, pois nossa grande preocupação é manter a qualidade dos nossos insumos, mesmo que isso possa diminuir temporariamente nossa margem de lucro final.

Qual o carro-chefe da empresa hoje?

Simonne Jabour: Nas lojas, temos dois grandes campeões de venda que são: a “Religiosa de Camarão”, eleito por três vezes o melhor salgado da cidade pela Vejinha Brasília; e a “Nuvem de Morangos”. O que mantém o primeiro produto como campeão é o recheio farto de camarões; e a “Nuvem” foi uma criação minha, logo no início da loja, e rapidamente caiu no gosto dos nossos clientes.

Na sua visão, quais as vantagens e desvantagens de uma empresa familiar?

SJ: Particularmente, só vejo vantagens. Eu e meu marido somos sócios há 32 anos e nossos filhos foram criados dentro desse ambiente de família e trabalho.

Quais os planos da empresa para 2019?

CJ: O ano de 2019 vem recheado de novidades. Estamos muito otimistas e parafraseando com o meu esporte predileto, que é a corrida de rua, já estamos com o tênis amarrado e prontos para correr.

Como surgem as criações dos produtos exclusivos da marca?

SJ: No início, o processo de criação era muito mais divertido, pois fazíamos várias viagens de experiências e novos sabores que nos ajudavam a criar os produtos exclusivos. Hoje, contamos com um time antenado e criativo e com a ajuda de nossas filhas Gabriela e Luiza, que sempre estão nos apresentando novas ideias e produtos.

A Páscoa está chegando. Que novidades a Sweet Cake preparou para este ano?

CJ: Vem bastante novidade este ano para os nossos clientes. Preparamos um cardápio especial de doces, sobremesas, salgados e pratos quentes, que manterão a qualidade que tanto prezamos, aliados ao fator “inovação” da nossa produção. Todos que visitarem uma de nossas lojas para encomendar ou em busca de produtos da época vão se surpreender positivamente.

SERVIÇO:

Sweet Cake

www.sweetcakebuffet.com.br

Tel.: (61) 3366-3531/ 3345-3531