

7 A – PAMELA MARCELINO

EMPREENDER: O SONHO REALIZADO

Meu nome é Pamela Marcelino, tenho 37 anos, sou casada e fui mãe aos 18 anos.

Minha primeira oportunidade de trabalhar foi no comércio de Jundiaí no ano de 2004. Profissão: Vendedora...com muito orgulho! Minha alegria era atender e vender sonhos aos meus clientes.

Depois de 16 anos trabalhando em regime CLT, tive a experiência de trabalhar no atendimento como freelance em uma pizzaria. Neste período, meu esposo que atuava no ramo há 12 anos, e estava sem trabalhar a noite havia alguns meses, foi fazer um extra de motoboy para substituir uma falta e ajudar nas entregas. Trabalhamos juntos por alguns meses, sempre fazendo o melhor e com muito amor, como se fosse para nós mesmos. Nem imaginávamos que ali começava a nossa trajetória!

Em um dia de folga, batendo um papo com meu maior incentivador (meu esposo), veio a proposta: Vamos trabalhar pra gente e abrir um delivery nosso?

No momento confesso que hesitei, e pensei: “Ele está louco, não temos um real!”

Mas quando os planos de Deus são maiores do que aquilo que imaginamos, o impossível se torna uma questão de determinação, foco e muita coragem!

Então, decidi deixar de trabalhar para realizar o sonho de alguém, e comecei a trabalhar para realizar o nosso sonho! E foi nesse momento que nasceu o projeto chamado PIZZA 20 DELIVERY!

Como precisava de conhecimentos, comecei um curso de Administração no Fundo Social de Solidariedade aqui em Jundiaí. Fiz também um curso no Sebrae, e com o auxílio deles, abri o MEI em setembro de 2019.

Começamos a procurar um local e chegamos até encontrar um delivery montado, mas ainda não era o que queríamos. O nosso local, estava mais perto do que imaginávamos...em nossa própria casa!

Nossa ideia consistia em abrir um delivery de pizza, com uma massa fina e sem fermento, com qualidade, preço justo e excelência, do atendimento até a entrega. Tínhamos o local, a ideia e a coragem, mas faltava o dinheiro!

Com a ajuda da família, que acreditou em nosso projeto e ajudou financeiramente, fui trabalhar novamente no comércio da cidade, para aproveitar a melhor época para as vendas, o Natal! Meu objetivo era fazer dinheiro para dar início a obra e meu marido continuar mantendo os gastos da casa.

Começou então a maratona: pesquisei um plano de negócios, alvarás da Prefeitura, certidões, vigilância sanitária, orçamentos...mas a minha maior dificuldade em empreender, foi realmente o dinheiro, ou melhor a falta dele.

Em Dezembro de 2019 começaram as notícias sobre uma pandemia, e eu jamais imaginei que chegaria tão perto de nós.

Janeiro de 2020 consegui um capital de giro em uma instituição financeira para investir em equipamentos. Conseguimos parceria para mão de obra: nosso Pizzaiolo! PS: sem ele nosso projeto não sairia do papel.

Começou todos os contatos com os fornecedores, detalhes de obra, recebimento de mercadoria, planejamento de divulgação, elaboração de cardápio, e as notícias da pandemia aumentando e chegando cada vez mais perto.

Nesse meio tempo programamos a primeira data de inauguração: 30 de janeiro de 2020, sem êxito.

Segunda data de inauguração: 08 de fevereiro de 2020, novamente sem êxito. Atrasos em pontos importantíssimos.

O medo começou a tomar conta de mim, porém, eu pensava: “chegamos até aqui, falta só mais um pouco, é proibido pensar em desistir...preciso ter foco, coragem e determinação”.

Data de inauguração oficial: 14 de fevereiro de 2020. Enfim, um dia cheio de trabalho, um dia cheio de vendas e clientes, um dia de sucesso e que me deu a certeza que é possível se tornar uma mulher empreendedora começando do zero.

A pandemia chegou aqui em nosso país, e tive a oportunidade de empreender em um momento tão difícil e delicado. Em nosso caso, tivemos um privilégio, pois diante de todo o sofrimento de uma nação, diante de tantos outros comércios fechando, nós continuamos a trabalhar...e muito! Foi realmente um sucesso.

As dificuldades existem e são diárias: insumos muito caros, aumentos exorbitantes, falta de material, altos impostos, endividamentos, falta de conhecimento teórico na gestão do meu negócio.

Em contrapartida, tem toda a satisfação de conseguir ver nosso sonho acontecendo, ver em nossos clientes a satisfação de adquirir um produto com toda a nossa qualidade, e saber que o nosso atendimento também é um grande diferencial.

Me sinto hoje realizada por saber que conseguimos ver o nosso projeto concluído e que continuamos apesar de todas as dificuldades acreditando em nós e em nosso trabalho.

A partir de Outubro de 2020, após o desenquadramento do MEI, e sobrevivendo com os reflexos da pandemia somos agora uma equipe: 2 pizzaiolos, 3 motoboys e 1 atendente.

Nossa missão é fazer tudo com muito amor e nosso valor é entregar todo esse amor em forma de sabor e qualidade aos nossos clientes!

Incentivo minha equipe com campanhas de assiduidade e bem estar como antitabagismo, com premiação mensal e trimestral. Inspiro meus colaboradores por meio de exemplo, sempre mantendo um sorriso no rosto e na voz com os clientes e com eles. Sou adepta ao feedback e também dou oportunidade para se pronunciarem na busca por melhoria contínua em nossos processos e ambiente de trabalho.

Meu negócio é um exemplo de que sonhos podem se realizar, mesmo em meio a uma pandemia onde tudo poderia ter dado errado. Com muita persistência, acreditando que é possível fazer o extraordinário e que nos momentos das dificuldades, precisamos ter forças para realizar mais um pouco. Para melhorar sempre, é imprescindível se conectar com outras pessoas, pois acredito que network e contribuição mútua são moedas de extremo valor no mundo do empreendedorismo.

Exercendo paciência, resiliência, fé e esperança, implantando a cultura de “mulher empreendedora” de coragem, para dizer ao mundo que ele também é nosso e que podemos fazer a diferença!

Meu sonho de vida é através do meu empreendimento, conquistar minha casa própria e poder desfrutar os resultados do meu trabalho ao lado da minha família.

Tenho como projeto futuro um espaço maior para o meu delivery, e assim poder ter um atendimento diferenciado como *happy hour* e confraternizações.

Caso eu seja a escolhida, usarei o prêmio para investir ainda mais em meu negócio com planos de gestão de carreira e financeira, marketing de alto nível e de aperfeiçoamento pessoal.

CASO DE SUCESSO COM O CLIENTE

Em outubro de 2021, uma cliente entrou em contato para verificar a possibilidade de atendermos a festa de 15 anos de sua filha.

Devido a pandemia o rodizio de pizzas contratado já havia adiado a data da festa, por mais de 2 vezes, gerando frustração pois um sonho estava envolvido.

Ela relatou que gostaria de comemorar a data em um espaço menor, pois além de ter menos convidados, naquele final de semana tinha grande probabilidade de chuva e que o rodizio realmente não atenderia dentro dessas condições. E por conhecer nossas pizzas e ter ciência da nossa qualidade, ela gostaria de realizar a festa com as nossas pizzas.

Prontamente eu disse que sim e que seria um enorme prazer atendê-la. Ofereci a possibilidade de enviar as pizzas gradativamente conforme a demanda, para que pudéssemos garantir uma entrega com qualidade e temperatura do nosso produto conforme padrão Pizza 20.

Alinhei com a minha equipe todos os detalhes desse pedido, foram mais de 20 pizzas entregues!

Tivemos um feedback muito positivo e fomos referência para os seus convidados. Ganhamos novos clientes que vieram desse pedido e inclusive fizemos outra festa nesse modelo a partir dessa indicação.

“Fazer o nosso melhor na condição que temos, até termos condição de fazer melhor ainda.” (Mário Sérgio Cortella).

Pizza 20 entregando valor em forma de sabor, amor e qualidade!