

# De mãe para filhos

**É**a mãe, Graça Lopes, que empresta o nome aos negócios de Marcos e Marize, os filhos. Foi ela quem começou tudo há mais de 30 anos, com a produção de salgadinhos e bolos sob encomenda. Quando os pedidos aumentaram e a casa não coube mais, nasceu o negócio.

Para Marcos foi o primeiro e único emprego. Começou aos 16 anos e hoje é responsável pela gestão do restaurante que foi inaugurado no final de 2011, na praia 13 de Julho, em Aracaju, depois de um processo de renovação e investimentos que praticamente duplicaram a empresa. Já Marize comanda o Buffet, que conta ainda com a presença ativa da mãe e é o negócio mais conhecido, trabalhando com fornecimento de alimentos para coquetéis, festas e eventos em geral. Foi onde o Projeto Agentes Locais de Inovação-ALI realizou as primeiras intervenções.

Uma das mais importantes foi a participação da empresa no Propan-Programa de Apoio à Panificação. "Cada consultor que nos atendeu trouxe informações específicas para cada processo, desde a parte de produção dos alimentos, até o cálculo de custos e a elaboração de preços para o cliente. Foi quando aprendemos a importância da pré-pesagem dos produtos que são usados na fabricação, como forma de eliminar desperdícios e agilizar o preparo das receitas", explica Marize. Ela participou também do curso Empretec, que trouxe, segundo a empresária, "uma visão coerente e racional de como uma empresa deve ser e que passos seguir para obtenção de sucesso nos negócios e na vida".



O design da marca do restaurante foi feito pelo Projeto ALI

Foram os consultores do projeto ALI que orientaram os empreendedores a contratar um engenheiro de produção. "Mas os cursos de engenharia de produção no Estado são recentes, ainda não temos profissionais formados, por isso contratamos um estudante como estagiário. Ele está implantando rotinas e controles que auxiliam na melhoria da qualidade dos produtos, redução de desperdícios, boas práticas de fabricação e higiene", diz Marize.

Também por intermédio do projeto ALI foi feito um novo design para a marca da empresa e outras ações que tornaram realidade o plano de ampliação que os irmãos vinham sonhando. "O restaurante e doceria que abrimos no bairro 13 de Julho obteve pelo ALI, o projeto arquitetônico para a reforma, layout e ambientação. Conseguimos ter um restaurante alegre e moderno que agrada e surpreende a clientela", conta Marcos.

O restaurante fornece almoço e lanches e deve abrir em breve no horário de jantar, com oferta de pizzas e batata suíça. "Aprendemos algumas dicas de atendimento interessantes durante o projeto ALI. Como a batata suíça é uma novidade em Aracaju, estamos fazendo rodadas de degustação durante os horários de atendimento e anotando as opiniões dos clientes para fazer as adaptações no prato", diz ele. "Durante a participação no projeto nós entendemos que adaptar e melhorar continuamente aquilo que se tem é uma inovação tão importante quanto criar uma coisa nova", finaliza Marize.

## Dedicação e trabalho são alicerce para crescimento de empresa do ramo de alimentos



Graça e Marize supervisionam os pedidos no buffet