

G

DILERMANO PEREIRA DE ALMEIDA
36 ANOS, COMERCIANTE

DA CONSTRUÇÃO CIVIL PARA A FABRICAÇÃO DE PÃES

HÁ QUATRO ANOS O EX-PEDREIRO DILERMANO DE ALMEIDA RESOLVEU DEIXAR A PÁ E O CIMENTO DE LADO PARA TRABALHAR COM OUTRA MASSA: A DE PÃES. HOJE ELE É DONO DA ÚNICA PADARIA DE PORTO BELO.

Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca

PORTO
BELO



O NÚMERO

80 m²

É o tamanho da nova padaria do comerciante Dilermano de Almeida, inaugurada há um mês no bairro Porto Belo. Por quatro anos Dilermano vendeu pão em uma loja de 3x5 metros, no mesmo bairro.

FAMÍLIA. Dilermano conta com a ajuda da esposa, Márcia, e dos três filhos para tocar os negócios. FOTO: GABRIEL LORDÉLLO

CIDA ALVES

- cidaalves@redgazeta.com.br
- Tel: 3321-8201
- Fax: 3321-8765
- Horário: Das 13h às 18h

ERRAMOS

■ A vista que é orgulho da comunidade de Porto Belo, em Cariacica, é a do Monte Moxuara, e não Mestre Álvaro, como foi publicado ontem nesta seção.

Como começou a sua trajetória de sucesso?

Eu cheguei em Porto Belo há 16 anos. Eu trabalhava na construção civil como pedreiro. Um dia decidi comprar uma máquina de fazer pão e abri a Padaria do Dilermano, que existe há quatro anos. Só que no começo a loja era muito pequena, de 3x5 metros, na rua Adelaide Schwab. Com o dinheiro que ganhava consegui abrir também uma fábrica de picolés há dois anos, em sociedade com o meu irmão. Durante esses anos eu economizei tudo o que pude para investir na padaria e ampliar a minha loja. Comprei um terreno, fui construindo aos poucos. Há mais ou menos um mês eu terminei a minha nova loja, que tem 80 metros qua-

drados.

Quais foram as maiores dificuldades que você enfrentou à frente da padaria?

A principal dificuldade que temos até hoje é quando chove. O transporte de mercadorias até aqui fica muito prejudicado. Os caminhões não conseguem andar pelo bairro, só chegam na avenida que é asfaltada, e algumas entregas não podem ser feitas, porque as ruas ficam com muita lama e difíceis de transitar.

Em algum momento as dificuldades fizeram você pensar em desistir do seu comércio?

Nunca pensei em desistir. Principalmente no começo dos negócios, se você desistir, é muito pior. A gente precisa

sempre arrumar um jeito de levar as coisas, mesmo quando aparece alguma dificuldade. Tem que saber administrar os problemas.

Qual a sua receita de sucesso?

Ter um objetivo e não desistir dele. Além de ter boas mercadorias para o cliente e bom atendimento. Essa é a melhor propaganda. Porque quando um cliente é bem tratado na sua loja, ele vai falar bem para outra pessoa, que também vai procurar o seu estabelecimento para comprar. Além disso, tenho a ajuda da minha família.

Quais seus planos para o futuro?

Planos sempre temos. A gente

nunca pode estar satisfeito. Tem que querer sempre mais e continuar batalhando para conquistar as coisas. Mas tem que ter os pés no chão e fazer as coisas de acordo com as possibilidades.

“

A gente nunca pode estar satisfeito. Tem que querer sempre mais e batalhar pelas coisas”

DILERMANO ALMEIDA
Comerciante