





Casas noturnas unidas por um horizonte melhor

Com diversos negócios da noite de Porto Alegre ainda de portas fechadas, casas noturnas criam rede de suporte. O Ocidente, clássico do Bom Fim, está recebendo negócios do 4º Distrito e do Centro Histórico

PÁGINA INICIAL

www.geracaoe.com

Quer receber notícias sobre empreendedorismo no seu WhatsApp? Aponte o celular para o QR Code ao lado e saiba como!

-  JC_GeracaoE
-  JCGeracaoE
-  JCGeracaoE
-  geracaoe

Ao leitor

Nossa missão é apoiar quem empreende

Sempre reforçamos que a missão do **GeraçãoE** é fortalecer o empreendedorismo. Para ratificar esse propósito diante dos estragos e dificuldades causados pelas enchentes, lançamos, na última semana, o selo GE Apoia.

O objetivo da iniciativa é dar visibilidade para os pequenos negócios locais, que estão, pouco a pouco, retomando suas atividades. As dificuldades e os prejuízos são diversos: alguns negócios perderam todo seu espaço físico, outros ficaram muitos dias sem conseguir operar, perdendo clientes e faturamento. Foi olhando para este cenário que lançamos o GE Apoia, com o compromisso de contribuir para a economia local, fortalecendo e divulgando pequenos negócios impactados no Rio Grande do Sul.

Nas últimas edições, temos repetido sobre a importância de entendermos o nosso papel enquanto consumidores. Escolher consumir ou comprar de uma marca é contribuir para a longevidade daquela empresa. E o GE Apoia reforça que o momento é de suporte aos negócios que estão retomando, desde a cafeteria do teu bairro que reabriu ao teu restaurante favorito. Apoie, com o **GeraçãoE**, a economia local. Confira no QR Code ao lado o manifesto.

Isadora Jacoby
@isajacoby



NEWSLETTER: cadastre seu e-mail na nossa newsletter diária no site. Queremos que você fique por dentro de todas as nossas notícias em primeira mão.

#explorar

Inspiração que vem da Colômbia

O podcast **Libros para empreendedores**, do Luis Ramos, tem sido uma fonte valiosa de *insights* e conhecimentos para diversas áreas da nossa vida e do nosso empreendimento. Através dos resumos e discussões dos livros apresentados, temos conseguido aplicar **conceitos e estratégias em áreas como gestão, marketing, vendas, inovação e motivação pessoal**. O podcast tem sido uma ferramenta fundamental para o nosso

desenvolvimento pessoal e profissional, fornecendo ideias e inspiração para enfrentar os desafios do empreendedorismo com mais confiança e conhecimento. O podcast tem nos ajudado a manter uma mentalidade focada no crescimento. Uns dos nossos livros favoritos é Hábitos Atômicos, Pense como um Monge e Os Segredos de uma Mente Milionária. O podcast também é uma opção maravilhosa para quem está treinando espanhol.

Shakira, artista colombiana, tem sido uma inspiração incrível para nós no nosso empreendimento. Sua jornada de sucesso, baseada em talento, trabalho árduo e dedicação, é um exemplo inspirador de como é possível **alcançar grandes conquistas mesmo depois de muitas dificuldades**. Assim como ela, buscamos levar o nome da nossa cidade, Barranquilla, e do nosso país com orgulho, destacando a rica cultura do Caribe colombiano através da nossa gastronomia. Além disso, admiramos o compromisso da Shakira em impactar positivamente as pessoas ao seu redor. No nosso empreendimento, buscamos não apenas oferecer uma experiência gastronômica autêntica, mas também criar um ambiente acolhedor, inspirador e criativo, que contribua de forma positiva para a comunidade.

As **viagens pela Colômbia** têm sido uma fonte incrível de inspiração para o nosso empreendimento. Cada lugar que visitamos nos proporciona uma nova experiência sensorial, desde as paisagens deslumbrantes até os sabores autênticos e variados da culinária. Também a **oportunidade de viver diferentes aspectos da cultura colombiana**, que são refletidos no nosso negócio, por exemplo, a amabilidade e a hospitalidade das pessoas nos inspiraram a oferecer um atendimento sempre impecável no La Ventana, criando um ambiente acolhedor e convidativo para os clientes. Além disso, a criatividade, o talento dos artistas, as festividades e a beleza dos povos colombianos têm sido uma fonte de inspiração para a decoração e músicas do nosso estabelecimento. Buscamos incorporar elementos da cultura do Caribe em cada detalhe, desde a escolha dos ingredientes até a proposta dos pratos que fabricamos através de Kogui, cerâmicas para apresentar nossas delícias, criando uma experiência autêntica e memorável para os nossos clientes.

Dayana Melamed e Juan Urquijo, sócios do La Ventana, restaurante de comida típica colombiana



geracaoe.com



GeraçãoE lança manifesto em apoio aos pequenos negócios locais

Diante das adversidades ocasionadas pelas enchentes e o impacto severo na economia do Rio Grande do Sul, o GeraçãoE lança o projeto GE Apoia, com objetivo de fortalecer negócios locais. Após um mês do início da tragédia climática que atingiu o Estado, pequenos empreendedores e empreendedoras começaram a retomar as suas atividades. Aponte a câmera para o QR Code ao lado e saiba mais.



Quem faz



ISADORA JACOBY
Editora-assistente
@isajacoby



JÚLIA FERNANDES
Repórter
@eujuliafernandes



JAMILAIQUEL
Estagiário
@jamil_aiquel



STÉFANI RODRIGUES
Estagiária
@stefanirodrigues

Editor-chefe: Guilherme Kolling

Diagramação: Gustavo Van Ondheusden e Ingrid Muller

geracaoe@jornaldocomercio.com.br

GE
geracaoe.com
geraçãoempreendedora

Publicação do
Jornal do Comércio
de Porto Alegre

ARTE/FEDMAR SOUZA/JC

TECNOLOGIA

rede, plataforma

Sistema auxilia no gerenciamento de doações

A UNICFC Tecnologia desenvolveu uma solução para auxiliar prefeituras na gestão de crises, como a enchente no Estado

STÉFANI RODRIGUES

@stefanirodrig

A UNICFC Tecnologia de Formação em Trânsito, empresa de Taquari especializada no desenvolvimento de softwares de fiscalização e monitoramento, desenvolveu o Safecity, sistema para cadastrar, gerenciar e dar suporte às famílias atingidas por tragédias.

O projeto nasceu como resposta à vontade de vários empreendedores locais que queriam ajudar o município a partir de suas expertises. Como uma empresa de tecnologia, a UNICFC viu em seus serviços já existentes a possibilidade de alterações para ajudar a organizar e gerir doações e entregas com transparência em colaboração com a prefeitura de Taquari.

Vendo que a gestão pública

ainda utilizava planilhas eletrônicas e de papel para gerenciar as doações e as necessidades das famílias afetadas, a empresa encontrou neste gap a necessidade de um sistema mais robusto. O SafeCity foi desenvolvido para permitir o gerenciamento detalhado de residências afetadas, controle de doações e entregas, além do cadastro detalhado dos moradores. A alteração que possibilitou o nascimento do sistema levou menos de 15 dias, de acordo com Francieli Librelotto, diretora-geral da instituição.

O sistema utiliza tecnologia OCR (reconhecimento óptico de caracteres) para verificar a qualidade das imagens coletadas e geolocalização para um mapeamento preciso das áreas afetadas. Além disso, oferece relatórios detalhados que ajudam a manter a transparência e segurança no processo de doações. De acordo com Francieli, o SafeCity evoluiu conforme as demandas surgiam. Hoje, a plataforma é capaz de gerar relatórios que incluem informações sobre doações, entregas, residências afetadas e

seus moradores, com possibilidade de inclusão de fotos.

Além de Taquari, a UNICFC está trabalhando com a prefeitura de General Câmara e apresentou a solução para outros municípios, como Capela de Santana e Viamão. A empresa está empenhada em expandir o uso do sistema para ajudar mais cidades a gerenciar crises com eficiência e transparência.

Sensibilizada pela situação em Taquari, a empresa decidiu oferecer o sistema gratuitamente às prefeituras, sem custos para o município. O negócio também cedeu espaço em sua sede para armazenamento de doações. A próxima atualização do SafeCity permitirá que doadores vejam as necessidades específicas de cada cidade. "Não vamos deixar as informações diretamente dos moradores por uma questão de preservação. Mas, quem quiser doar, pode acessar a plataforma e verificar, por exemplo, a quantidade de fogões, geladeiras, entre outros, que cada município precisa, para então fazer uma doação mais assertiva", explica Francieli.



O sistema Safecity, que faz o gerenciamento de doações, já está sendo utilizado na cidade de Taquari

MURAL

Eventos

» A ESPM está com vagas abertas para o curso **Project Manager: Do Planejamento ao Backstage**, focado em gestão de eventos. Toda a renda arrecadada será 100% revertida em doações para o Rio Grande do Sul. O curso será realizado entre os dias 13 e 15 de junho e pode ser assistido tanto presencial, na ESPM tech, na Vila Mariana em São Paulo, ou online. Os ingressos estão à venda por R\$ 990,00 no site bit.ly/3RdICtd.

» O **Varejo 360**, evento pro-

jetado para conectar empresários e entidades do setor varejista do Rio Grande do Sul, será realizado em 24 de setembro com o objetivo de impulsionar o crescimento e a colaboração no setor. Estarão reunidos líderes, empreendedores e profissionais para troca de ideias, compartilhamento de experiências e concretização de parcerias estratégicas. Os ingressos do primeiro lote custam R\$ 90,00 e estão à venda no site bit.ly/3wZLZvQ.

Vagas

» A **Symppla**, plataforma de eventos do Brasil, está com mais de 40 vagas abertas. As posições variam desde estagiários até heads, em funções como Pessoa Advogada Sr., Dev PHP Sênior, Product Manager Sênior, Dev Java Pleno, Analista Comercial Pleno, Analista de Relacionamento Jr. e Pleno, entre outras. As vagas são híbridas ou remotas para atuação em Belo Horizonte, São Paulo, Rio de Janeiro, Recife, Curitiba e Porto Alegre. Mais em

bit.ly/3V2Xw5p.

» O **Museu da Cultura Hip Hop RS** está com vagas abertas para assessoria de imprensa, bibliotecário, contator, coordenação de estufa, curadoria, filmmaker, serviços gerais, gestão, mediação museológica, produção executiva, social media e técnico de estúdio. As vagas são preferencialmente para indígenas, quilombolas, pessoas negras, mulheres, pessoas com deficiência e LGBTQIAPN+. Saiba mais em bit.ly/3Xbc8Cu.



O Pucrs Carreiras e a Fundação Irmão José Otão (FIJO) lançaram a iniciativa EmpregarTchê, na última semana. O projeto visa conectar indivíduos diretamente ou indiretamente afetados pelas enchentes com empresas e profissionais que possam oferecer vagas de estágio ou emprego efetivo. A inscrição para os candidatos é gratuita e pode ser realizada por meio do portal da iniciativa. Após o cadastro, os currículos são inseridos em um banco de talentos, acessível às empresas participantes. Para os candidatos, é necessário preencher um formulário com dados pessoais e informações profissionais para facilitar o contato com empresas que tenham vagas disponíveis. Saiba mais bit.ly/3wRJ1tr.

ENTRETENIMENTO*festas, segmento*

Negócios abrem suas portas para casas noturnas atingidas pela enchente

Estabelecimentos incorporam em suas agendas produções de outros locais, a fim de apoiar o cenário do entretenimento de Porto Alegre e região

**JAMIL AIQUEL E
JÚLIA FERNANDES**
@jamil_aiquel @eujuliafernandes

Mais de um mês após o início das enchentes, negócios de Porto Alegre seguem tentando se reestruturar. São inúmeras as operações afetadas, seja pela água em si, pela baixa no movimento ou até mesmo pela falta de fornecedores. Estabelecimentos voltados ao entretenimento e ao lazer são alguns dos primeiros a sentirem o efeito da crise. Para mitigar esses impactos, negócios do segmento fazem uma força-tarefa, unindo operações para driblar as adversidades.

O Ocidente, na avenida Osvaldo Aranha, nº 960, bairro Bom Fim, é uma das casas de festas mais antigas de Porto Alegre, operando desde 1980. O local não teve sua estrutura afetada, mas paralisou suas atividades por três semanas devido ao cenário de tragédia que assola o Estado. Nos últimos dias, quando retomaram com os eventos, decidiram acolher outras casas de festas que tiveram suas estruturas comprometidas pela inundação.

A casa voltou a funcionar no dia 24 de maio, mas, assim como outros estabelecimentos, precisou se adaptar e focar seus esforços para um bem maior. Além de seguir com as produções fixas, o estabelecimento abriu agenda para outras festas que aconteciam em casas noturnas localizadas no Centro Histórico e no 4º Distrito, regiões que foram fortemente impactadas pelas águas.

“Além de ser uma questão de empatia, de se colocar no lugar do outro, os nossos DJs tocam em todas essas casas que também foram atingidas.



Julia Barth comanda o Ocidente, clássico do Bom Fim, que cedeu espaço para outras operações do Centro Histórico e do 4º Distrito de Porto Alegre

As pessoas que a gente ama também foram afetadas, pois não têm onde trabalhar. É uma questão de consciência de classe. Acreditamos que é importante estarmos juntos, nos apoiarmos”, declara Julia Barth, produtora do Ocidente. Na última semana, a casa recebeu festas do Cabaret, que fica na rua Sete de Setembro, nº 708, no Centro Histórico, e da Cortex, que opera na rua Álvaro Chaves, nº 12, no bairro Floresta, no 4º Distrito.

Segundo Júlia, apesar de ajudar outros locais do mesmo ramo, isso é positivo para o seu estabelecimento também. **“Abrimos mão da nossa bilheteria para auxiliar essas outras casas de festas, porque temos que fazer a roda girar.** Os clientes seguem consumindo do nosso bar, e isso é melhor do que ficar parado. Temos toda essa estrutura para manter, uma equipe de mais de 32 funcionários e fornecedores. É melhor que funcione desta forma

do que não funcione”, reflete.

A produtora conta que o mês de maio foi atípico e muito difícil. “Não trabalhamos desde o dia 2 de maio, data em que aconteceria a Balonê, uma das principais festas da casa. Era muita chuva, a cidade ainda não tinha sido afetada, mas era muita água”, comenta. De acordo com ela, as festas que acontecem nas sextas-feiras e sábados são de produtores independentes, que realizam eventos no Ocidente de forma fixa. “A Balonê tem 23 anos e é uma das produções mais antigas da casa e mais caras. É um público com alto poder aquisitivo, o ingresso é caro e para nós faz muita diferença”, explica Júlia.

A festa, que teve que ser cancelada no início de maio, aconteceu no último sábado (1 de junho), e destinou parte da bilheteria para uma instituição que presta auxílio à população atingida pelas enchentes. “

Além do quadro de funcioná-

rios fixos que temos, cada produção, como a Balonê, emprega de 10 a 20 pessoas. Têm os DJs, têm os fotógrafos, tem o iluminador, tem hostess. Temos obrigação com essas pessoas, que na maioria das vezes trabalham de forma autônoma”, explica Julia.

Todos os eventos do Ocidente contam com ações solidárias. A primeira festa que aconteceu quando as atividades foram retomadas destinou 100% da bilheteria para trabalhadores da noite. “Nós fizemos uma festa de todas as festas da casa, com DJs de todas as produções”, relata.

Em relação ao comportamento do público, Julia acredita que as pessoas estão aceitando bem os eventos e as festas estão durando mais.

“As pessoas estão eufóricas, a gente desliga o som e ninguém quer ir embora. É um lugar de lazer necessário para elas, mas também é um lugar de trabalho para muitas outras”, pontua.

Para quem perdeu seu local de trabalho e é acolhido pela casa, a ação conforta e dá esperanças para um futuro melhor.

“Ficamos tão assustados e desorientados, como todo gaúcho, que nem pensamos em fazer evento em outros lugares. Mas daí o pessoal do Ocidente estendeu a mão para a gente. É importante essa solidariedade. Quando pudermos retribuir, seja para o Ocidente ou para outra casa que precisar, faremos o mesmo”, relata Yog Kaiser Mars, produtor do Cabaret.

Júlia acredita que, após esse momento, os estabelecimentos deste setor irão se aproximar, movimento que será positivo. “Precisamos conversar mais, até para que a gente se prepare para outros momentos. Tem uma frase de uma música que gosto muito que é ‘para onde vai o mundo, vai todo mundo’. E acho que isso fala muito sobre o que estamos passando”, conclui.



Acompanhe outras iniciativas voltadas para negócios atingidos em diferentes segmentos no site do GeraçãoE. Em geracaoe.com, diariamente, contamos histórias de quem está usando o seu negócio como um agente para contribuir neste momento.

THAYNÁ WEISSBACH/JC



Frederico Lincoln é um dos sócios do Céu Bar + Arte na Cidade Baixa

Iniciativa busca promover união entre os bares de Porto Alegre

Com o objetivo de unir um ambiente de bar com música ao vivo, o Céu Bar + Arte está localizado na Cidade Baixa há mais de 8 anos. Comandado pelo trio de irmãos Frederico Lincoln, Pedro Antônio e Tomás Moreira, o empreendimento oferece serviços de hamburgueria, drinks e até mesmo estúdio de tatuagem. Em maio de 2024, logo após a enchente que atingiu Porto Alegre e diversos outros municípios do Rio Grande do Sul, os irmãos resolveram criar a iniciativa *Os Bares pelos Bares*, que busca disponibilizar o espaço do Céu para outros negócios do segmento que estão precisando de ajuda neste momento de reconstrução.

Antes de ser um bar, o ponto que hoje abriga o Céu era uma garagem. Os irmãos eram frequentadores da região e clientes do local, estacionando seus carros lá sempre que necessário. Quando o negócio fechou, eles, que já queriam entrar no mundo do empreendedorismo, resolveram adquirir o ponto.

Inicialmente, o empreendimento unia garagem com um pequeno bar. Com o tempo, o

bar foi crescendo e os empreendedores, aos poucos, foram deixando de lado o antigo modelo de negócio. “Tínhamos um pequeno bar com umas mesinhas na frente e a garagem no fundo. Quanto mais aumentava o movimento, mais íamos diminuindo, vaga por vaga, o espaço para os carros. Até que, em 2018, chegou o momento em que o bar estava muito grande para o estacionamento”, lembra Frederico.

Atualmente, o negócio conta com três sedes - além de Porto Alegre, o Céu também está presente em Capão da Canoa e Florianópolis (SC) - e, segundo Frederico, cada uma tem suas peculiaridades. No ponto da capital gaúcha, o foco é no bar. Ali, são oferecidos drinks, cervejas e chopes, além de hambúrgueres e porções para compartilhar. O empreendedor também exalta o compromisso do local com a cena artística da cidade, que sempre busca proporcionar shows de artistas locais, além de disponibilizar um estúdio de tatuagem.

“Desde o início, botamos música ao vivo. Se a gente não colocar uma atração, não temos

o mesmo engajamento. E quase 100% são artistas locais, de gêneros musicais variados”, afirma Frederico.

Desde o início de maio, o Rio Grande do Sul está sofrendo as consequências de uma das maiores tragédias ambientais da história do País e, consequentemente, muitos empreendedores gaúchos tiveram seus negócios afetados. O Céu Bar + Arte foi uma dessas operações, mesmo que a sede não tenha sido atingida diretamente pela água.

“Ficamos dias sem luz. Para não perder os insumos perecíveis, fizemos hambúrgueres para doação e para ajudar quem estava trabalhando com os resgates. Doamos água e tudo que poderia estragar, e ficamos três semanas parados. Querendo ou não, os boletos vão acumulando, mas graças a Deus a água não chegou até aqui”, conta Frederico.

Após o período parado, os irmãos entenderam que era hora de retomar as atividades. Mas, mesmo assim, eles perceberam que muitos outros bares e casas noturnas em diversos pontos da cidade ainda não estavam conseguindo operar.

Foi assim que Pedro teve a ideia de criar a iniciativa *Os Bares pelos Bares*.

“Como já fazemos eventos com bares parceiros, o Pedro nos disse: ‘vamos abrir as portas do Céu para todo mundo que tiver sido afetado conseguir fazer eventos’. Como somos amigos de vários outros bares, fui oferecendo a ideia, para que as pessoas possam fazer uma festa e capitalizar um pouco, pagar algumas contas que estejam ativas ou algo do tipo”, explica Frederico.

Assim, através do seu perfil oficial no Instagram (@ceubarearte), o espaço do Céu Bar + Arte foi colocado à disposição para sediar outros eventos. Até agora, duas parcerias com outros empreendimentos já foram concretizadas: uma

com o Layback Park, bar localizado na Orla do Guaíba, e outra com o Cortex, casa de festas localizada no 4º Distrito. Além disso, um evento solidário em conjunto com os estudantes da Faculdade de Biblioteconomia e Comunicação (Fabico) da Ufrgs também acontecerá no Céu. Outras parcerias ainda estão sendo firmadas, e as atualizações serão publicadas no Instagram oficial do empreendimento.

O Céu Bar + Arte está localizado na rua General Lima e Silva, nº 1487, e opera de terça a sábado, das 18h a 1h. O local também está funcionando como ponto de arrecadação e, além disso, o pagamento do couvert artístico pode ser feito com um quilo de alimento não perecível, que será destinado para a doação das vítimas da enchente.

Casa de festa pretende seguir com arrecadações de doações até o fim de 2024

A Cucko, casa noturna localizada na rua General Lima e Silva, nº 1037, na Cidade Baixa, completou 10 anos de operação em dezembro de 2023. O que Thais Gomes, proprietária do negócio, não imaginava é que a operação passaria por mais um momento delicado alguns meses depois. Após a pandemia de Covid-19, a empreendedora teve de fechar as portas do seu estabelecimento mais uma vez, quando a enchente se alastrou pelos bairros de Porto Alegre. A casa não foi afetada diretamente, pois a água não chegou até o local, mas Thais optou por paralisar as atividades.

“As ruas ao redor estavam todas alagadas. Não havia como acessar e também não era confortável seguirmos com uma

agenda de festas naquele caos. Minha avó mora em Canoas e estava embaixo d’água. Como eu poderia dizer para as pessoas naquele momento ‘venham beber?’”, pondera.

A empresária estava de férias e fora do Brasil quando começou a receber as notícias do que estava acontecendo no Rio Grande do Sul. Poucos dias antes de retornar para o País, o Aeroporto Salgado Filho fechou e ela tomou a decisão de também fechar o seu negócio à distância. “Foi um momento difícil, porque quem não estava aqui não tinha ideia do que de fato estava acontecendo”, lembra.

A casa ficou sem operar cerca de um mês e, ao retomar suas atividades, abriu espaço na agenda para receber produções

de estabelecimentos que foram atingidos pela enchente. Na última semana, o Cucko recebeu a Galeria 304, localizada na rua Independência, nº 304, no Centro de São Leopoldo. Assim como o Ocidente e o Céu, a casa noturna também realizará um evento em parceria com o Cortex.

Para apoiar esses outros locais da cena do entretenimento em Porto Alegre e Região Metropolitana, o negócio teve que cancelar algumas festas próprias para dar espaço para produções externas. “Abrimos mão de algumas datas da casa, que já eram internas, justamente para compartilhar com outras casas que foram diretamente prejudicadas. As demais datas foram transformadas em eventos beneficentes”, explica

Pedro Tribino, produtor-geral da Cucko. De acordo com ele, todos os eventos do estabelecimento contam com arrecadação de donativos ou com reversão da bilheteria para doação.

“Fizemos ações para o Quilombo Machado e, no dia 25 de maio, quando aconteceu o Bailão da Cucko, destinamos as doações arrecadadas para um Centro de Tradições Gaúchas (CTG) que está abrigando algumas famílias”, relata Thais. Segundo ela, a ideia é organizar as doações de acordo com as necessidades das comunidades atingidas e dos abrigos. Além disso, os clientes que ajudarem com doações ganham alguns benefícios. “Estamos promovendo ações de troca. Realizamos uma festa em que

os 100 primeiros que entraram ganharam um drink da casa ao doar um agasalho. A ideia é usar nossa estrutura para contribuir de todas as formas possíveis”, destaca Pedro.

O Cucko continua com a agenda disponível para outros bares e casas noturnas que tiveram suas estruturas danificadas; os interessados devem entrar em contato com o estabelecimento. “Queremos ajudar esses outros negócios, mas respeitamos quem prefere se recolher neste momento. Entendemos que, mesmo oferecendo nosso espaço, não é a mesma coisa. Ter um negócio é como ter uma casa, você sabe como funciona, conhece cada corredor, e operar em um local desconhecido não é fácil”, reflete Thais.

ARTIGO

Hey! Artigos podem ser enviados para geracaoe@jornaldocomercio.com.br.
Os textos para este espaço devem ter no máximo 2200 caracteres e estarão sujeitos à edição.

A responsabilidade de inspirar quando o resultado diverge do esperado

O papel da liderança é um tema que nunca sai de pauta e ganha nova ênfase a cada situação que atrai os holofotes por envolver a gestão de grandes organizações. O caso mais recente é o de seis dias adotada pela Samsung para os seus executivos na Coreia do Sul. Para além da discussão se isso é bom ou não e se a criação dessa "sensação de crise" - como foi definida pela própria multinacional - gerará o resultado esperado, meu foco aqui é destacar a responsabilidade que o posto de líder carrega consigo em qualquer situação ou lugar.

A Samsung tomou essa decisão diante do baixo desempenho de suas principais unidades, o que teve forte influência de fatores externos,

vale pontuar. Mas, no mundo corporativo, não há espaço para desculpas, é preciso agir. O objetivo, segundo a companhia, é que o prejuízo possa ser superado através do maior esforço empregado por todos, a começar pelas lideranças, que devem puxar essa onda de melhora.

Em qualquer situação de crise, alguém sempre precisará tomar a frente, assumir responsabilidades, pagar um pouco mais caro e guiar os demais para a solução. A esse personagem damos o nome de líder. Um tipo de cargo não mais tão desejado pelas gerações atuais como foi outrora, o que gerou nos últimos anos um verdadeiro apagão de lideranças. E o alto grau de responsabilidade inerente ao posto é um dos

motivos que tem desencorajado os mais jovens a vislumbrar esse tipo de progressão na carreira, não por simples falta de vontade de se esforçar mais, mas pelas novas perspectivas de sucesso que estão sendo formadas.

O compromisso com a prosperidade dos negócios, a responsabilidade por puxar o desenvolvimento da equipe nos momentos favoráveis e de contornar as situações desfavoráveis, assim como de saber compreender o momento que a empresa enfrenta e buscar soluções conseguindo trazer a equipe para junto, mas principalmente, entender o poder do exemplo, sempre foram prerrogativas da liderança. O jogador que levanta a taça não é escolhido a esmo, antes disso



ROBERTO VILELA
Consultor empresarial e
estrategista de negócios

ele precisou provar sua capacidade de instruir e motivar os demais. Da mesma forma, a liderança corporativa de fato não é para todos, mas para quem tem ou pode desenvolver a capacidade de tomar a frente em todas as situações.

De nada adianta exigir mais produtividade dos postos que estão abaixo, sem que haja alguém os direcionando. Toda e qualquer filosofia corporativa precisa ser iniciada pelos executivos para depois ser implementada aos demais. E, neste caso, não me refiro apenas e simplesmente ao tempo dedicado ao trabalho, mas à qualidade do que é entregue, assim como a consciência dos objetivos e comprometimento com o alcance deles.

O exemplo da Samsung mostra que, acima de tudo, a postura de comprometimento com o negócio, independentemente do desafio e se há concordância pessoal com o proposto, precisa vir da liderança. O exemplo arrasta, especialmente em momentos que podem ser decisivos para a continuidade de um negócio. É a postura do líder e o seu próprio compromisso com a melhoria, que vai fazer a diferença no engajamento do time.

BOM SABER

dicas, sugestões, informações



As atualizações do SOS Música são divulgadas pelo Instagram da iniciativa (@sosmusicapoa). Os profissionais do setor impactados pela enchente devem responder o formulário disponível nas redes sociais do projeto.

Iniciativa auxilia músicos e negócios do setor impactados pela enchente

JÚLIA FERNANDES
@eujuliafernandes

Assim como na pandemia de Covid-19, a área da cultura foi duramente afetada pelas enchentes que atingiram o Rio Grande do Sul. Nas últimas semanas, Alice Castiel Ruas, produtora musical, sentiu algo semelhante ao que ocorreu em 2020, quando eventos e shows foram cancelados e bares e restaurantes fecharam as portas.

Vendo amigos e colegas perderem espaços, instrumentos de trabalho e oportunidades, Alice se juntou a outros produtores para encontrar uma solução para auxiliar os artistas. Assim nasceu o SOS

Música, uma iniciativa focada em conectar e articular ações em prol do setor. "Foi um reflexo de nossa experiência com a pandemia, que foi muito impactante para a área da cultura. Esse momento das enchentes nos fez acender uma luz amarela", relata Alice. O SOS Música pretende atender artistas da Grande Porto Alegre através de três etapas: mapeamento, articulação de doações e voluntários para limpeza, manutenção e primeiras ações de reparos nos espaços afetados, e por fim, conectar quem precisa com doações e parceiros interessados em ajudar.

De acordo com ela, a equipe à frente da iniciativa fez um

recorte pensando em estabelecimentos que geram renda para a música. Desde bares e casas de shows até escolas de música, estúdios, casas de técnicos e de professores que utilizam suas próprias residências para dar aula ou guardar instrumentos e equipamentos.

O grupo diz que teve receio de cair em um assistencialismo e garante que esse não é o objetivo. "Não realizamos políticas públicas, não é nosso dever. Entendemos que isso é uma responsabilidade do Estado. O projeto foi o resultado de um movimento da gente, enquanto sociedade civil", reflete. Além disso, os produtores pretendem encontrar parcerias com



O SOS Música pretende atender os artistas da Grande Porto Alegre

empresas de equipamento de som e instrumentos. "Também pensamos em como podemos dar visibilidade para os artistas daqui. Os eventos e festivais do

Brasil vão ter que olhar para os artistas do Sul. Temos que entender como faremos desse limão uma limonada", comenta Alice.

NEGÓCIOS novidade, drinks



Tem algum negócio novo abrindo as portas no teu bairro? Conta para o GeraçãoE pelo Instagram (@jcgeracaoe).

Bar secreto focado em drinks abre na Cidade Baixa

O Korvo tem como foco os drinks e busca ser um ambiente reservado e confortável para os frequentadores do bairro mais boêmio da cidade

JAMIL AIQUEL
@jamil_aiquel

Fundado pela dupla de empreendedores Fagner Nunes e Cláudio Lague, o Korvo é novidade na rua Doutor Sebastião Leão. Adepto do conceito de bar secreto, viral nas redes sociais e muito comum em outras grandes capitais ao redor do mundo, o empreendimento busca oferecer drinks de qualidade em um ambiente reservado e confortável para a clientela. Aberto há cerca de dois meses, o bar é acessado por uma porta discreta, reforçando a proposta.



Fagner e Cláudio não são empreendedores de primeira viagem. A dupla esteve à frente do Boteco Cheiki, empreendimento que operava na avenida Loureiro da Silva, que acabou fechando por conta da pandemia. Após alguns anos trabalhando como CLT, a vontade de empreender voltou. Foi em uma viagem para Argentina que a inspiração para o novo negócio surgiu. "Fizemos uma viagem para Buenos Aires e vimos esse conceito que eles têm dos bares secretos. Resolvemos trazer para cá, porque é uma coisa que não se encontra aqui", lembra Fagner

Após decidir o conceito do novo empreendimento, só faltava o espaço. Foi aí que Fagner lembrou de um antigo desejo. "Sempre que ia para o Cheiki passava por aqui e via esse ponto. Por fora, nem parecia ser tão grande. Tínhamos quase tudo acertado para alugar outro ponto, mas o dono acabou dando para trás de última hora. Passei por aqui e vi a placa de



Fagner Nunes e Cláudio Lague são sócios do Korvo, negócio que pretende ser um bar secreto na Cidade Baixa

aluga-se. Então, vi que era para ser. Foi muito mais emoção do que razão", conta.

Após um investimento de aproximadamente R\$ 80 mil e três meses de reforma, o Korvo saiu do papel. Um dos principais diferenciais do empreendimento, segundo os sócios, é a diversidade de ambientes do local. Por lá, os clientes podem optar por sentar em sofás de couro espalhados pelo espaço, jogar sinuca ou ficar em pé em um espaço próximo ao bar. "O bar secreto é um local onde tem um espaço para sentar, para confraternizar com os amigos e também tem um espaço para ficar em pé, perto do bar curtindo uma música. Notamos que, aqui na Cidade Baixa, um sofá é extremamente disputado. Em muitos lugares, se a pessoa não chega primeiro, já senta na banquetta. Aqui, tentamos trazer conforto para todo mundo. O pessoal sobe as escadas e a primeira coisa que se nota é a quantidade de sofás", afirma Fagner.

No Korvo, o foco são os drinks. Além dos clássicos, eles oferecem bebidas autorais e sem álcool. Segundo os empreendedores, os destaques vão para o Pink Mary, bebida autoral com vodka, suco de cranberry, limão siciliano e espumante, e a caipirinha de rúcula. Outro diferencial da casa é que tudo tem um preço único, com os drinks saindo por R\$ 28,00 e as caipirinhas por R\$ 22,00.

Apesar de estar localizado



Local oferece drinks a um preço fixo de R\$ 28,00



Um dos diferenciais do empreendimento é a variedade de ambientes



Estabelecimento disponibiliza sinuca gratuita aos seus clientes

próximo à Cidade Baixa, bairro atingido pela enchente, o Korvo não teve sua estrutura afetada. Mesmo assim, foram mais de 20 dias sem operar, algo que é um problema para qualquer empreendedor. "Por estarmos no segundo andar, não fomos atingidos neste sentido. Portanto conseguimos voltar a operar

normalmente", diz Fagner. Para ajudar os afetados pelas enchentes, os empreendedores afirmam que o Korvo está servindo como ponto de coleta de doações.

O empreendimento está localizado na rua Doutor Sebastião Leão, nº 213. O Korvo funciona de quarta-feira a sábado, das 19h à meia-noite.

NOVIDADE

gastronomia, negócios

Confeitaria aposta em cardápio internacional

STÉFANI RODRIGUES

@stefanirodrig

Localizada no bairro Azenha, a Ursa, confeitaria especializada em bolos de buttercream, abriu as portas em abril. A ideia do negócio nasceu da paixão do casal Ingrid Cavalli e Alexandre Adolfo pela culinária e pela busca por novos sabores e técnicas. A proposta da operação é oferecer um cardápio sazonal e com inspirações internacionais.

Com experiência na cozinha e formação na área da Comunicação voltada para pesquisa de tendências, Ingrid sempre esteve atenta às novidades da gastronomia, enquanto Alexandre, formado em Administração, especializou-se na panificação, e, hoje, contribui com sua expertise no negócio.

A ideia dos empreendedores é que a Ursa não siga um conceito rígido de cardápio, mas uma abordagem mais flexível e experimental. “Queremos oferecer um menu fixo pequeno, mas com opções que mudam de forma sazonal. **Nosso objetivo é trazer sabores inusitados e diferentes, inspirados em tendências internacionais** e na nossa própria criatividade”, explica Ingrid. Embora já trabalhassem com os produtos por encomenda, a necessidade de abrir um ponto físico surgiu pelo grande volume de entregas. O casal relata que, por morar em um apartamento, era difícil expandir o negócio. “Quando

se mora num edifício, não pode estar circulando com mil entregas, é desconfortável para os outros moradores, fora que uma hora começa a misturar onde é tua casa e o teu trabalho”, lembra ela.

A confeitaria oferece produtos como palhas italianas, cookies rústicos, além de outros doces e bolos artesanais, com destaque para os decorados em buttercream.

Em pouco tempo de operação, o negócio já precisou se adaptar. Diante das adversidades trazidas pela enchente, o foco da operação migrou para a confeitaria. Apesar da mudança, as focaccias Garden, decoradas com ingredientes frescos que formam pequenos cogumelos, que foram o primeiro prato de destaque, ainda podem ser adquiridas sob encomenda.

Os sócios projetam para o futuro o retorno da operação de panificação, mas de forma enxuta, com uma assinatura de pães, mas ainda sem data para começar. A partir do mês de julho, Ingrid pretende transformar a Ursa também em um local de aprendizagem. A ideia é ensinar a mulheres que estão em situação de vulnerabilidade, especialmente por conta das enchentes, a confecção de produtos rentáveis. Serão cinco alunas por mês para formação em confeitaria básica. Também haverá uma grade de cursos pagos, que subsidiarão a oferta das bolsas. O formulário para solicitação de bolsa estará disponível no Instagram da



Ingrid Cavalli e Alexandre Adolfo são os empreendedores por trás da Ursa, novidade no bairro Azenha



O cardápio traz inspirações da gastronomia internacional



Negócio opera na rua Doutor Sebastião Leão, nº 46, em Porto Alegre

empresa a partir do dia 15 de junho. Além dos produtos para levar, a ideia do casal é que os clientes possam experimentar o cardápio no local.

Seguindo a proposta de um cardápio sazonal, o cardápio do local é renovado semanalmente, sendo divulgado no Instagram

(@ursapoo).

Embora pratos como o bolo com amoras e as focaccias decoradas remetam a um clima mais florestal, o casal garante que o desenvolvimento da marca aconteceu de forma orgânica. “Uma coisa não tem nada a ver com a outra, na verdade. O nome Ursa surgiu muito por essa questão de nos vermos como uma família de ursos, sempre unidos. Montando o cardápio que percebemos a coincidência”, conta Ingrid. Os pratos podem ser encomendados com antecedência para garantir a disponibilidade dos itens desejados, uma vez que o casal trabalha com antecipação para garantir a qualidade. As encomendas são recebidas pelo Instagram e pelo WhatsApp (51 99676-0380) a partir de segunda-feira, e os sócios alertam que, como a produção é limitada, pode ocorrer de produtos não estarem disponíveis à pronta-entrega.

Endereço e horário de funcionamento da Ursa

A Ursa está localizada na rua Doutor Sebastião Leão, nº 46, no bairro Azenha. Inicialmente, a operação será de quarta a sexta-feira, das 11h às 18h. Aos sábados, das 9h às 14h.