

SUCESSO NA CRISE

Quatro empreendedores de Itaguaí driblam os problemas que surgiram com a pandemia e conseguem se realizar com seus negócios. P.3



Café e afins em ambiente aconchegante é a proposta da loja dos irmãos Ramon e Cristiano, que investiram tudo o que tinham depois de ficarem desempregados

Baixada

Orquestra Sinfônica Som+Eu promove concerto de Natal

Grupo de alunos de Balneário Jardim Ana Clara e Campos Elíseos, em Caxias, farão parte do espetáculo

E chegou o grande dia: hoje, às 19h, acontece o *Concerto Natal Sons da Esperança*, especial de fim de ano da Orquestra Sinfônica Som+Eu. O evento contará com as participações mais do que especiais do cantor e compositor Jorge Vercillo e da Orquestra Tubônica Som+Eu, formada por alunos das unidades Balneário Jardim Ana Clara e Campos Elíseos, em Duque de Caxias, que tocam instrumentos feitos de plástico.

A apresentação será transmitida, diretamente da Cidade das Artes, pelo canal do projeto no YouTube. A organização segue todas as normas e protocolos determinados pela OMS em decorrência da pandemia de covid-19, e contará com a presença dos jovens das unidades localizadas na Baixada Fluminense. O repertório do concerto tra-



Entre os participantes do show estão alunos de unidades inauguradas em dois bairros de Caxias

rá apresentações de música clássica e MPB, reforçando as orientações musicais que os participantes tiveram ao longo de todo o ano.

“O concerto de fim de ano é um momento importante para os alunos, que consolida e reconhece o esforço de todos. Estamos muito orgu-

lhosos de termos mantido o aprendizado ao longo de 2020, em meio ao distanciamento social, em especial por sabermos que a música e

a arte trazem alívio para momentos como este”, afirma Valéria Seabra, presidente do Projeto Som+Eu.

Criado em 2011, o Som+Eu é um projeto sociocultural que promove aulas de instrumentos de orquestra para crianças e adolescentes, tendo beneficiado mais de 3 mil alunos nesse período. Com o apoio da Braskem, o programa inaugurou unidades nos bairros Campos Elíseos e Ana Clara, em Duque de Caxias, e iniciou a Orquestra Tubônica, que utiliza instrumentos construídos com plástico e material reciclado, ressignificando os itens e ampliando as oportunidades de vaga por serem matérias-primas mais acessíveis.

Além de construírem instrumentos como chinelofone, violinos e flautas, tendo como base o PVC, material conhecido por sua aplicação em tubos e conexões de

construção, e itens de percussão adaptada com latões, os participantes são instruídos sobre a importância do consumo consciente, reforçando conceitos sobre a reutilização e reciclagem do plástico.

“Temos muito orgulho de participar do legado que o Som+Eu deixa na comunidade de Duque de Caxias por meio do incentivo à cultura e música. Acreditamos no potencial da música como ferramenta de transformação social e enxergamos o potencial dos jovens atuarem como multiplicadores do conhecimento em suas comunidades. Aliar a oportunidade do ensino musical a sustentabilidade é de grande valor para a evolução da sociedade e o concerto de fim de ano é um marco dessa trajetória de sucesso”, conclui Flávio Chantre, gerente de Relações Institucionais da Braskem.

Ginasta de Belford Roxo brilha nos Jogos Estudantis do Rio

Hannah Fonseca Maestrel de Paula, de 17 anos, conquistou uma medalha de prata em todos os aparelhos e no individual geral

A jovem ginasta Hannah Fonseca Maestrel de Paula, de 17 anos, brilhou nos Jogos Estudantis do Rio de Janeiro 2020, realizado no último dia 6, no Clube Novo Leblon, na Barra. A atleta, que iniciou sua trajetória na Ginástica Rítmica com a professora Kátia Nardi, na Vila Olímpica de Belford Roxo, conquistou uma medalha de prata em todos os aparelhos e no individual geral. Han-

nah, quando tinha 15 anos, integrou o projeto 'Atleta do Futuro' da Secretaria Municipal de Esporte e Lazer.

“A ginástica é um esporte muito bonito. Eu quero continuar seguindo minha carreira e alçar voos maiores, quem sabe chegar à Seleção Brasileira”, sonha Hannah, que integra a categoria B, de 15 a 17 anos, e estuda atualmente na Escola Técnica Estadual Adolpho Bloch, em



São Cristóvão.

A ginasta, que treina na Escola Bússola Gym, na Tijuca, e integra a equipe Flyart, em Nova Iguaçu, é uma inspiração para as jovens que frequentam as aulas

Hannah quer continuar a carreira na ginástica e buscar sonhos maiores, como fazer parte do elenco da Seleção Brasileira

gratuitas de ginástica rítmica, na Vila Olímpica de Belford Roxo, que acontecem às quartas e sextas-feiras, das 9h às 12h e das 13h às 16h.

As meninas interessadas na ginástica rítmica, a partir dos seis anos, podem se inscrever na Vila Olímpica (Rua Lecilio s/nº, bairro Nova Piam) levando identidade, CPF e comprovante de residência, de segunda a sexta, das 8h às 21h.

Parceria entre a Prefeitura de Nova Iguaçu e empresa privada ajuda o meio ambiente

Bitucas de cigarros viram material para artistas

Uma bituca de cigarro estraga o meio ambiente, muitas bitucas estragam muito mais. Para dar um destino produtivo para esse resíduo tóxico, formado por papel, filtro (composto de acetato de celulose), cinzas, restos de tabaco, entre outros, a Prefeitura de Nova Iguaçu tem uma parceria com a empresa Poiato Recicla para transformar esse lixo em matéria-prima para artesãos e secretarias municipais.

Responsável pelo programa, a Empresa Municipal de Limpeza Urbana (Emlurb) já coletou e reciclou, entre novembro de 2019 e agosto deste ano, mais de 275 mil bitucas de cigarros no município. Para recolher o material, foram instalados 50 coletores, principalmente em pontos de grande circulação, como o Calçadão, a Praça Rui Barbosa e a Rua Getúlio Vargas, todas no Centro.

A Emlurb pretende, para o início do próximo ano, repassar a massa reciclada para as secretarias de Assistência Social (Semed) e de Educação (Semed), para que artesãos usem a matéria-prima para produzir artesanato. A Se-



Em Nova Iguaçu, bitucas de cigarros passam de vilã do meio ambiente para matéria-prima para artistas e secretarias municipais

mas já adiantou que vai usar o material nas dez unidades dos Centros de Referência de Assistência Social (Cras). Já a Semed, nas escolas.

Um dos bloquinhos fabricados com a reciclagem, por exemplo, tem em sua composição aproximadamente 15 bitucas, o lixo mais comum encontrado no meio ambiente. Além de tóxica, ela pode levar até 15 anos para se decompor. Com o material

que, pode ser tingido, não tem cheiro e não contamina, pode ser feito arranjo de flor, porta guardanapo, buquê de noiva, entre outros produtos.

“O projeto está dando certo e queremos aumentar o número de coletores na cidade, chegando aos grandes centros, como Comendador Soares, Miguel Couto, Austin e Cabuçu. Estamos contribuindo com a preservação do meio ambiente e esse ma-

terial pode ser útil no artesanato. No Rio, só Nova Iguaçu tem essa parceria”, comemorou o presidente da Emlurb, Alexander Bento Rezende.

Fumante há 30 anos, o português Emanuel Jorge Fernandes da Silva, de 46, frisou a importância da reciclagem. “Com os coletores e a reciclagem, o meio ambiente sofre menos impacto. Evito jogar a bituca no chão. Infelizmente, sou viciado em fumar”, afirma.

Caxias Shopping promove feira com agricultores locais neste domingo

Evento terá pães, bolos, frutas, além de verduras e legumes para a ceia natalina

O Caxias Shopping promove, domingo, a última edição de sua feira com pequenos produtores da região e agricultores familiares que trabalham com cultivo de alimentos sem o uso de agrotóxicos. A ideia é movimentar a economia criativa do bairro, além de ser uma ótima oportunidade para comprar produtos saudáveis para a ceia natalina, como pães, bolos, frutas, além de verduras e legumes, entre outros.

A produtora Ana Paula Moreira, de 39 anos, se orgulha de participar do evento desde o ano passado, e conta que iniciou na área de alimentação saudável por conta de um motivo de saúde e, desde então, passou a cultivar alimentos no próprio quintal. Ao se mudar,

percebeu que no terreno da nova casa havia um pé de cacau, e ela e o marido passaram a cultivá-lo.

O que era uma questão de saúde acabou virando negócio. Hoje, Ana Paula tem uma produção de chocolate orgânico e participa da Feira Caxias Shopping, além de outros eventos realizados pelo município, expandindo seu conhecimento e compartilhando sua história com clientes e colaboradores.

Além da fabricação dos produtos, Ana Paula e seu marido abrem seu sítio nos finais de semana para visitação. Com isso, o público pode conhecer um pouco da história do cacau e entender melhor como funciona a produção e cultivo do cacau.

A Feira Caxias Shopping tem entrada gratuita e é uma parceria com a Secretaria Municipal de Agricultura de Duque de Caxias. A visitação é gratuita e acontece na Praça de Exposições do shopping, que fica na Rod. Washington Luiz 2895, das 9h às 18h. Mais informações: 2430-5110 ou www.caxias-shopping.com.br.

Baixada

FOTOS: ARQUIVO PESSOAL



Luciana, Pedro Henrique, Cristiano e Ramon: coragem para investir em plena pandemia de Covid-19

Café, hambúrgueres e doces ressurgiram na cidade em três negócios e mostram que nem tudo foi um pesadelo para quem investiu no comércio

Em Itaguaí, quatro empreendedores que cresceram durante as incertezas da pandemia

JUPY JUNIOR

jupy.junior@odia.com.br

Luciana, Pedro, Ramon e Cristiano não são formados em universidades no exterior nem proprietários ou herdeiros de uma cadeia de lojas que resolveram investir durante a epidemia. Pelo contrário. Embora com experiências diferentes e em ramos distintos, o que há de comum entre eles define-se em três palavras: coragem, oportunidade e dedicação. Luciana abriu uma loja de doces. Os irmãos Ramon e Cristiano, uma cafeteria. Pedro decidiu expandir a sua hamburgueria. Eles investiram em um período em que muita gente perdeu o emprego e fechou as portas dos estabelecimentos em Itaguaí e no mundo. Mas eles se lançaram sem olhar para o abismo que poderia existir. Resultado: lojas indo bem, obrigado.

'CHEIRIN BÃO' DE SUCESSO

Ramon Ribeiro, de 31 anos, e Cristiano Viana, de 37, sempre quiseram ser sócios e tiveram a ideia de abrir um negócio, em março. Mas, com o fechamento do comércio, deram um tempo na ideia. Na ocasião, trabalhavam como consultores de treinamento de uma rede varejista. Em agosto, foram demitidos. Ao invés de desanimarem, retomaram o antigo projeto com força total, uma cafeteria: "Um lugar onde se pudesse sentir, tomar um bom café e conversar. Não tinha isso em Itaguaí. Como adoramos café, a decisão por esse tipo de negócio foi natural, porque nos identificamos com o produto", contou Cristiano.

Ainda em março, eles haviam notado a franquia Cheirin Bão em Campo Grande, uma charmosa cafeteria que oferece um ambiente aconchegante com produtos exclusivos e refinados. Então, resolveram arriscar.

"Não tínhamos dinheiro guardado. Eu fui demitido depois de 16 anos de empresa e Ramon, 12. Cada um recebeu a sua indenização, vendi um carro que estava alugado, Ramon também ajudou com o fundo de garantia dele e a minha cunhada também. Foi assim que juntamos o montante para investir", explicou ele. Gastaram tudo reformando a loja, no Calçadão de Itaguaí, e adaptando para obedecer ao padrão da franquia. Abriam as portas em 25 de novembro, sem um real no banco, depois da obra e da compra das primeiras mercadorias.

"A gente tinha medo de investir tudo, gastar todas as nossas economias em um negócio sem ter uma ideia de como seria o futuro. O único conhecimento que a gente tinha era de prestar um bom atendimento porque sempre

trabalhamos com isso", disse Cristiano, e complementou: "Ainda estamos aprendendo a ser empreendedores, só que a vontade de mudar o rumo da nossa vida era maior do que o medo da inexperiência."

Sem conhecimento no ramo, os irmãos estudaram na internet e fizeram um treinamento de barista (profissional do café) recomendado pela franquia, que fornece cardápio, receitas e insumos. A média do contrato com a Cheirin Bão é de R\$ 130 mil. Se valeu a pena? Ele respondeu: "Todos os dias superamos o dia anterior e já temos que contratar mais uma funcionária, como sempre, de Itaguaí, para valorizar a empregabilidade local", relatou o dono da cafeteria, que tem 10 mesas, 31 cadeiras e todos os cuidados sanitários em tempos de Covid.

Café coado no balcão, comidinhas, ambiente acolhedor e um bom atendimento são os ingredientes que enchem de esperança os dois irmãos que apostaram alto — e tudo — para não sucumbirem à crise.

ODOCESABORDA REALIZAÇÃO

Há cerca de um mês Luciana Maia, de 47 anos, moradora do Centro, vive com imensa alegria o sonho de ter uma loja de doces para chamar de sua. Tem sorvete, minichurros, açaí, petit gateau, banana frita com sorvete, chocolate quente com frutas etc. É para adiar ou esquecer a dieta e se deliciar. Fica bem ao lado da churrascaria Nova Brésia, na Rua Coronel Macedo Soares 17, loja 2. A pandemia mudou radicalmente a vida dela, que já tinha um foodtruck em Mangaratiba com doces e açaí, mas, por causa da queda no movimento, resolveu se mexer: decidiu fazer um curso on-line de bolos profissionais. Foi assim que passou a acordar às 6h da manhã para assar os bolos e vendê-los pelas vizinhanças. E fez clientes.

Um dia, André, o marido, que trabalha com o irmão em uma mercearia, recebeu uma proposta tentadora de um conhecido: que tal alugar uma lojinha? Era o tal sonho se apresentando para Luciana, cujo destino estava mesmo ligado ao açúcar. Só que para virar realidade, foi necessária uma boa dose de coragem. Aluguéis eram muito caros, quantias inalcançáveis. Mas Luciana abriu a Ohana (que significa "família" na cultura havaiana) tendo que pagar R\$ 3 mil mensais. Ela disse que, no Centro, onde fica a loja, a média dos aluguéis é de R\$ 7 mil.

"Abrimos com a cara e a coragem, compramos as coisas com cartão de crédito. Todos da família ajudaram. Não está ideal, mas estou muito gratificada. Não temos dinheiro ainda para colocar o ar-condicionado, mas, aos poucos, estamos arrumando do nosso jeitinho. Queremos algo aconchegante agradável para os nossos clien-

tes", conta a empresária.

A família fez de tudo um pouco para conseguir abrir as portas da loja: venderam um pequeno trator, compraram freezers para os sorvetes a perder de vista. Mas já garantiram o aluguel do mês e ainda conseguiram comprar uma máquina de café. Gastaram mais de R\$ 30 mil na reforma do espaço, ainda estão devendo muita coisa, mas têm conseguido honrar os compromissos. Luciana confessa: "No fundo, não sei quanto gastamos, tenho até medo de ver". Mas, em seguida, comemora: "O movimento vem aumentando dia a dia e sabemos que dentro de algum tempo vamos ter de volta o que investimos. Estou muito grata por conseguir realizar esse sonho". Um sonho tão colorido quanto os bolos e tortas que ela exibe com orgulho no balcão refrigerado ladeado por paredes cor-de-rosa chiclete.

SUCULÊNCIA E OUSADIA

Parece realmente incrível dizer que, para Pedro Henrique Oliveira, de 31, a pandemia melhorou o seu negócio. Mas foi exatamente o que aconteceu. Dono da hamburgueria Magnífico, nascido e criado no bairro do Engenho, ele viu seu negócio prosperar em 2019 graças ao seu conceito de misturar (ou harmonizar, na gastronomia), o tradicionalíssimo hambúrguer artesanal com receitas originais de molhos, como a inesquecível maionese e a refinada geleia de pimenta.

Assim, Pedro se viu obrigado a investir em algo que até então ele não tinha dado atenção: as entregas. "Como a loja estava sempre muito cheia, não investi nisso, não tive tempo e não parecia necessário. Com a pandemia, não tinha outro jeito, porque as pessoas ficaram com medo de sair de casa, com toda razão", explica ele, que incrementou ainda mais a personalização das embalagens e contratou motoboys.

Deu certo. Com a loja fechada, ele continuou vendendo e até conquistou mais clientes, que não conheciam a suculência do seu hambúrguer.

O Magnífico Burger abriu suas portas em dezembro de 2018. Ocupava uma das duas lojas na Avenida Itaguaí 4. A loja B foi o começo. Depois, alugou atrás que fez de estoque. Mas ficou pequeno. A loja C esteve alugada para outra pessoa por muito tempo, mas com um pouco de sorte Pedro conseguiu alugá-la em plena pandemia. E, veja só, a hamburgueria agora tem uma cozinha para clientes na loja e outra para atender os pedidos delivery.

Ainda não acabou: quem quiser comer burger do Magnífico no Recreio, é só pedir, porque lá tem uma filial, mas só para entregas, por enquanto.