

G

GAZETA  
NOS  
BAIRROSSANTA  
MARTHA

AJ19941

SAMUEL ALVES WERNECK  
COMERCIANTE

# “Tudo foi difícil quando fiquei viúvo”

Comerciante conta como superou a perda e conseguiu ampliar os negócios, com a ajuda de uma nova esposa

Depois de trabalhar como assalariado durante três anos, Samuel Alves Werneck e a esposa resolveram abrir o próprio negócio: um verdurão e um abatedouro de galinhas, que funcionavam num espaço de apenas 20 m<sup>2</sup>. Com a morte da esposa, as coisas ficaram difíceis e ele resolveu mudar de ramo: passou a administrar um bar e manteve o abatedouro. Hoje, 30 anos depois, Samuel comemora o sucesso da mudança e conta com a ajuda da atual esposa, que é o seu braço direito.

## Como começou a sua trajetória de sucesso?

Me mudei para Santa Martha em 1972 e logo fui empregado como gerente numa mercearia. Depois de três anos, eu e minha esposa resolvemos montar um verdurão e abatedouro de galinhas, mas continuei trabalhando como assalariado. Isso durou quatro anos. Com o dinheiro que juntamos, compramos um terreno e deixei de trabalhar fora para me dedicar ao próprio negócio. Construímos uma casinha nos fundos do terreno e, para a parte da frente, trouxemos o verdurão e o abatedouro. Em 1984, minha esposa faleceu e tive que tomar conta das minhas três filhas sozinho. Em 1986, a situação apertou e decidi acabar com o verdurão. Fiquei só com o abatedouro. Em 1989, com a ajuda da minha segunda esposa, montei um armário e mantive o abatedouro. O negócio durou até 1994, quando tivemos que fechar. Em 1996, montei o bar junto com o abate-

“  
Dificuldade  
da vida a  
gente vence  
e segue em  
frente”

douro, que continua até hoje. No início, o nosso verdurão tinha cerca de 20 m<sup>2</sup> e, hoje, o bar tem aproximadamente 100 m<sup>2</sup>.

## Quais as dificuldades encontradas?

Enfrentei muitas dificuldades quando fiquei viúvo. Tive que criar minhas filhas sozinho e a situação apertou um pouco. Mas, graças a Deus, tive o apoio dos meus vizinhos, que são meus amigos.

## Em algum momento, pensou em desistir?

Não. Nunca pensei em desistir. Dificuldade a gente vence e segue em frente.

## Qual é a receita de sucesso?

Trabalhar muito e com honestidade. Só assim vamos em frente. Temos que lembrar sempre que Deus está lá em cima olhando pela gente.

## Quais são os seus planos futuros?

Não penso em ampliar mais. Acho que chegar aonde chegamos já está bom. Quero agora que o negócio seja gerenciado pelo meu filho, quando ele estiver maior. Ele tem nove anos agora.



**SUPERAÇÃO.** Samuel Werneck: “Tive que criar minhas filhas sozinho e a situação apertou um pouco. Mas, graças a Deus, tive o apoio dos meus vizinhos, que são meus amigos”

Texto **TATIANA PAYSAN**  
Foto **GABRIEL LORDÉLLO**

■ tmattos@redegazeta.com.br  
■ Fax: 3321-8765  
■ Tel.: 3321-8201  
■ Das 13h às 18h  
■ Rua Chafic Murad, 902, Ilha de Monte Belo, Vitória, ES. CEP: 29.050-901





**DINHEIRO.** Cleusa Barbosa: “Enfrentamos dificuldades em tudo, porque o bairro era muito simples”

## “Montei um bar na garagem da minha casa”

O negócio evoluiu, virou uma lanchonete e mercearia, que é tocada com a ajuda da família

A própria garagem de casa foi o ponto de partida para que a comerciante Cleusa Maria Marcate Barbosa montasse, há trinta anos, um barzinho. Depois de três anos, foi feita a primeira reforma e o bar se transformou também em lanchonete e mercearia. Há seis anos, são os filhos da comerciante que tomam conta do negócio e ajudam a manter o patrimônio da família.

### **Como começou a sua trajetória de sucesso?**

Eu mudei para o bairro com quatro anos de idade. As ruas eram todas de barro e não havia rede de esgoto. Tudo foi feito a mão naquela época, pelos próprios moradores. Há 30 anos, montei um barzinho na garagem de casa, que fui ampliando aos poucos com o



*Quem trabalha com honestidade vence”*

lucro que ele dava. Depois de três anos, fizemos a primeira reforma, e já era bastante frequentado. Transformamos ele em bar, lanchonete e mercearia. Passou a ser um lugar para as pessoas se divertirem. Ficamos mais de 20 anos no local, mas acabamos passando o ponto, onde foi montada uma padaria. Há seis anos, meus filhos retomaram o negócio e mantivemos a padaria.

**Quais as dificuldades que você enfrentou?**

Enfrentamos dificuldades em tudo, porque o bairro era muito simples e a situação financeira, difícil. Com o tempo, as coisas foram melhorando.

### **Em algum momento, pensaram em desistir?**

Não. Não tínhamos motivo para desistir do comércio, porque não pagávamos aluguel e tudo que entrava era nosso.

### **Qual é a receita de sucesso?**

Trabalhar e trabalhar, com honestidade acima de tudo. Quem trabalha dessa maneira, alcança a vitória.

### **Quais são os planos futuros?**

Eu não penso mais em crescer. Acho que manter o comércio e chegar aonde chegamos, já foi um grande salto.