



Capacitação em EMPREENDEDORISMO foi um salto para a DELICE DOCEIRA

Valeriane Costa, de 28 anos, sempre teve o desejo de empreender. Mas foi em 2020, depois ser demitida do emprego como vendedora, que teve a coragem de tocar pra valer seu próprio negócio: a Delice Doceria.

Desde 2015, a cuiabana vendia, na rua, trufas que a tia produzia para complementar renda. Era um extra, algo secundário, que fazia em paralelo com outras ocupações profissionais.

Com os pedidos constantes, que a tia nem sempre dava conta de atender, resolveu aprender com ela a produzir. Comprou todo o material necessário e mãos à obra! A parceria com uma amiga, que empreendia fazendo pizzas, abriu as portas para distribuir seus doces em padarias e, então, passou a fabricá-los para revenda.

Aos poucos, o negócio foi prosperando e Valeriane conta que, quando a demissão chegou, decidiu: **“Agora vou arriscar! Vou trabalhar somente para mim”**.

O desafio era grande, pois tinha comprado um carro em prestações e precisava alcançar um volume de vendas que permitisse honrar as parcelas mensais do compromisso.

.Começou então a diversificar a produção fazendo pudins, cones trufados, palha italiana, alfajor, bolos decorados e doces para eventos. Foi assim que a Delice passou a ser sua principal fonte de renda.

No entanto, mesmo dedicando-se exclusivamente há dois anos ao negócio, até janeiro desse ano, Valeriane diz que ainda não estava tendo os resultados que desejava pois faltava-lhe conhecimento sobre gestão.

Foi então que participou da capacitação Empreenda Mais CDL, que superou suas expectativas.

“O curso foi como um jump para mim. Chegou num momento ímpar, em que estava em busca de aperfeiçoamento, e foi lá que tive suporte e acompanhamento diferenciado. Não existia, talvez nem em um curso pago, o que foi proporcionado para nós de forma gratuita pelo CDL e a Besouro.”

- Valeriane Costa

comemora a empreendedora agradecendo o carinho, dedicação e cuidado dos instrutores do curso.





Para ela, os conhecimentos obtidos na capacitação abriram horizontes e foram um divisor de águas pois aprendeu a precificar, calcular corretamente os custos e o preço final. Com o ajuste nos preços, está ampliando os ganhos e percebendo que não precisa sobrecarregar-se tanto.

Ela planeja contratar de mão-de-obra para produção e assim poder dedicar-se mais às vendas e atendimento ao cliente – a parte que mais gosta no negócio. Também pretende investir em equipamentos como mexedora de recheio, freezer e expositor de produtos.

Para o futuro, Valeriane quer ampliar o portfólio incluindo doces saudáveis para atender a demanda que já vem recebendo de públicos com necessidades diferenciadas, como pessoas diabéticas e intolerantes à lactose. O sonho é crescer cada vez mais, criar oportunidades de emprego e ser motivação para outras pessoas.

Inovação, coragem e fé

Em junho de 2023, a Delice marcou presença na feira do CDL. De acordo com Valeriane foi uma ótima oportunidade para gerar visibilidade e novos contatos por meio de ações de marketing e vendas de kits de Dia dos Namorados, além de lançar seu bolo com efeitos especiais.

Pra quem tem medo de empreender, Valeriane dá a receita: **“Se tem um sonho, um objetivo dentro de você, não desista! Vá à luta, vá em frente que vai valer a pena. Quando comecei há oito anos e saía para vender, nem sempre vendia tudo. Eu tinha medo, mas ia com o Espírito Santo, e hoje estou aqui e estou crescendo”**, compartilha a empreendedora realizada.



O bolo com efeitos especiais, com base giratória, luz de led, fio de fadas e pelúcia, foi um sucesso da Delice Doceria para o Dia dos Namorados na Feira do CDL Cuiabá.



Valeriane e afilhada Yhasmin (da direita para a esquerda) contratada para reforçar o atendimento em eventos.

