

Rádio PME | 15 de setembro de 2014 | 7h 10

Bolo caseiro, pudim, brigadeiro...uma casa de doces que foge do modismo do produto único

Tendência não é encarada como ruim, mas proposta do empreendedor Renato Moraes é ser diferente

PME Alerta

[inCompartilhar](#)
ESTADÃO PME

Um imóvel grande, com 500 metros quadrados e capacidade para atender cerca de 90 pessoas no salão. A doceria criada por Renato Moraes tem espaço e, por isso mesmo, jamais poderia ficar restrita a um tipo de produto. "Não vejo o modismo do ponto de vista ruim, mas é uma tendência natural para uma casa pequena. Quando você tem 80, 90 lugares para encher isso (um doce só) pode ser mais difícil", afirma Renato.

Confira a primeira parte da entrevista, clicando na imagem abaixo. No bloco inicial do Estadão PME Entrevista desta semana, o empreendedor fala sobre como criar uma doceria.



No segundo bloco do programa, Renato diz o que é importante para empreender. Ele confessa que está "aprendendo a pilotar voando", mas garante que se preparou. Administrador de empresas, ele fez cursos de confeitaria e de formação de baristas. "Com um pouco disso tudo, me sinto à vontade para gerenciar".

Confira a segunda parte da entrevista clicando na imagem.

