

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 m². 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 armazém 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 m² e, hoje, o bar tem aproximadamente 100 m².

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.