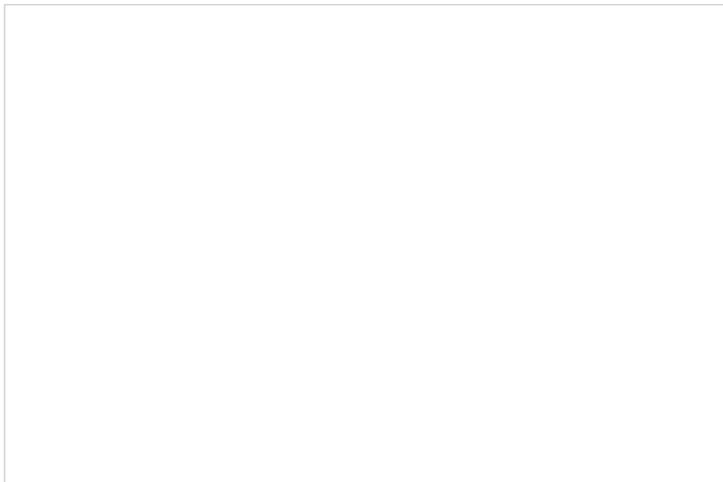


25/12/2017 12:30 - Irmãs se unem para montar o próprio negócio e lucram no Natal com a produção de panetones gourmet em Ariquemes, RO

Audrey na esquerda e Agnes na direita. Foto: Diêgo Holanda



Já pensou em trabalhar rodeado de muito chocolate em brownies, panetones e brigadeiros? Duas irmãs de Ariquemes (RO) têm essa rotina diariamente. Agnes Daiane e Audrey Valéria montaram há quase três anos o próprio negócio: uma browneria e brigaderia. De lá para cá, elas viram as encomendas aumentarem e, em épocas como o Natal, precisam madrugar recheando panetones e enrolando brigadeiros.

Audrey trabalhou um período em uma doceria no Paraná (PR) e, quando voltou pra Ariquemes, teve a ideia junto com a irmã de trabalhar com o que muita gente não resiste: o chocolate.

Inicialmente, elas faziam uma receita de torta da família. A maior parte das encomendas era para festas. Mas elas

perceberam que não compensava fazer grandes quantidades para festas usando produtos de primeira linha. A partir daí, fizeram cursos e apostaram no gourmet.

Valeria é formada em administração, mas cuida da divulgação na empresa, que é feita quase exclusivamente nas redes sociais. Já Daiane é formada em publicidade, mas ficou com a parte burocrática da doceria.

Além da divulgação nas redes sociais, elas contam com um meio de propaganda poderoso: a boca da dona Lilian Silva, mãe das doceiras. "Ela vai consultar no médico e primeiro fala do doce e depois do problema dela", brinca uma das filhas.

A empresa funciona o ano inteiro, mas as empreendedoras contam que é em datas como Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Namorados e Natal que o faturamento chega a dobrar. No fim de ano, por exemplo, elas chegam a trabalhar de madrugada para atender a demanda.

"A gente vai até terminar todas as encomendas. Até viramos a noite. Às vezes vai embora 1h, dorme um sono e 4h da manhã volta", descreve Agnes.

Entre os itens mais vendidos estão as caixas com brigadeiros e brownies. Os preços vão de R\$ 2,20 a R\$ 200. Os recheios de leite em pó e chocolate belga, por exemplo, são responsáveis pelos preços mais altos.

Apenas em dezembro, elas estimam que venderam mais de 150 brownietones, 200 minichocotones e 500 caixas com brigadeiros. Com o sucesso nas vendas, a dupla planeja abrir uma loja física até a Páscoa de 2018.

Audrey revela que muitas pessoas procuram a doceria em busca de ajuda na hora de pedir em namoro ou até mesmo reconciliações de casais.

"Tem muitos que compram pra pedir em namoro, tem um menino que brigou com a namorada e fala 'moça não tem como você entregar? tô meio brigado'. Tem gente que esquece a data do aniversário de casamento e nos procura a noite desesperado", lembra.

Fonte: Diêgo Holanda - G1 Ariquemes e Vale do Jamari