



Parceria:



Relatório de Atividades

1º CICLO DE ACELERAÇÃO DE
EMPREENDIMENTOS DE GASTRONOMIA

2 0 2 4



Parceria:



Sumário

Introdução	3
Perfil das Participantes e Caracterização dos Negócios	5
Conheça as Participantes	9
As Aulas e Mentorias	20
Avaliação dos Módulos	22
Logos Criadas	34
Apresentação do Pitch	35
Evidências da aplicação do capital semente	37
Equipe do projeto	38

Introdução

O projeto Sabores do Rio tem como objetivos contribuir para qualificar e promover a atuação de 50 nano empreendedoras de favelas e da periferia da Região Metropolitana do Rio de Janeiro por ano, cujos negócios impactam social e ou ambientalmente a sociedade ou o território onde vivem.

Para 2024 , são 2 turmas de Aceleração de Negócios de Gastronomia, que abordam capacitação, mentorias individuais e coletivas sobre planejamento, precificação, gestão, Marketing e mídias sociais, técnicas de negociação, uso de aplicativos e legalização de negócios, entre outros temas.

Primeira Turma de 2024

A primeira turma de Aceleração começou a ser planejada em fevereiro e teve início em abril de 2024. Como etapas preliminares, os processos de Divulgação e Seleção de Empreendedoras foram realizados durante os meses de março e abril de 2024, sendo que 30 empreendedoras se inscreveram e 25 foram selecionadas por uma banca composta por 4 empreendedoras da Rede Sabores do Rio.





No mês de abril, foi realizado o Encontro de Integração e Troca entre Empreendedoras de Negócios de Gastronomia. A metodologia desse evento se inicia com a apresentação das participantes, seguida da Roda de Conversa “ Os Desafios e Inovações dos Negócios de Gastronomia” que nesse dia contou com a Participação das empreendedoras veteranas do Sabores do Rio Claudia Pitta, Leticia Mariella e Maria Valdirene.

Ainda como parte da metodologia teve o momento Mulheres em Rede Tecendo Conexões, quando as empreendedoras são divididas em subgrupos com o objetivo de conversarem sobre o que cada negócio tem para oferecer; do que mais precisa e como em conexão podem se fortalecer e superar nossos desafios.

O encontro aconteceu na sede do Conselho Estadual dos Direitos das Mulheres – CEDIM, que fica localizado no Centro do Rio de Janeiro. A produção do lanche foi feita de forma compartilhada pelas empreendedoras.

Perfil das Participantes e Caracterização dos Negócios

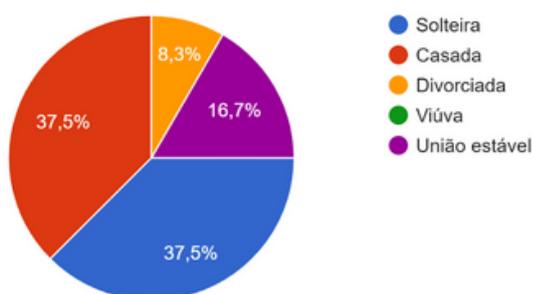
A seguir temos um resumo do perfil das participantes selecionadas, contendo aspectos socioeconômicos, área de atuação e características do negócio.

A) Aspectos socioeconômicos:

As figuras a seguir mostram que a maior parte das mulheres são solteiras ou casadas, 79,2 % têm filhos, entre elas a raça negra predomina, a maior parte das selecionadas têm entre 36 e 50 anos e ensino médio completo.

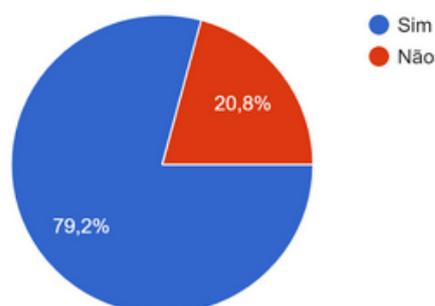
Qual o seu estado civil?

24 respostas



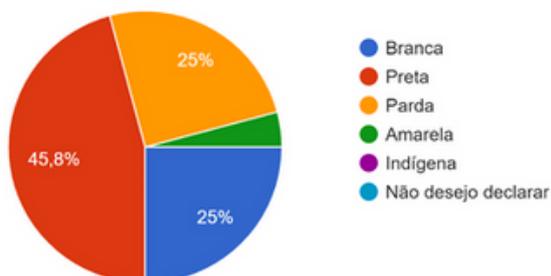
Você tem filhos?

24 respostas



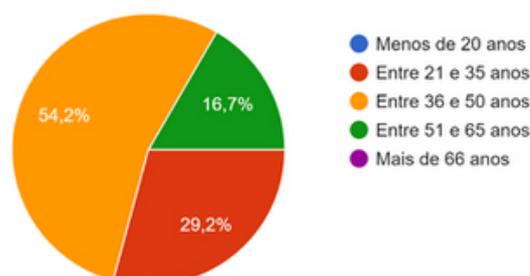
Qual a sua etnia?

24 respostas



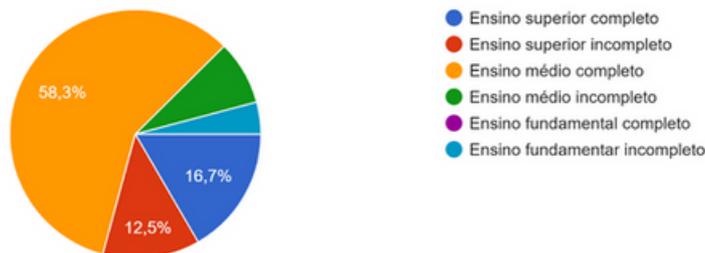
Qual a sua faixa etária?

24 respostas



Qual o seu nível de escolaridade?

24 respostas

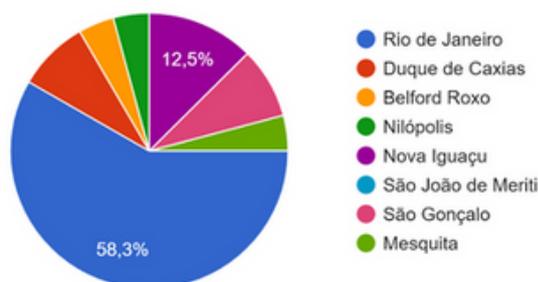


B) Área e local de atuação:

Como mostra a figura a seguir, a cidade do Rio de Janeiro contém a maior parte das empreendedoras selecionadas e, se considerarmos o Grande Rio, teremos praticamente todo o grupo representado, sendo que a maior parte das empreendedoras têm sua residência como local de trabalho.

Qual seu município de atuação?

24 respostas



Qual o seu local de funcionamento?

24 respostas



C) Características do negócio:

Observa-se nas figuras a seguir que:

Majoritariamente, o negócio é a principal fonte de renda das empreendedoras;

A carga horária dedicada ao empreendimento variou bastante, no entanto, a maioria dedica mais de 11h por semana ao seu negócio;

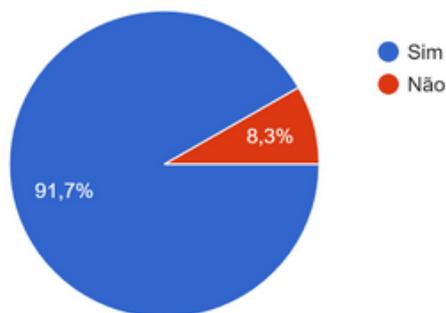
Aproximadamente 37,5 % dos negócios são legalizados (MEI);

As empreendedoras em geral já utilizam como ferramentas de marketing uma identidade visual e fazem da internet e do WhatsApp Business um canal de venda; No entanto, a renda mensal fica geralmente abaixo de um salário mínimo.

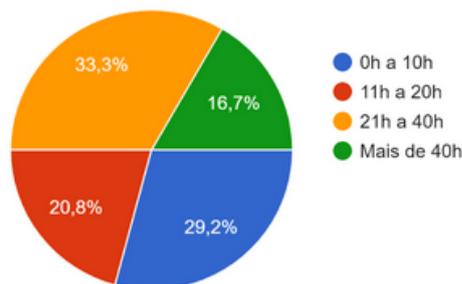
Ao serem questionadas sobre as ferramentas que utilizam para impulsionar suas mídias sociais, todas as 24 afirmaram usar o celular, 3 delas utilizam também o computador;

Quanto à gestão do empreendimento, 22 delas não possuem sócios e 2 delas tem um sócio.

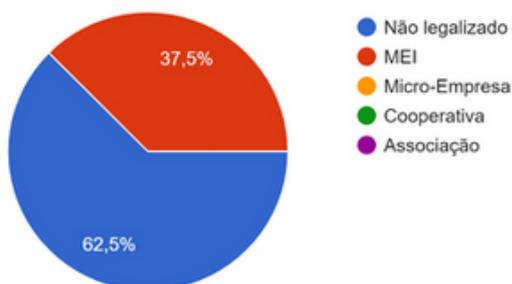
O negócio é a sua principal fonte de renda?
24 respostas



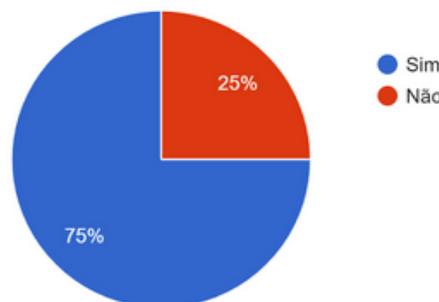
Quantas horas por semana você dedica ao seu negócio?
24 respostas



Seu negócio é legalizado?
24 respostas

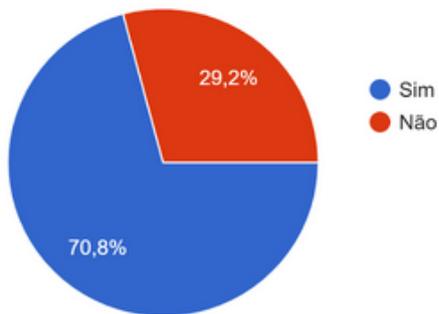


Possui identidade visual?
24 respostas



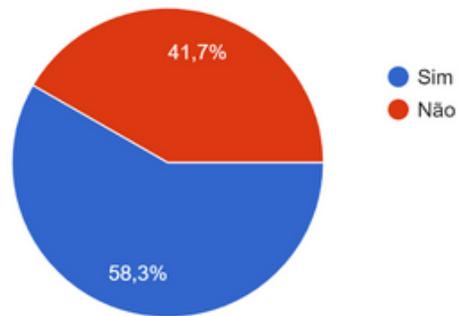
Realiza vendas pela internet?

24 respostas



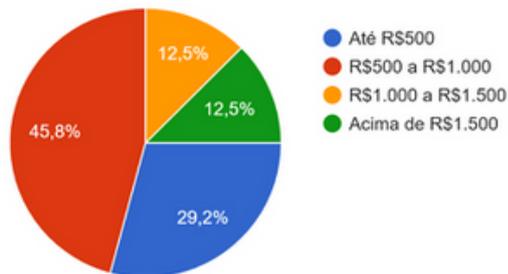
Você possui WhatsApp Business

24 respostas



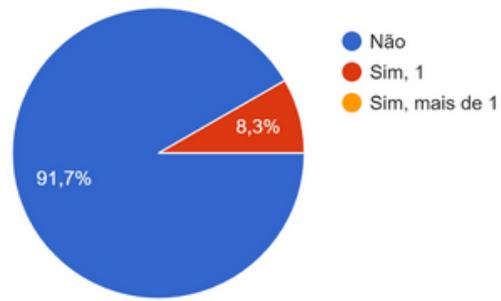
Qual o faturamento mensal do seu negócio?

24 respostas



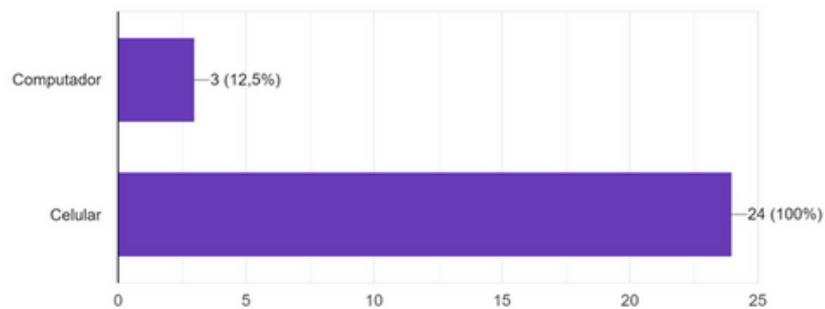
Você tem sócios? Se sim, quantos?

24 respostas



Quais ferramentas você utiliza para impulsionar as mídias sociais do seu negócio?

24 respostas



Conheça as Participantes

Aline de Oliveira Silva Pereira

Aline Bolos e Doces RJ (@alinebolosedoces.rj)



Meu nome é Aline de Oliveira e criei em 2019 o meu negócio que é Aline Bolos e Doces RJ e eu trabalho com bolos e doces personalizados mediante encomendas. Meu diferencial é que trabalho com produtos de qualidade e artesanal, não trabalho com recheios prontos e acredito que outro diferencial é que sempre estou disposta a atender bem a todos meus clientes! Eu pretendo alcançar muito mais conhecimento para que eu possa realizar um atendimento muito melhor para meus clientes atuais e clientes novos, com isso poder atender muito mais pessoas e levar meus bolos e doces além daqueles que já conhecem.

Claudia Maria de Jesus Lutete

República Do Açaí (@Republica.Do.Acai)



Meu nome é Claudia Maria de Jesus Lutete, criei o “República Do Açaí” no ano de 2011. Aluguei um quiosque na praça perto de casa onde comecei a trabalhar com Açaí e fui implantando produtos...meu carro forte é o açaí pois ele é produzido por mim, criei minha receita e conquistei a frase do melhor açaí da região, esse é meu diferencial. Pretendo fazer no futuro uma faculdade de gastronomia e abrir meu restaurante.

Ashiley Vitória Leão Rodrigues

Ashi Doces (@ashi.doces)



Oi, sou Ashiley Vitória, tenho 21 anos, sou confeitadeira e proprietária da Ashi Doces, que foi criada em 6 de Setembro de 2021. Trabalho com bolos decorados em chantininho, docinhos, brownie e doces em geral. Trabalho sozinha nas produções, mas às vezes tenho ajuda da minha rede de apoio em situações mais corridas. Eu criei a Ashi Doces, depois que fui curada de um câncer, porque tive algumas limitações que não me permitiriam viver meu antigo sonho, e eu queria viver um sonho, foi então que me

apaixonei e me encontrei na confeitaria, é o meu grande sonho e minha grande paixão. Comecei fazendo bolos pra minha família, e foram sempre um sucesso, até que através de um bolo que fiz para minha prima, consegui minha primeira cliente, e ali vi que eu realmente amava aquilo e tinha talento. O diferencial do meu negócio é que trabalho com qualidade, sabor e beleza! Você primeiro come com os olhos, compra e não se arrepende da escolha quando experimenta. No futuro desejo alcançar minha liberdade financeira, ter muitos clientes fidelizados, ter experiências no mundo da confeitaria/gastronomia e ser especializada na minha área.

Bárbara Cristina Soares de Oliveira

Babi Cake Confeitaria (@babecakeconfeitaria)



Meu nome é Bárbara Cristina, sou confeitadeira, ano passado (2023) abri um Food Truck, onde trabalho com bolos, doces, café, lanches. Dei o nome de Babi Cake Confeitaria, que nosso futuro eu possa ter uma loja física para atender aos clientes.

Cristiane Costa Jurema

MADAME GOURMET FESTAS E EVENTOS



Meu nome é Cristiane, comecei o meu negócio em 2010 de tanto que eu ajudava a minha mãe na cozinha acabei me apaixonar pela área, trabalho com bolos, torta salgada, salgados, doces. O nome da minha empresa é MADAME GOURMET FESTAS E EVENTOS, meu diferencial é o sabor. Pretendo esse ano ainda me legalizar e trabalhar com buffet esse é um grande sonho e estou trabalhando para isso pois precisamos obter experiência para melhores apresentações do nosso trabalho, o cliente tem que comer o meu bolo e sentir saudade e lembranças da sua época de criança no qual um ente querido fazia aquele bolo gostoso 😊 porque no fim não é só um bolo, não é só uma festa e sim é um sonho realizado para seu cliente.

Daiane Pereira dos Santos

Dayanne Santos Cake Design (@day.cakedesign)



Me chamo Daiane Santos trabalho com confeitaria.

Criei o Dayanne Santos Cake Design.

Desde 2015, fazendo bolos sob encomendas, hoje já faço mais variedades de doces e salgados.

Faço tudo com muito capricho. Embalagens, etiquetas com validades e marcando sabores.

Pretendo abrir uma confeitaria no bairro onde moro.

Erika Gasparino

Gasparino gourmet (@Gasparinogourmet)



Erika Gasparino, criei a Gasparino Gourmet em 2009, na cozinha da minha casa, comecei fornecendo quentinhas para a Empresa Oi, fiquei fornecendo até um pouco antes da pandemia, e hoje tive que me reinventar, fazendo cursos na área de Confeitaria para começar a vender outros produtos.

Iolanda Monteiro Dias Porciuncula

Docitos (@docitos_26)



Meu nome é Iolanda, iniciei no mundo da confeitaria em 2021. O nome da minha marca é Docitos, trabalhamos com brownie, docinhos gourmet, copo da felicidade, bolo de pote, entre outros doces.

Na Docitos você encontra sabor, beleza, atendimento de qualidade, memórias afetivas, produtos únicos. Temos como objetivo fazer o nosso negócio ser nossa principal e única fonte de renda e termos nossa loja.

Ívina Caetano da Costa

Chuvas de Chocolate (@chuvadechocolate)



Meu nome é Ívina Caetano. Em janeiro de 2022, criei a Chuvas de Chocolate. A minha inicial foi bem simples: fazer brigadeiros e sair às ruas para vender. E assim comecei a minha história com os doces: com 2 caixas de 50 docinhos nas mãos, indo de loja em loja.

No início, chegava a andar até 5 horas em dias de vendas. Os doces me levaram a conhecer lugares e pessoas. E me trouxeram diversos aprendizados. Penso em desistir mil vezes, mas os sonhos só se multiplicam...

Paralelamente, faço artesanatos. E vou dividindo o meu tempo entre esses dois amores. Trabalho em casa nas duas atividades e estudo também. Estou aprendendo a crescer. O caminho é longo e tranquilo, com flores no caminho. Vou dando um passo de cada vez.

Ester Aparecida Mendes Sobral

Ester Bello bolos artísticos (@esterbello01)



Olá, me chamo Ester, sempre gostei de cozinhar e fazer doces. Ano passado 2023 decidi iniciar a divulgação dos meus bolos para encomendas.

Meu diferencial é fabricar meus bolos com produtos nobres minimamente processados, sem recheios prontos e hidrogenados, baseados nas memórias afetivas do meu cliente.

Katy Teixeira Veloso

Atelier dos Doces (@atelidoce)



Meu nome é Katy Teixeira Veloso, trabalho com confeitaria há mais de 15 anos, fazendo bolos, doces, bem casado... Para casamento e festas infantis.

Hoje trabalho com lembrancinhas comestíveis como suspiro, biscoito artesanal, decorado, pão de mel, bem casado, entre outros.

Liana dos Santos Campos

Delilicias (@Deliliciaisls)



Meu nome é Liana dos Santos Campos, o nome do negócio é Delilicias, trabalho com a confeitaria faço bolos decorado, sequilhos, doces personalizados e bolos caseiros, o diferencial é dar para o meu cliente um produto de qualidade com sabor especial e com uma decoração linda, pretendo alcançar novos clientes e fidelizar os que já tenho, preciso me especializar na parte burocrática da empresa e futuramente contratar mais um ajudante pois é só eu que faço tudo.

Lucia Helena de Souza Vieira

Doces Giulia (@doces_giulia)



Meu nome é Lucia Vieira. Sou empreendedora do ramo de confeitaria, meu negócio iniciou em 2020 em meio a pandemia. Minha empresa leva o nome da minha filha, uma homenagem a ela, Doces Giulia. Meu diferencial é além de levar sabor único aos meus clientes, levo também afeto e memórias. Quero ter uma cafeteria, alcançar novos clientes tanto no dia a dia como no corporativo. Procuro usar amor nas receitas e produtos de boa qualidade, pra mim faz toda a diferença. Amo o que faço, pra mim é uma terapia.

Marilene Soares dos Santos Alves

Cafeteria Doce Encontro (@cafeteriadoceencontro)



Imagina aquele cheirinho de bolo no ar e um café quentinho, que delícia!!! Que sensação boa!!! Foi pensando nesse bem estar que em 2018 criamos a Cafeteria Doce Encontro, para que todas as reuniões tivessem um pouquinho do nosso afeto que só o bolo caseiro tem. O que vendemos? Vendemos memória afetiva. Sou Marilene Soares, empreendedora, confeitadeira, preta, residente de São Gonçalo e meu ramo é gastronomia, na simplicidade do bolo caseiro, levamos momentos inesquecíveis e prazerosos. Agregamos brownies e doces para festa e no futuro próximo teremos doces zero lactose e sem glúten, pois acreditamos que ninguém pode ficar de fora. Vejam nosso instagram, pode ter algum produto que traga boas lembranças e que venha adoçar seu dia hoje.

Pâmela da Silva Machado Amaral

Amaral's creperia (@amaralcreperia)



Meu nome é Pâmela Amaral, sou proprietária da Amaral's creperia, que foi fundada em 2021, porém em maio de 2023 que realmente me dediquei a ela, eu trabalho com o crepe francês e tapioca, tenho um negócio do crepe francês a domicílio, onde eu vou até o local que o cliente deseja, oferecendo sabores doces e salgados, disponho de pratos e talheres. Vejo esse negócio como facilitação ao meu cliente, pois já levo tudo pronto, garçom, onde o cliente e seus convidados escolhem o que vão comer. Hoje também aos finais de semana montamos uma barraca para a venda do crepe francês e da tapioca. Tenho muita vontade de fazer faculdade de gastronomia e alavancar nessa jornada gastronômica, eu sou feliz fazendo o que faço. O crepe francês é uma delícia, uma refeição diferenciada e prática, quero muito implantar esse sistema de comida nos eventos, almejando crescer cada vez mais.

Patrícia dos Santos Fontes

Patynil bolos e doces (@patynil_bolosedoces)



Me chamo Patrícia sou confeitadeira estou nesse ramo desde 2018, trabalho em casa com bolos, doces e salgados tudo para festa, meu nome fantasia e patynil_bokosedoces

Paula Cristina Lima dos Santos

As meninas do doce (@chama.as.meninas)



Sou Paula, estamos em feiras e roda de samba há 4 anos. Trabalhamos com confeitaria afetiva.

Desejamos um dia ter nossa loja para receber todos os nossos amigos clientes.

Renata de Souza Gomes

Delicia's da Re (@delicias.da.re314)



Meu nome é Renata Gomes, criei a empresa Delicia's da Re em 2008 e formalizei como MEI em 2023. Trabalho com confeitaria e salgaderia, e marmittinhas congeladas por encomendas.

Rosana Batista Damasceno

Sabor das loursas (@Rosana27)



Sou Rosana Batista Damasceno, sou empreendedora a 20 anos, tenho um esposo sabor das loursas gastronomia.

Rosicleya Lopes da Silva

Rosy bolos



Meu nome é Rosicleya e criei meu negócio a 4 anos. Trabalho com bolos, salgados e doces para festa e café da manhã.

Talita Cândida

Barraca da tata (@Drink_da_tata)

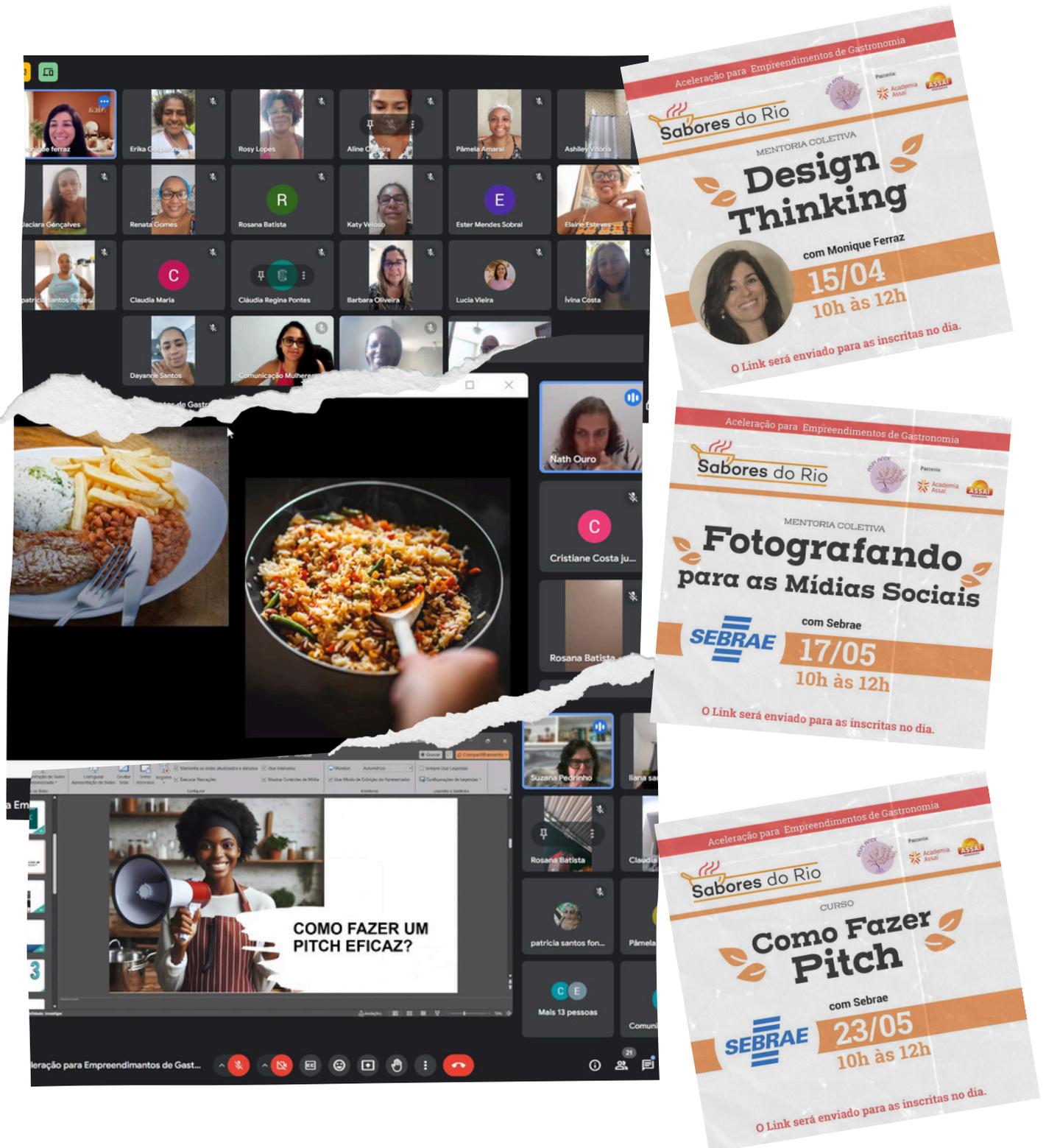


Me chamo Talita Cândida Da Silva e trabalho como vendedora ambulante em eventos que tem pelo centro do Rio de Janeiro.



As Aulas e Mentorias

As aulas e mentorias durante a Aceleração acontecem na plataforma Google Meet.



DEPOIMENTO

“Muito bom participar de um curso que nos incentiva e mostra que somos capazes de crescer como empreendedoras. Gratidão Asplande.”

Katy Teixeira Veloso
Atelier dos Doces (@atelidoce)



DEPOIMENTO

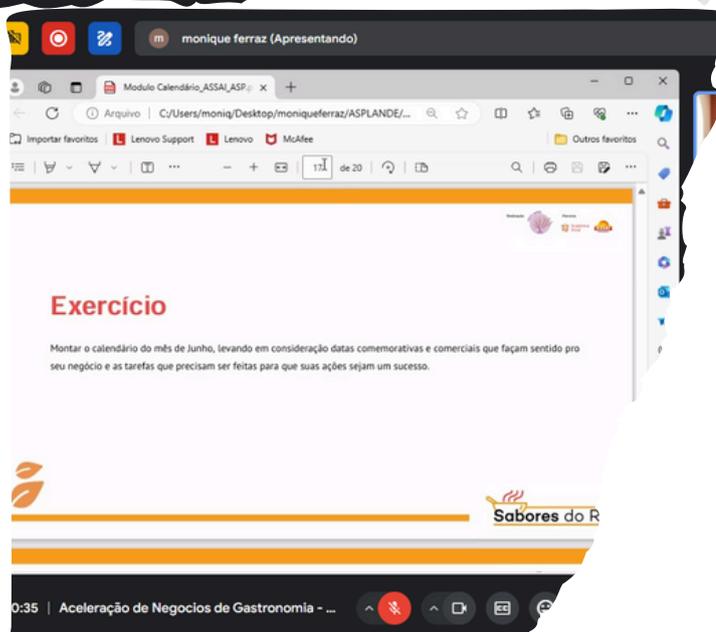
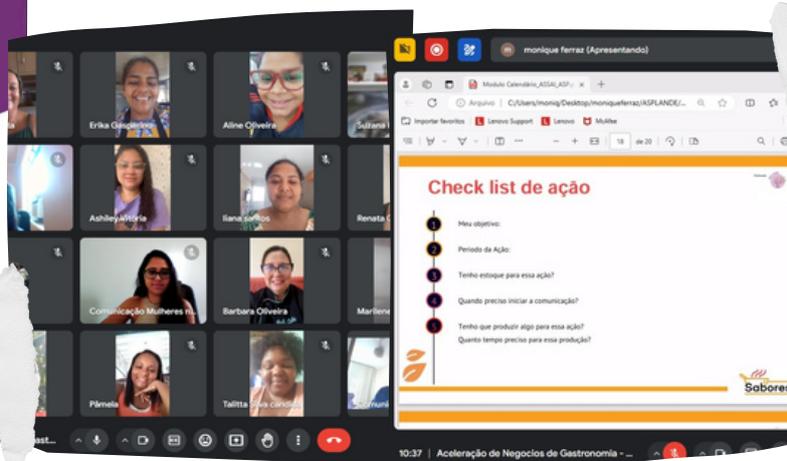
“Foram 3 meses de muito aprendizado, aulas maravilhosas, professores super qualificados e atenciosos, e conteúdos riquíssimos que vou levar pra vida! Obrigada Asplande, pela oportunidade incrível.”

Ashley Vitória Leão Rodrigues
Ashi Doces (@ashi.doces)



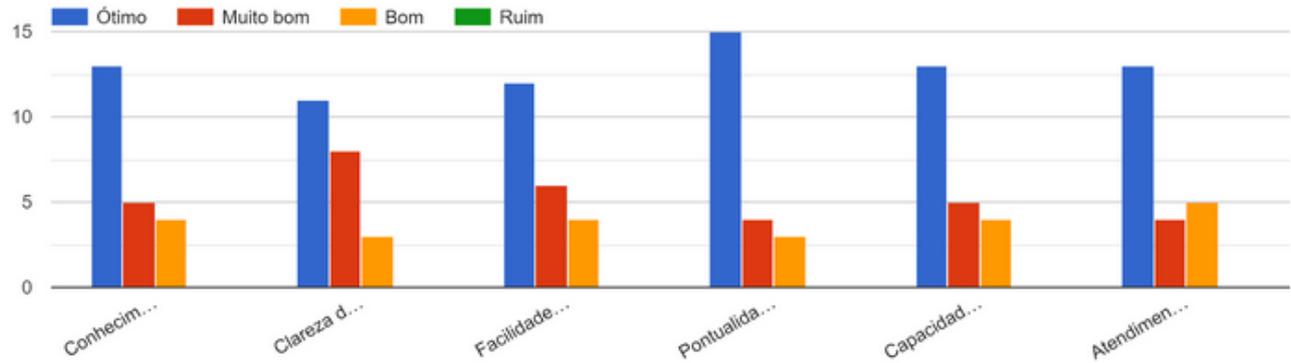
Avaliação dos Módulos

Durante o processo de Aceleração, ao final de cada módulo as participantes fazem uma avaliação da atuação da(o) educadora(r) a partir dos seguintes aspectos: Conhecimento e domínio do assunto; Clareza de explicação; Facilidade de comunicação e de relacionamento com a turma; Pontualidade; Capacidade de incentivar a troca de experiências e conhecimentos; e Atendimento e esclarecimento de dúvidas individuais.

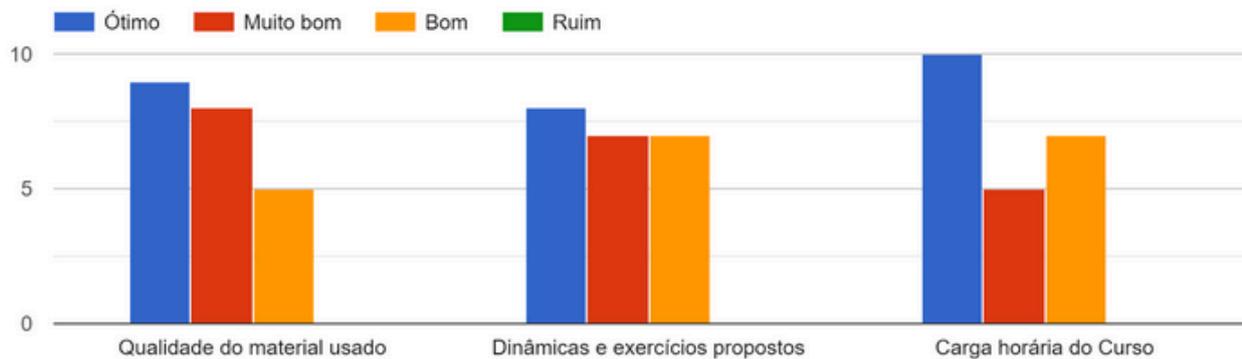


Módulo 1: Design Thinking com Monique Ferraz

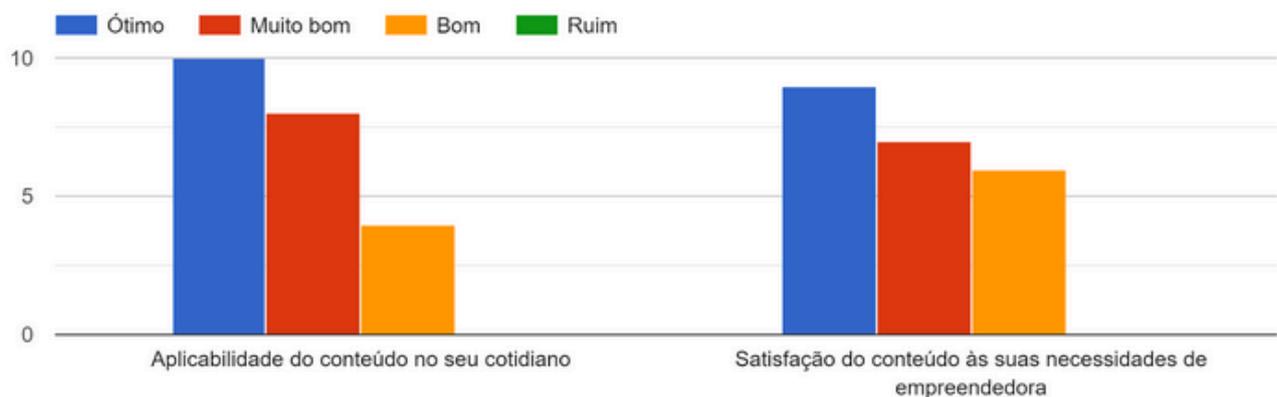
Educador



Metodologia

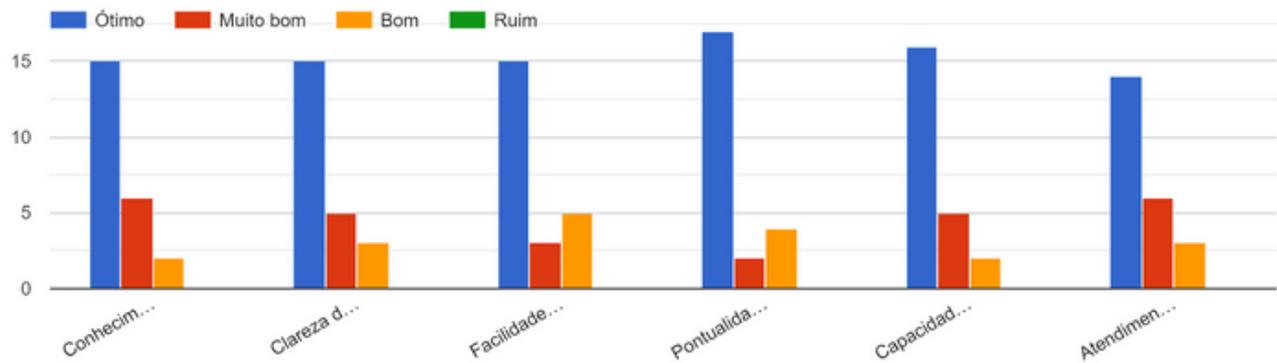


Conteúdo

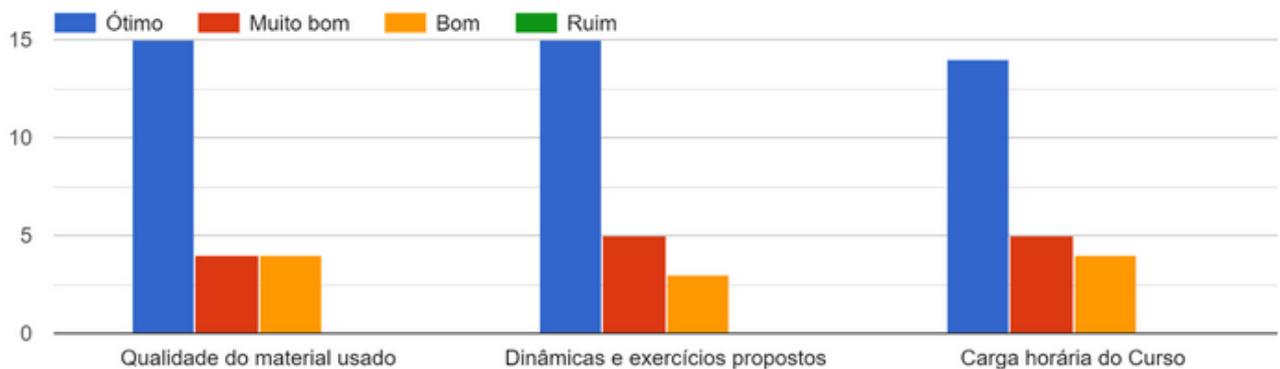


Módulo 2: Modelagem de Negócio com Giuliane Loucach

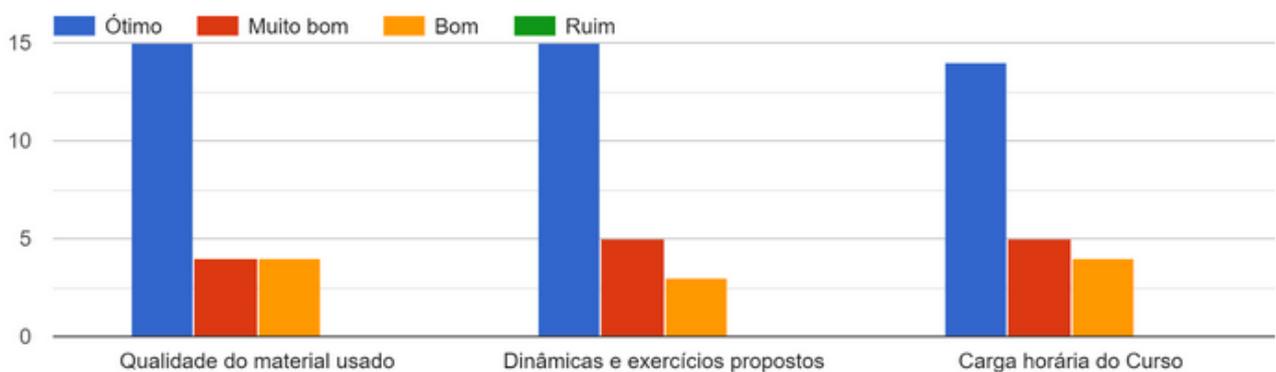
Educador



Metodologia

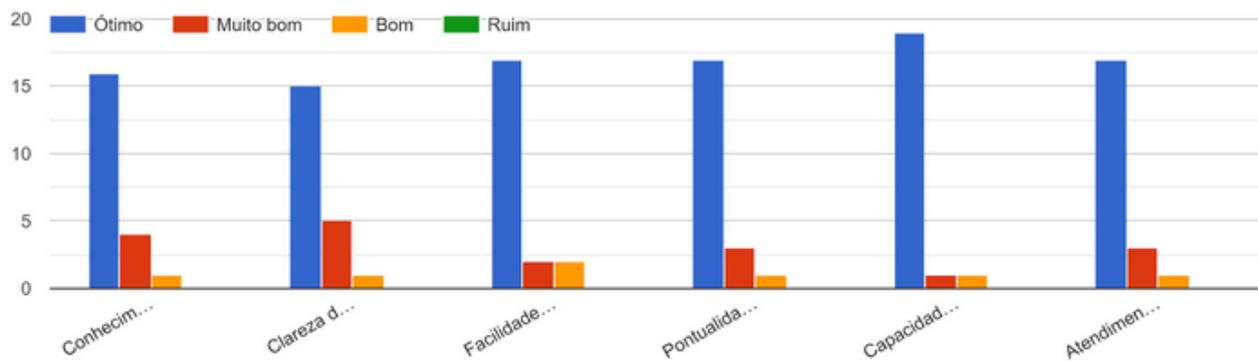


Metodologia

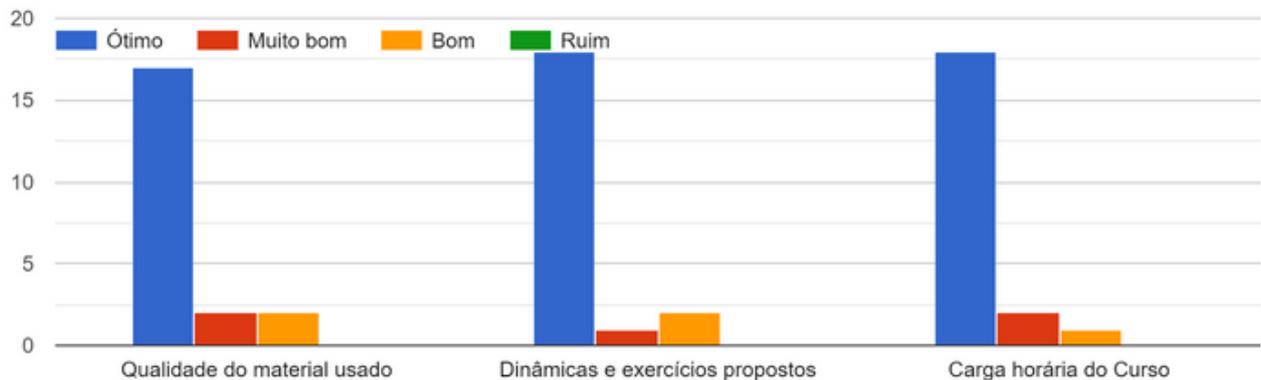


Módulo 3: Precificação com Paulo Borges

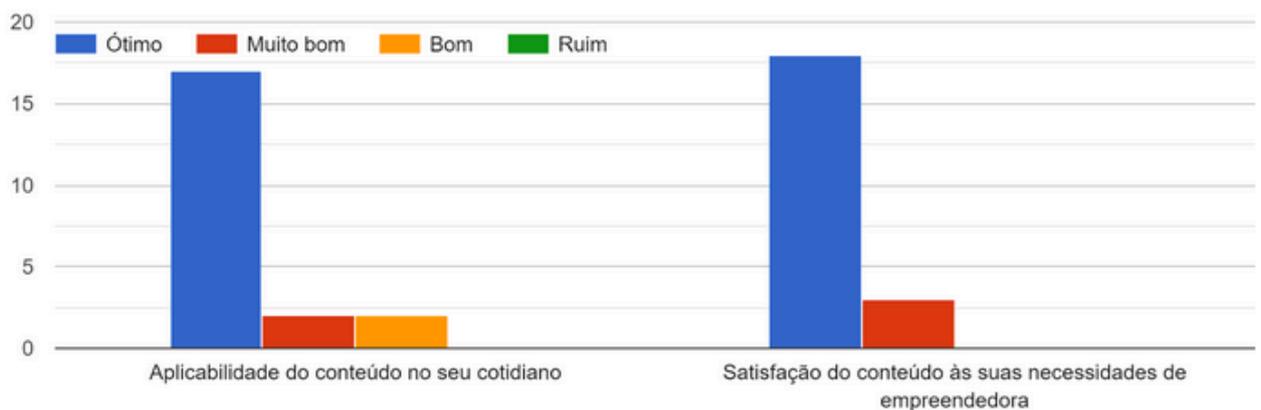
Educador



Metodologia

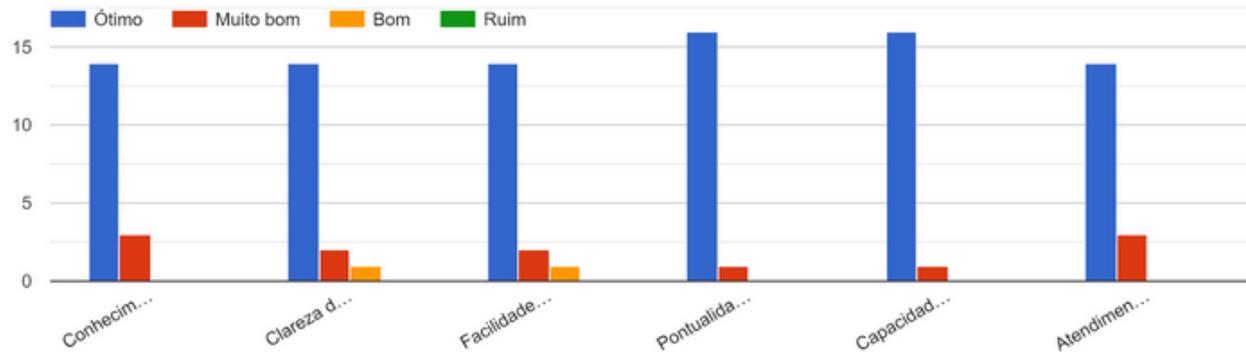


Conteúdo

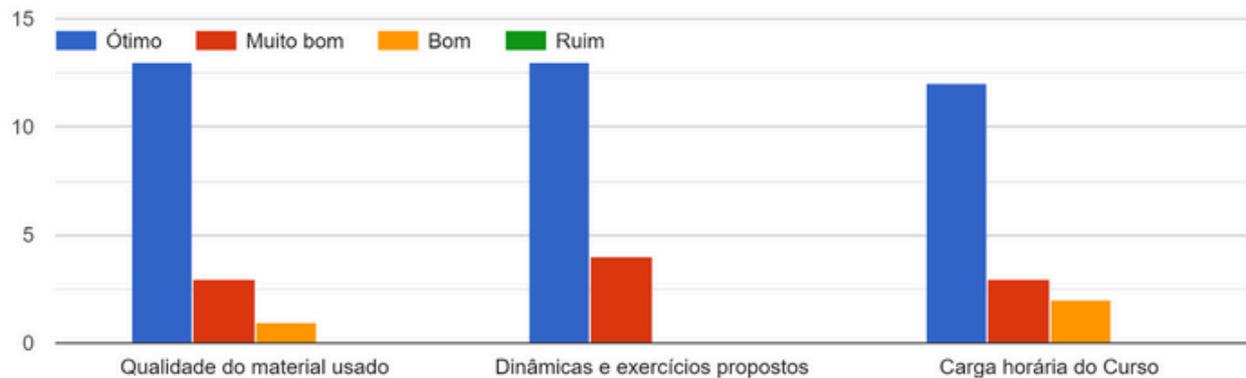


Módulo 4: Gestão Administrativa Financeira com Paulo Borges

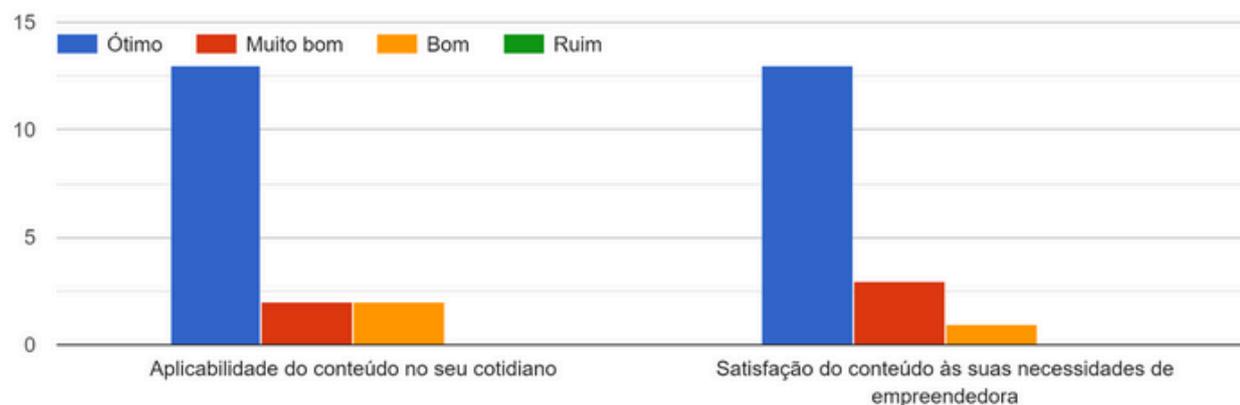
Educador



Metodologia

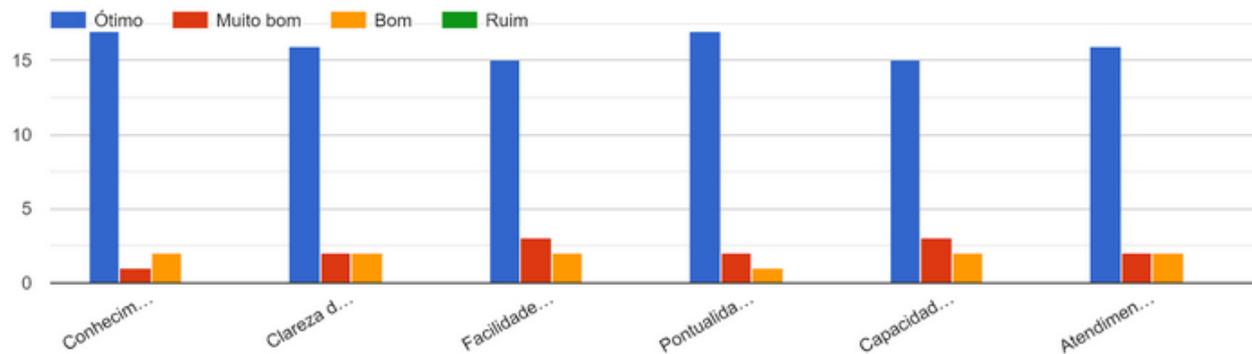


Conteúdo

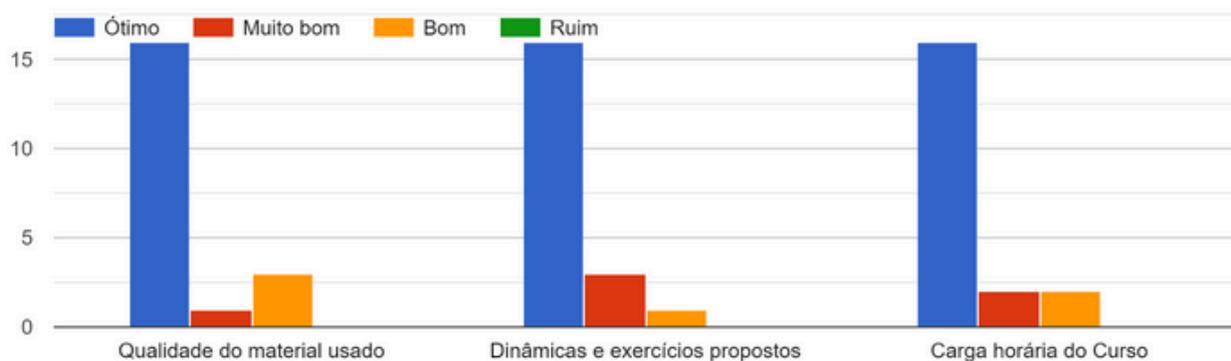


Módulo 5: Legalização MEI com Thamirys de Lima

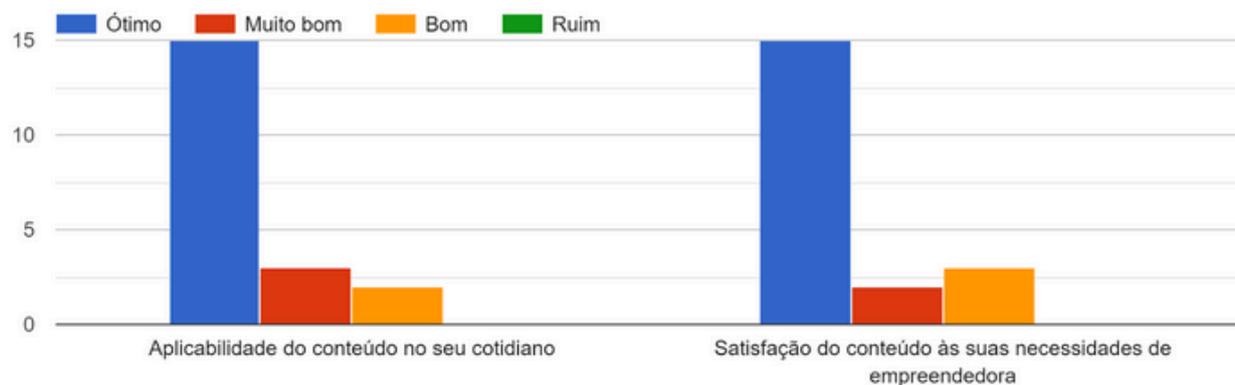
Educador



Metodologia

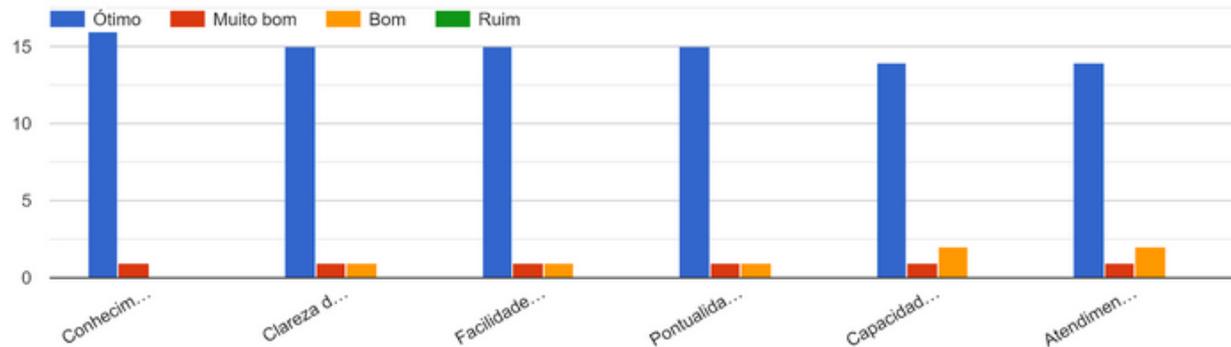


Conteúdo

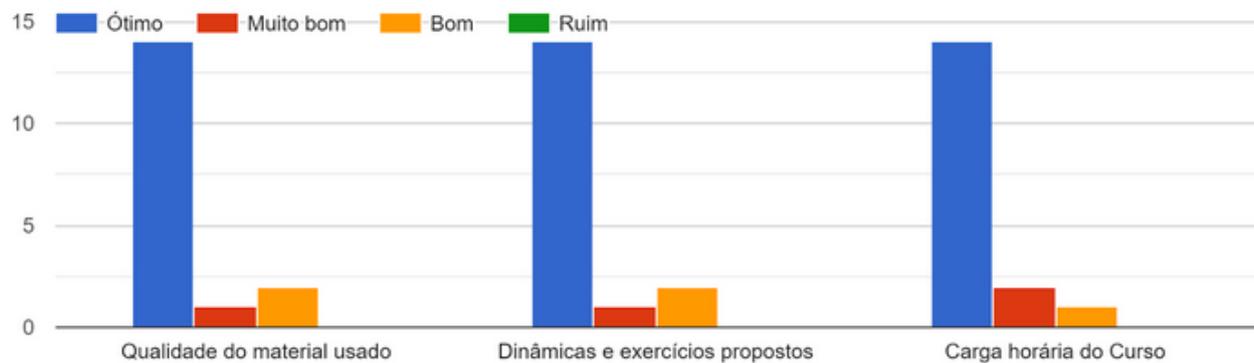


Módulo 6: Fotografando para Mídias Digitais

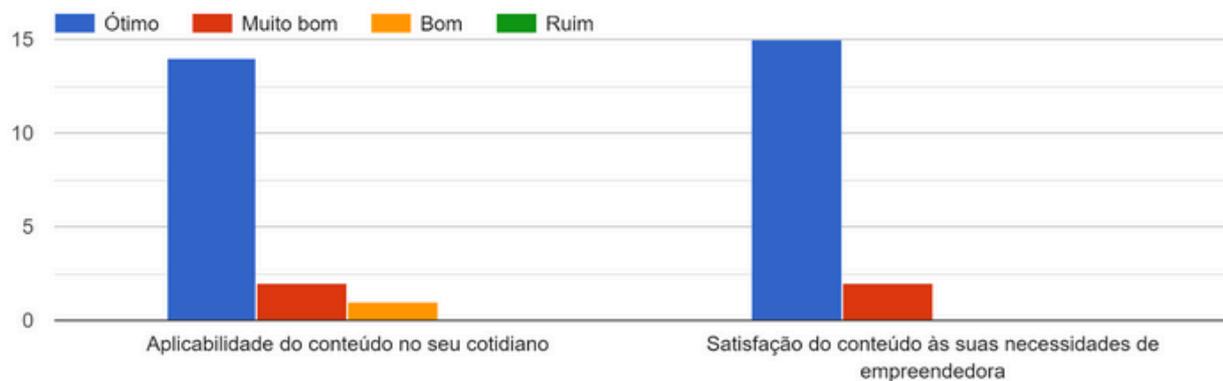
Educador



Metodologia

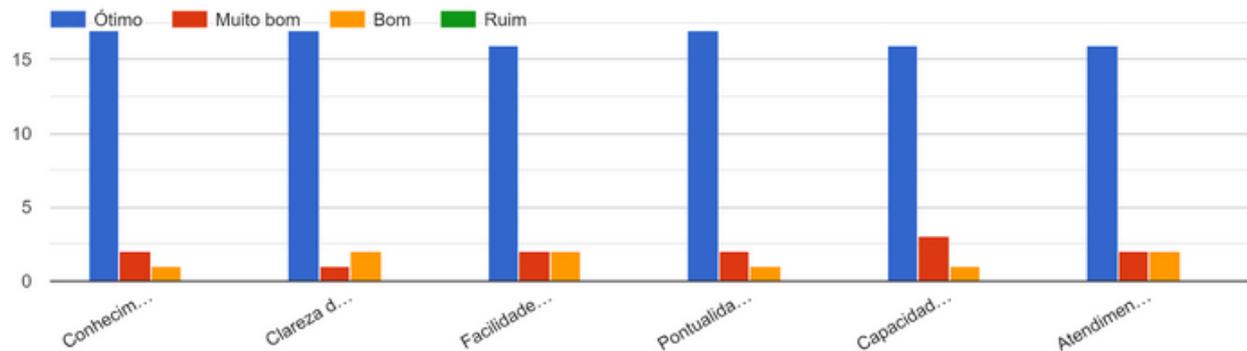


Conteúdo



Módulo 7: Estratégia de Marketing com Monique Ferraz

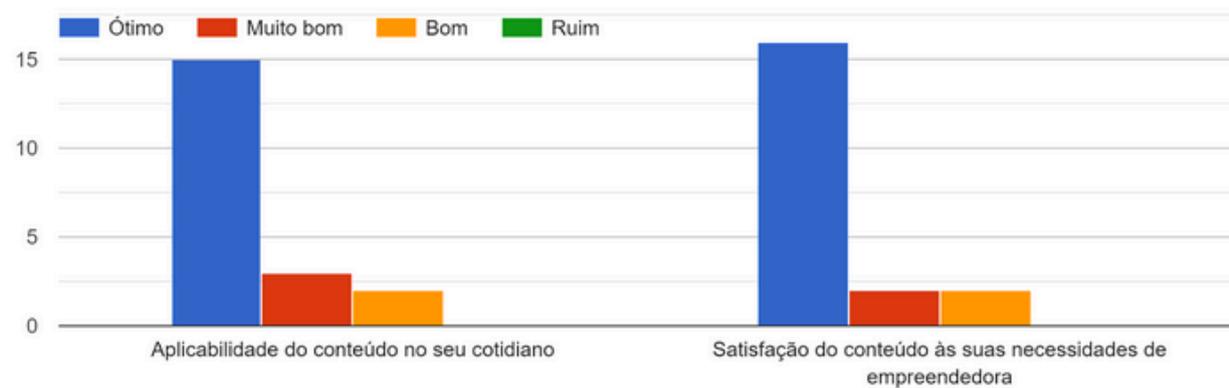
Educador



Metodologia

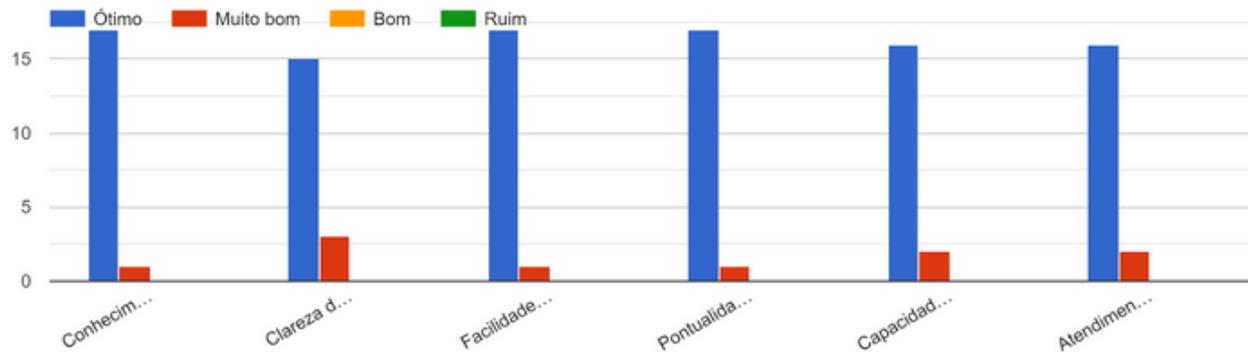


Conteúdo

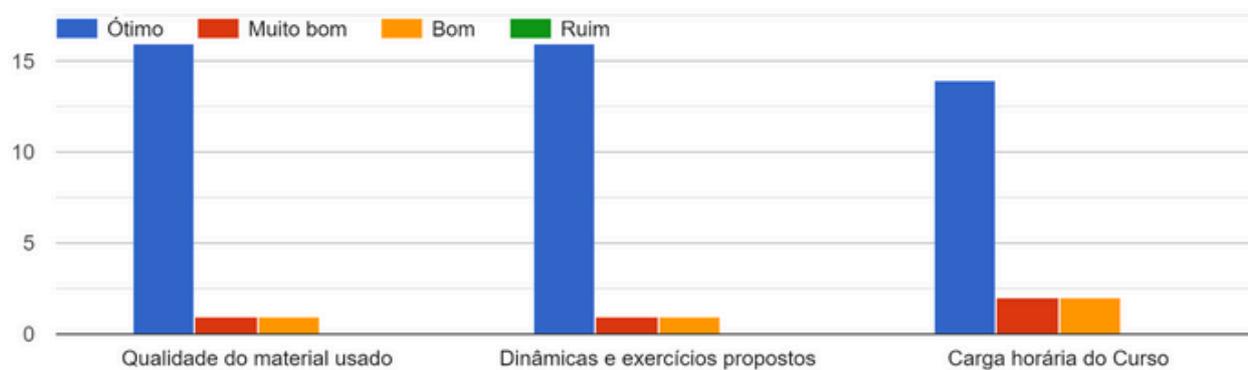


Módulo 8: Aplicativo de Mensagem para Pequenos Negócios

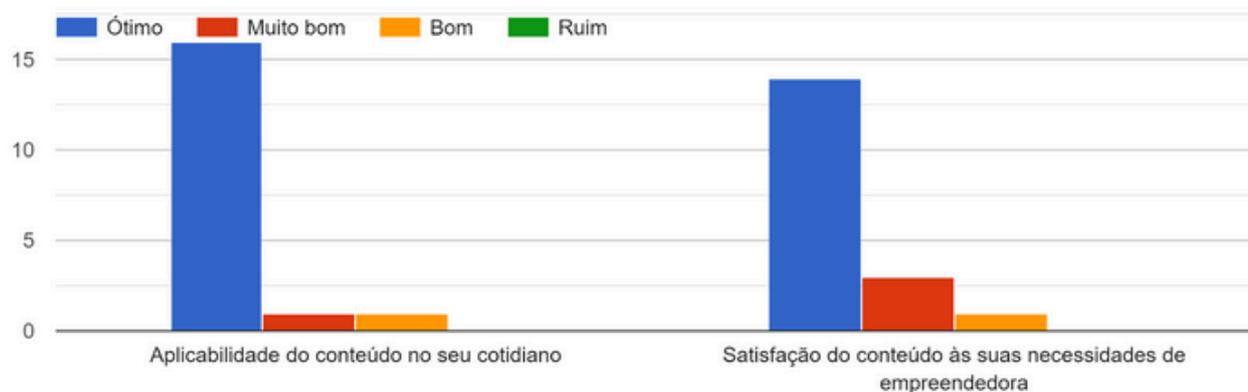
Educador



Metodologia

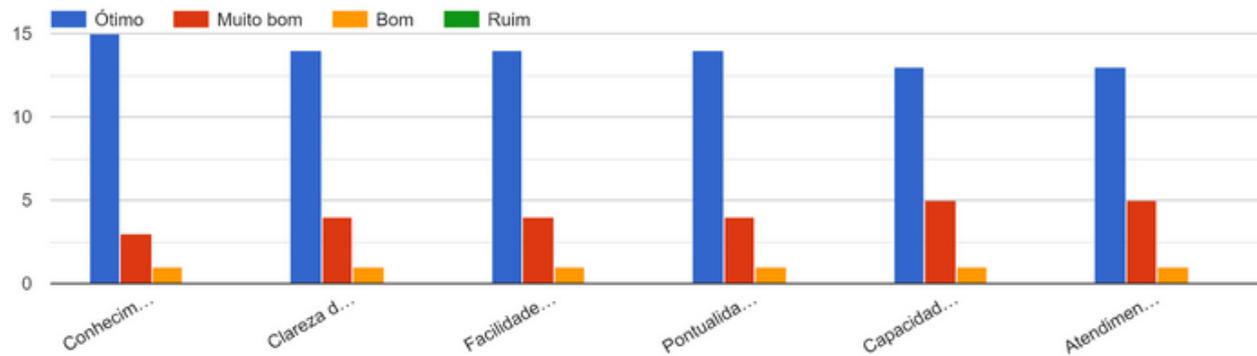


Conteúdo

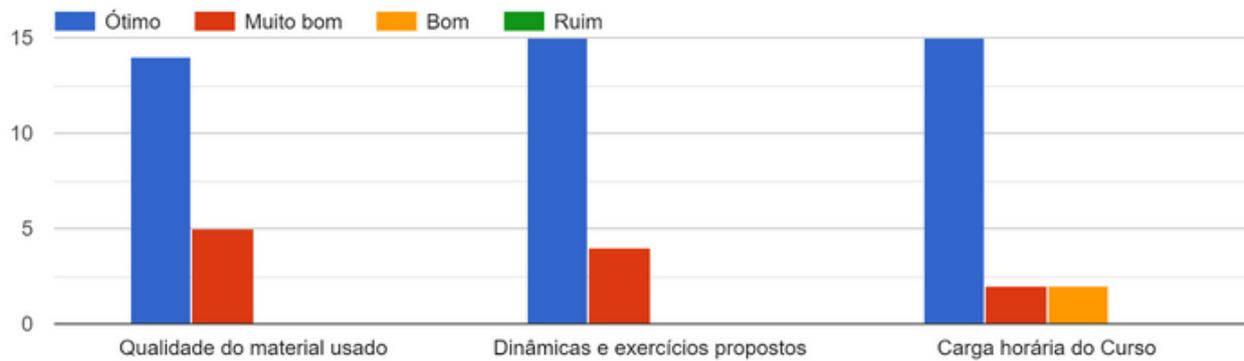


Módulo 9: Como Fazer Pitch

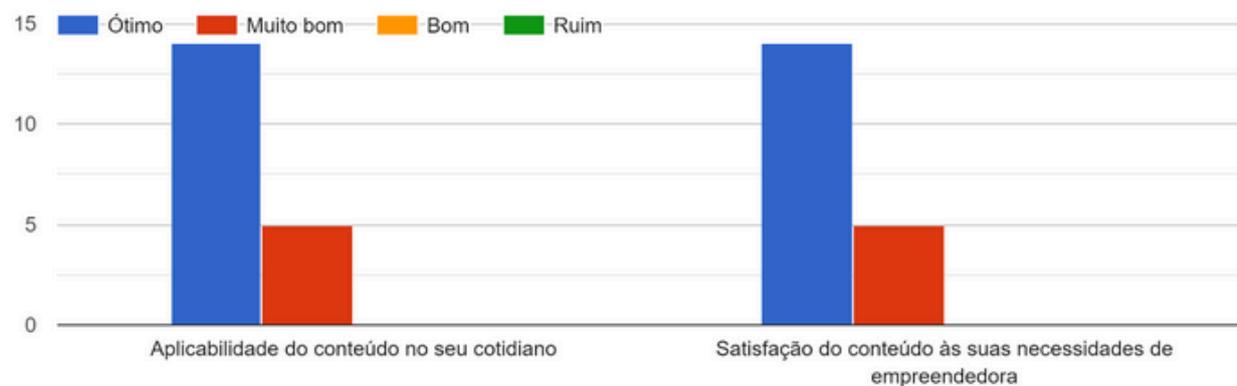
Educador



Metodologia

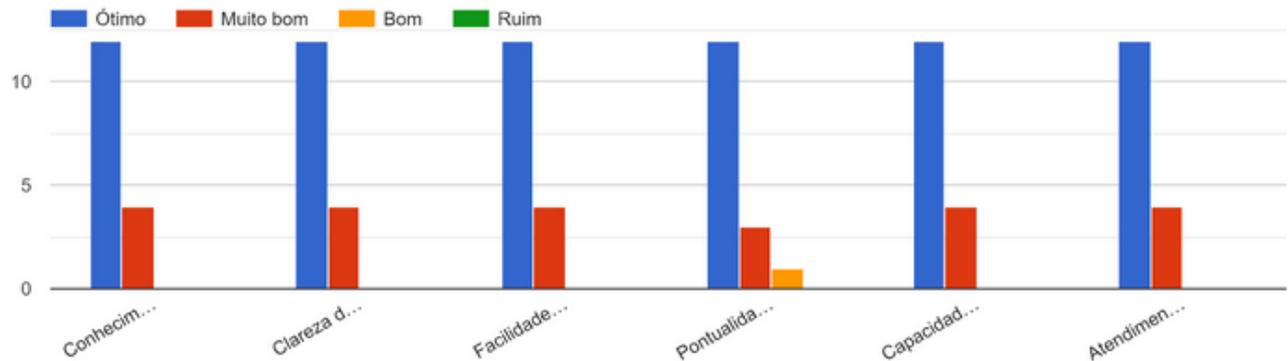


Conteúdo

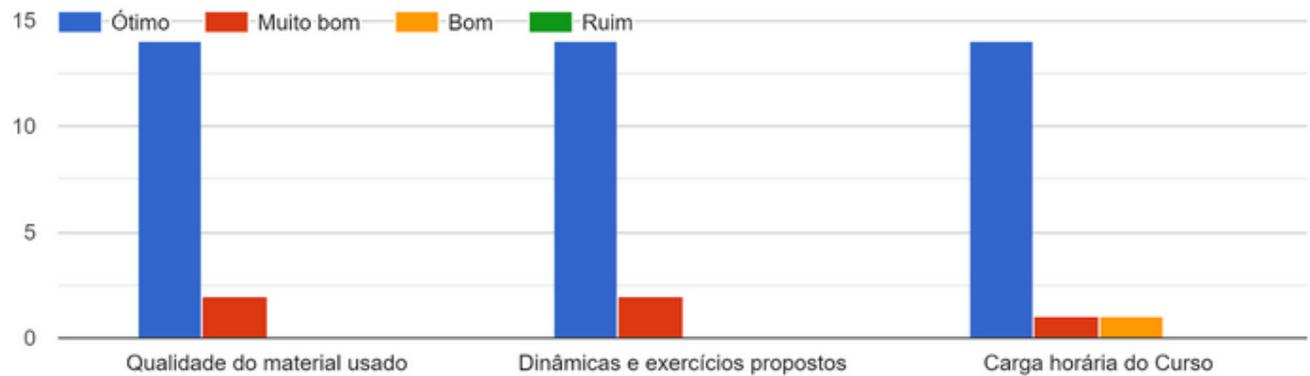


Módulo 10: Fundamentos de Aproveitamento Integral com Maristela Sodré

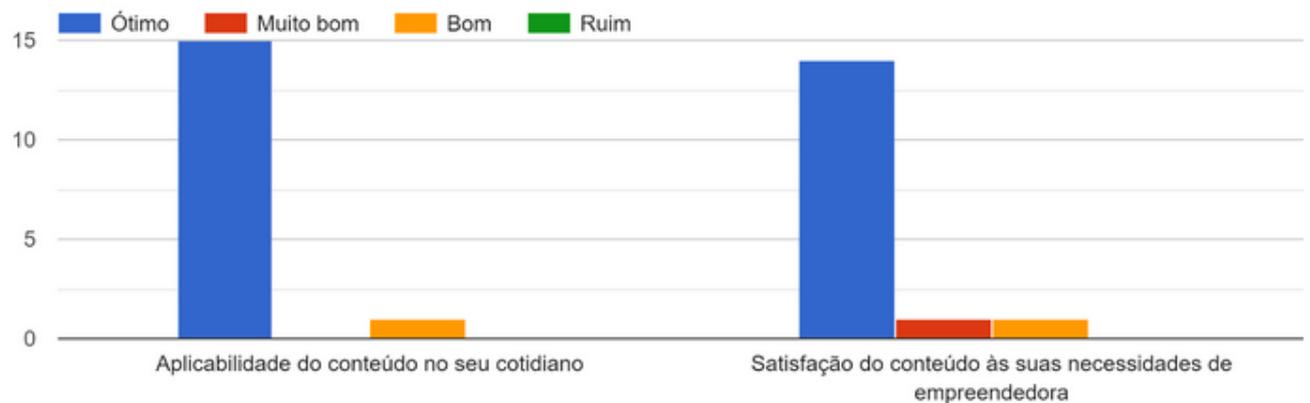
Educador



Metodologia



Conteúdo



DEPOIMENTO

“ Participar da acelerada da asplande, foi um divisor de águas na minha carreira empreendedora, todos os cursos e exercícios contribuíram para novos projetos, mudanças em cardápios, além de me mostrar que meu sonho é possível. Aprendi a falar sobre o meu negócio com propriedade, pq lá eles sempre me falavam, nada melhor do que você para conhecer seu próprio negócio, coloquei isso em prática , e hoje a Amaral's creperia segue um novo rumo.Eu sou grata”



Pâmela da Silva Machado Amaral
Amaral's creperia (@amaralcreperia)

DEPOIMENTO

“ A participação e a interação das empreendedoras, foi um diferencial nesta aceleração. Elas demonstram que estavam abertas para novos conhecimentos e administrarem melhor seu empreendimento. Percebi também, que a grande maioria até fazia um controle financeiro. Mas sem ter uma visão clara de suas finanças. Foi a partir da aula de precificação e de gestão administrativa financeira, que passaram enxergar os resultados do negócio.



Paulo Sérgio Borges
Professor de Gestão

Logos Criadas

No início da aceleração, é realizado um levantamento de quais empreendedoras ainda não tem logomarca e/ou identidade visual, e, das que já tem, quais precisam de alterações ou ajustes.

A seguir, seguem as logomarcas criadas, alteradas, e/ou atualizadas em conjunto com as empreendedoras:



Claudia Maria



Cristiane Costa



Renata Gomes

Apresentação do Pitch

Ao final de cada aceleração, a Asplande, comprometida com o empoderamento feminino e o fomento ao empreendedorismo de impacto socioambiental, organiza um evento de encerramento singular para suas empreendedoras. Como atividade final, este encontro proporciona um ambiente para que as empreendedoras se reencontrem após todo o percurso de aprendizagem e apresentem os seus pitches, após o processo de capacitação e mentoria.

Assim, esse momento não só encerra o programa de capacitação, mas também representa uma oportunidade valiosa para as empreendedoras apresentarem seus negócios, a partir dos conteúdos trabalhados durante a capacitação. Com a apresentação do pitch final, aprimoram suas habilidades de comunicação e recebem feedbacks construtivos vindos de suas mentoras e das experiências das suas colegas, enriquecendo ainda mais a experiência da capacitação.

Ao promover esse encontro, a Asplande incentiva não apenas fortalecer a rede de contatos entre as empreendedoras, mas também estimula a autonomia e a confiança dessas mulheres em seus negócios. A troca de experiências e conhecimentos entre as participantes contribui para um ambiente colaborativo e inspirador, reforçando a ideia de que juntas, as mulheres podem alcançar grandes feitos e impactar a sociedade.

O Pitch presencial, aconteceu dia 18/06 no auditorio da Secretaria Estadual da Mulher. A banca de avaliadoras foi formada por duas empreendedoras que já participara de Acelerações anteriores, uma voluntaria da Asplande e Coordenadora de Empreendedorismo da Secretaria de Estado da Mulher.



Evidências da aplicação do capital semente



Equipe do projeto



**Dayse
Valença**
Secretária
Executiva



**Paulo
Borges**
Assessoria



**Elizabeth
Lima**
Financeiro e
Administrativo



**Thamirys
de Lima**
Estagiária



Cláudia Lima
Voluntária da área
Administrativa
Financeira



**Beatriz
Domingues**
Estagiária



**Jarbas
Carvalho**
Contabilidade



**Anna Paula
Rodrigues**
Designer



Sabores do Rio



Parceria:



Contato:

(21) 2210-1922
asplande@asplande.org.br