PROJETO TEMPERANDO A ESPERANÇA

Restaurante Duas Terezas

Foto: Mariana Pelozio - Arquivo Victor Pollak

A CHEF MARIANA PELOZIO

Temperando a esperança

"Me descobri cozinheira aos 9 anos, depois de encontrar um livro de receitas da minha avó. Fiz logo um suflê de espinafre. E nesse dia entendi que cozinhar era o que eu mais gostava de fazer. Porém a vida tem suas surpresas, e quando percebi já estava formada em Administração e Marketing, enlouquecendo com e-mails e reuniões de salto alto. Mas sonho é sonho, encorajada pelo meu marido, larguei tudo e me joguei feliz entre panelas e temperos. Me formei pelo Senac no curso Cozinheiro Chef Internacional e hoje descubro um pouco mais da culinária do meu país numa pós graduação em Cozinha Brasileira.Minha mistura vem das minhas raízes nordestina e italiana. Paixão, história, família..."

FotoTalharim: Bruno Gois

POR QUE DUAS TEREZAS?

Temperando a esperança

Sabe aquelas características únicas que nos fazem identificar a boa comida brasileira onde quer que estejamos?

Aquela que traz o conforto aos sentidos como era a comida das nossas avós?

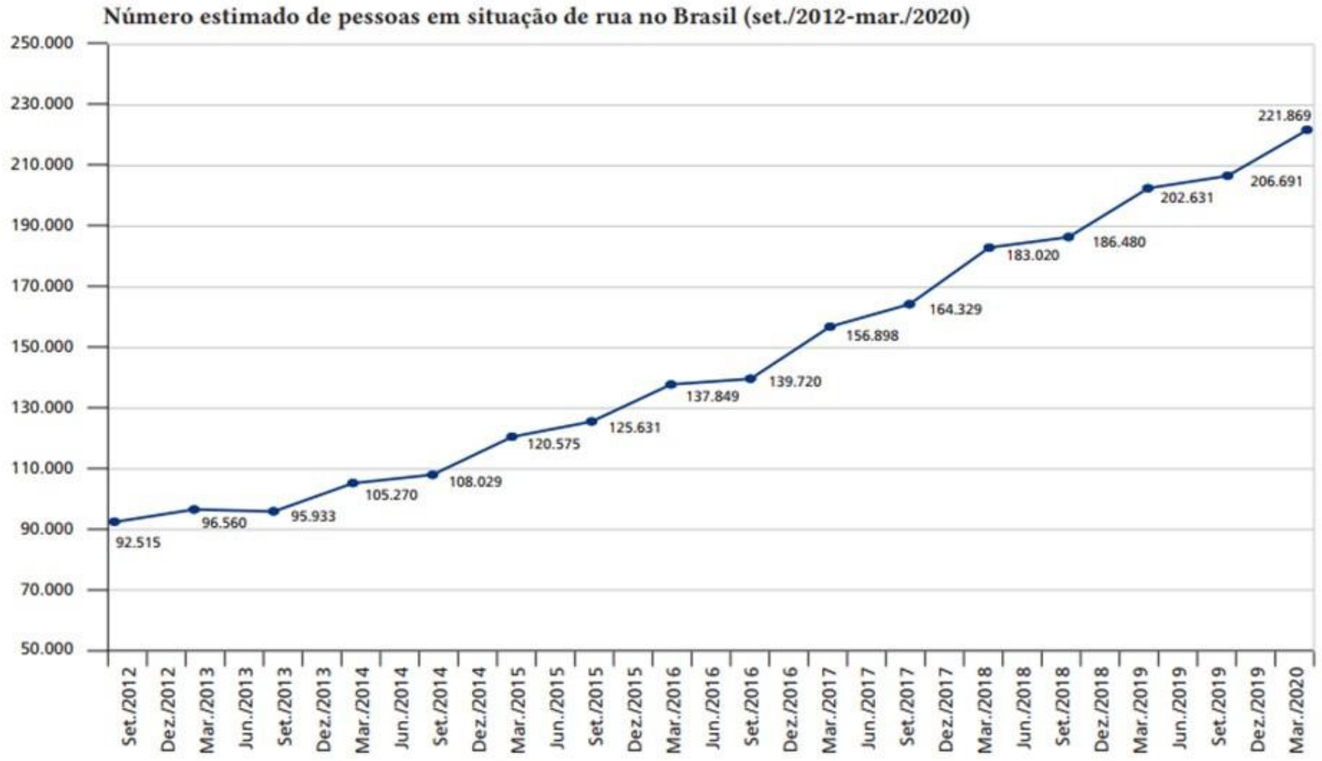
Isso é o Duas Terezas Restaurante! Mais do que ser características da casa é nosso propósito trazer ao prato daquelas que nos visitam uma comida brasileira afetiva, saborosa, de qualidade e sustentável.

A marca do nosso restaurante é servir comidas saudáveis de verdade. Comida saudável é aquela feita de maneira simples, sem deixar de lado a excelência no preparo, com ingredientes frescos, da estação e privilegiando toda a cadeia de fornecedores locais.

Também faz parte do DNA Duas Terezas trazer comidas saborosas e brasileiras para os mais variados eventos e participar de projetos sociais onde o trabalho com a comida traz dignidade para pessoas que antes viviam em situação de pobreza extrema.

TEMPERANDO A ESPERANÇA: O PROBLEMA

Temperando a esperança



Fontes: Censo Suas; Cadastro Único; RMA; Ipea (2015); IBGE (2015).

Temperando a esperança

AGENDA 2030

https://nacoesunidas.org/pos2015/agenda2030/

Temperando a esperança

2 FOME ZERO E AGRICULTURA SUSTENTÁVEL

Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável

"2.1 Até 2030, acabar com a fome e garantir o acesso de todas as pessoas, em particular os pobres e pessoas em situações vulneráveis, incluindo crianças, a **alimentos seguros, nutritivos e suficientes durante todo o ano."**

https://nacoesunidas.org/pos2015/agenda2030/

Temperando a esperança

8 TRABALHO DECENTE E CRESCIMENTO ECONÔMICO

Promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todas e todos

“8.3 Promover políticas orientadas para o desenvolvimento que apoiem as atividades produtivas, **geração de emprego decente, empreendedorismo, criatividade e inovação**, e incentivar a formalização e o crescimento das micro, pequenas e médias empresas, inclusive por meio do acesso a serviços financeiros.”

“8.6 Até 2020, **reduzir substancialmente a proporção de jovens sem emprego, educação ou formação.**"

https://nacoesunidas.org/pos2015/agenda2030/

Temperando a esperança

12 CONSUMO E PRODUÇÃO RESPONSÁVEIS

Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis

“12.3 Até 2030, **reduzir pela metade o desperdício de alimentos** per capita mundial, nos níveis de varejo e do consumidor, e reduzir as perdas de alimentos ao longo das cadeias de produção e abastecimento, incluindo as perdas pós-colheita."

“12.8 Até 2030, garantir que as pessoas, em todos os lugares, tenham informação relevante e **conscientização para o desenvolvimento sustentável** e estilos de vida em harmonia com a natureza.”

https://nacoesunidas.org/pos2015/agenda2030/

O Arsenal da Esperança

Temperando a esperança

Conhecido como a “CASA QUE ACOLHE", fundada em São Paulo, em 1996. Há 24 anos, a porta do Arsenal da Esperança abre diariamente para **1.200** homens que se encontram em dificuldades, o assim chamado “povo em situação de rua”.

Nos 24 anos de funcionamento ininterrupto o Arsenal da Esperança:

- hospedou mais de **63.000** pessoas;
- ofereceu **9.925.731** noites de hospitalidade;
- **25.013.830** refeições;
- **2.729.500** atendimentos pelo serviço social interno;
- **330.630** consultas médicas e medicamentos.

TEMPERANDO A ESPERANÇA: O QUE É?

Temperando a esperança

Um projeto de **capacitação profissional** para o mercado da gastronomia com a valorização da cozinha sustentável. Será desenvolvido inicialmente na sede do Arsenal da Esperança em SP, e beneficiará os atendidos da instituição, que antes eram pessoas em situação de rua, e após o projeto terão a oportunidade de trabalhar como auxiliares de cozinha!

Foto Cozinha: - Bruno Gois

TEMPERANDO A ESPERANÇA: COMO SERÁ?

Temperando a esperança

Durante o período de 3 meses, em aulas semanais, a professora chef e seus assistentes ministrarão aulas de boas práticas na cozinha, técnicas culinárias e de cozinha sustentável. O objetivo é resgatar a dignidade de pessoas que se veem sem esperança por vivenciarem o contexto de morar na rua, por meio do trabalho e do aprendizado.

Pode melhorar, não é mesmo? Siiimmm! Ao final do projeto, por meio de seus parceiros e rede de contatos, a chef Mariana Pelozio e sua equipe fomentarão a contratação dos novos ajudantes de cozinha por meio da elaboração de currículos, indicação para as vagas abertas no mercado e encaminhamento para entrevistas e testes.

O MODELO DE NEGÓCIO

1. Captação de investimento com empresas parceiras
2. Aulas profissionalizantes
3. Capacitação em entrevistas para o mercado de trabalho
4. Ingresso no mercado de trabalho

Temperando a esperança

Temperando a esperança

INVESTIMENTO

O investimento virá de todas as partes envolvidas! O custo para realização de 1 ano de projeto é de R$160.000,00. Empresas interessadas poderão contribuir para a aquisição de equipamentos básicos de cozinha, apoio logístico, material pedagógico, matéria prima e hora aula da professora e assistentes.

O restaurante Duas Terezas e a chef Mariana Pelozio subsidiarão parte dos custos por meio da arrecadação de matéria prima e desconto na hora aula.

APOIOS - COTAS

Temperando a esperança

OURO

1 COTA NO VALOR DE R$160.000,00

- Marca na dolmã e no uniforme dos alunos;
- Marca no site do projeto e do Arsenal da Esperança;
- Vídeo institucional de 4 minutos;
- Divulgação da marca feita em todas redes sociais da chef Mariana Pelozio;
- Aula exclusiva para 25 colaboradores;
- 1 jantar às cegas no restaurante Duas Terezas para 50 colaboradores.

PRATA

2 COTAS NO VALOR DE R$80.000,00 CADA

- Marca na dolmã e no uniforme dos alunos;
- Marca no site do projeto e do Arsenal da esperança;
- Divulgação da marca feita em todas redes sociais da chef Mariana Pelozio;
- Aula exclusiva para 25 colaboradores.

BRONZE

4 COTAS NO VALOR DE R$40.000,00 CADA

- Marca na dolmã e no uniforme dos alunos;
- Marca no site do projeto e do Arsenal da esperança;
- Divulgação da marca feita em todas redes sociais da chef Mariana Pelozio.

MÍDIA KIT

Temperando a esperança

@marianapelozio

35,1mil seguidores

1.301 publicações

Chef Mariana Pelozio

4,835 mil seguidores

Duas Terezas
Gastronomia. Simples assim.

@duasterezas

25,9 mil seguidores

1.515 publicações

Duas Terezas

5,645 mil seguidores

ARSENAL DA ESPERANÇA · SERMIG ·

@arsenal_da_esperanca

4.440 seguidores

997 publicações

Arsenal da Esperança

10,608 mil seguidores

arsenaldobrasil

1,08 mil inscritos

91 vídeos

Temperando a esperança

FALE CONOSCO

ENDEREÇO:

Alameda Lorena,514- Jardins, São Paulo

E-MAIL

contato@duasterezas.com.br

TELEFONE

(11)96987-8703