

DESKTOP

carreirasnegocios@grupofolha.com.br

Karime Xavier/Folhapress

RAÇÃO CASEIRA

BÁRBARA LIBÓRIO
COLABORAÇÃO PARA A FOLHA

Quando Nina, a labradora do casal Gabriel Grandberg, 34, e Thaís Bianchi, 34, foi diagnosticada com câncer pela segunda vez, eles decidiram investigar a incidência da doença em cães.

“Vimos que, depois que o uso da ração industrializada começou a se espalhar, a incidência foi maior, muito por conta dos aditivos químicos e matérias-primas que nem sempre são de boa qualidade”, afirma Grandberg.

Eles resolveram, então, mudar a alimentação de Nina com a adoção de comida natural. “Desde 2012 ela melhorou e está com menos problemas de pele e queda de pelos”, diz, atribuindo a mu-



Gabriel Grandberg e a cadela Nina, em SP

dança à nova ração.

O casal viu na experiência uma oportunidade. Com ajuda de um especialista em nutrição animal, eles testaram receitas para a Cozinha Canina, marca lançada no merca-

do em abril de 2015.

“Servimos a comida resfriada, não congelada. Hoje temos duas receitas, uma de carne e outra de frango, que também levam legumes”, explica o empreendedor.

Para a fabricação, o casal montou uma cozinha industrial. O investimento inicial foi de R\$ 40 mil.

Os clientes podem escolher entre pacotes avulsos, cujo preço varia de R\$ 10 (450 g) a

VISÃO DO ESPECIALISTA

NELO MARRACCINI NETO,
vice-presidente do Instituto Pet Brasil

✓ TENDÊNCIA

O consumidor está mais disposto a gastar com produtos e serviços voltados para a saúde do seu animal

✗ DESCONHECIMENTO

Por ser um alimento novo, o cão deve ser acompanhado por um veterinário antes de adotar essa dieta

R\$ 40 (1.600 g), semanais e mensais (a partir de R\$ 60). A entrega da ração é feita por Grandberg semanalmente.

O faturamento mensal é de R\$ 10 mil, mas a meta é chegar aos R\$ 30 mil em 2016.

Além disso, no final de abril a marca deve lançar mais três receitas: duas especiais para cachorros com obesidade e uma especial para cachorros com diabetes.

BRAINSTORM ideias compartilhadas



A promoção muda minha relação com colegas e chefes?

FIM DA FOFUCA

Uma vez promovido, quem tem o hábito —nunca recomendado— de falar mal do chefe com os colegas deve largar de vez o vício. A nova relação hierárquica demanda maior profissionalismo

DE IGUAL PARA IGUAL

Um erro comum é o recém-promovido manter a mesma dinâmica de relacionamento com o ex-chefe, atual par. Mantenha o respeito, mas não se intimide na hora de colocar suas opiniões e discordar

Igor Schultz

Recrutador e sócio da consultoria Flow

A promoção pode ter um efeito perverso sobre a imagem do profissional, segundo pesquisa publicada na Harvard Business Review.

Em razão das novas atividades do cargo, ele se torna menos acessível aos colegas —um prato cheio para comentários maldosos.

AMIGAS E RIVAIS

Quando a promoção ocorre em um ambiente altamente competitivo, o primeiro passo deve ser conversar com os colegas e deixar claro que, independentemente da escolha, vocês são um time

SEM PREDILETOS

É natural ter maior intimidade com alguns colegas do trabalho, mas, na medida em que você se torna chefe da equipe, não pode tratá-los de modo diferente dos demais