

➔ EDITORIAL

Força dos negócios comandados por mulheres

Há espaços que têm poder de transformação. Na última semana, estive em um deles. Tive a oportunidade de compor a banca de avaliação da quinta edição gaúcha do programa Empreendedoras Braskem, em Nova Santa Rita. Na ocasião, 10 alunas apresentaram soluções para um mesmo caso de empreendedorismo pensando em ações que envolviam pouco investimento e prazo curto.

Ao todo, o programa foi composto por 37 mulheres que empreendem nos mais diferentes segmentos. Mulheres de diferentes idades e contextos, mas que, em comum, nutrem a certeza do potencial de fazer a diferença por meio de seus negócios.

Na hora de apresentar um pitch, muitas vezes é preciso fazer um esforço para encontrar qual o verdadeiro propósito de um negócio. Ali, esse caminho estava trilhado. A formação foi focada em competências como marketing, MVP e gestão.

Mas foi emocionante ver o quanto os propósitos de cada uma eram ancorados na lucidez da necessidade das suas comunidades. Entre elas, despertou orgulho e o poder do senso de comunidade. Moradoras da região, as alunas já construíram pontes para unir seus negócios, fortalecendo e viabilizando as iniciativas.

Uma rede de mulheres articuladas, que se fortalecem e buscam abrir portas juntas é uma das maiores inspirações que o empreendedorismo feminino oferece. Que essas empreendedoras possam juntas construir caminhos inspiradores. O pertencimento é um importante agente de transformação.

ISADORA JACOBY
@isajacoby

➔ EXPLORAR

Grandes experiências em eventos sem grandes orçamentos



Ana Elise Dorneles Dias acredita no potencial da experiência para eventos

Ana Elise Dorneles Dias é CEO da Checklist Produções

Um evento corporativo não precisa ser grandioso para ser marcante. Para pequenos e médios negócios, o desafio não é reproduzir grandes produções, mas entender o que se quer comunicar com o encontro e transformar esse objetivo em escolhas coerentes. Para Ana Elise Dorneles, CEO da Checklist Produções, é possível realizar microeventos com macroexperiências. Antecipar necessidades e transformar expectativas em possibilidades são caminhos para criar vivências que permanecem na memória. Nesse contexto, ela reúne três orientações sobre como o cuidado com a jornada do convidado durante o encontro pode fazer diferença.

1. Escolha um momento para ser memorável: em vez de tentar preencher o evento com várias atrações, uma empresa com orçamento mais enxuto pode identificar um momento-chave da jornada de participação do evento e concentrar esforços nele. Uma recepção diferente, uma ativação, um jantar bem pensado, um presente ou uma forma criativa de apresentar o conteúdo podem se tornar o ponto alto do encontro. Uma experiência memorável não ne-

cessariamente exige uma grande produção. Exige escolhas coerentes.

2. Personalize a experiência, não apenas o brinde: a personalização está deixando de ser simplesmente colocar o nome do convidado ou o logo da marca. Entender quem vai participar do evento e por que o encontro está acontecendo permite criar pequenos detalhes com mais significado. Uma curadoria de conteúdo, uma mensagem, uma lembrança útil ou uma dinâmica específica podem reforçar essa percepção.

3. Pense na jornada inteira do participante: a experiência começa antes da chegada e não termina quando o convidado vai embora. Convite, recepção, pequenos cuidados durante o encontro e até o que a pessoa leva para casa fazem parte da jornada. Muitos desses pontos de contato não exigem um grande investimento, mas ajudam a construir a percepção de cuidado. Para uma pequena ou média empresa, o caminho para fazer um evento relevante está em observar o público, antecipar necessidades e concentrar recursos no que realmente importa.

Geração-e

Negócio investe R\$ 1,6 milhão em wine bar e restaurante

A família Mignoni, fundadora do **Armazém dos Importados** (@armazem-dosimportados), investiu R\$ 1,6 milhão na unificação de suas operações em um complexo de 840 m² na rua Anita Garibaldi, no bairro Mont’Serrat. O empreendimento, que surgiu em 1998 criado pelo casal Romeu e Fátima, agora tem um complexo que reúne empório, com cestas para presentear e produtos de delicatessen,

a matriz administrativa, uma vasta adega com milhares de rótulos de vinho e o recém-inaugurado Rompeto Cozinha e Vinho (@rompeto.restaurante), restaurante e wine bar voltado à enogastronomia. A decisão de integrar o restaurante à loja veio da busca por uma experiência completa ao cliente em torno do vinho e da hospitalidade. Aponte a câmera para o QR Code ao lado e confira a matéria completa.



ISADORA JACOBY
Editora-assistente
@isajacoby



JÚLIA FERNANDES
Repórter
@eujuliafernandes



MANUELA CASSANO
Estagiária
@manu.cassano



GUSTAVO MARCHANT
Estagiário
@marchxnt

Editor-chefe:
Guilherme Kolling

Projeto gráfico:
Luís Gustavo
Van Ondheusden