## **Edital** NEGROS, NEGÓCIOS E ALIMENTAÇÃO RECIFE E REGIÃO METROPOLITANA















# **RESULTADO** FINAL

Realização:







# NEGROS, NEGÓCIOS E ALIMENTAÇÃO RECIFE E REGIÃO METROPOLITANA

### **EMPREENDEDORES(AS) E NEGÓCIOS SELECIONADOS**

## Akuenda Translésbicha Buarque de Souza - Dhuzati Monstruosidades Antiespecistas (Recife/PE)

A Dhuzati é uma cozinha de plantas que produz salgados, tortas, doces e refeições congeladas/marmitex 100% vegetais e acessíveis. Além disso, busca desmistificar o estigma da comida de plantas para a camada popular da cidade e propagar crítica política sobre a cadeia produtiva alimentícia. O negócio existe desde 2013, a produção é feita em casa e a venda é ambulante e por encomenda

#### Aleff Souza do Nascimento - Delícias do Alleff (Recife/PE)

Delícias do Aleff é uma confeitaria que produz bolos decorados, doces e salgados. O negócio existe desde 2017 e as vendas são por delivery e encomenda. É um empreendimento familiar e que possui espaço próprio para sua produção.

#### Alexsandra Maria da Silva - Cozinha Buliçosa (Recife/PE)

A Cozinha Buliçosa nasceu com a proposta de autonomia financeira e alimentar, refletida em negócio, com o intuito de trazer a substituição da proteína animal pela proteína vegetal, produzindo uma comida sem sofrimento animal, sustentável e de fácil acesso. Utiliza os vegetais proteicos disponíveis na natureza, para a produção de *VegBurguers*, salsichas vegetais, calabresa vegana, entre outros. O negócio existe desde 2019, a produção é feita em casa e a venda é por encomenda.

## Angélica Nobre de Lima Silva - Angu Culinária Sustentável e Afetiva (Recife/PE)

Angu Culinária Sustentável e Afetiva tem seu foco em alimentação saudável e em produtos produzidos a partir do aproveitamento integral dos alimentos. Destaca que seu diferencial é o viés sustentável e que se trata de uma comida afetiva pois considera que produz uma "comida raiz, tradicional". O negócio existe desde 2014, a produção é feita em casa e a venda é feita em feiras, eventos, coffee breaks e por delivery.





# NEGROS, NEGÓCIOS E ALIMENTAÇÃO RECIFE E REGIÃO METROPOLITANA

#### Cauã Ferreira da Silva - Brownie do Rolê (Recife/PE)

O Brownie do Rolê surgiu em 2017, no ano em que Cauã ingressou na universidade e necessitava de renda extra. Em pouco tempo, a demanda foi aumentando e o negócio passou a atender por encomenda. Em 2021, investiu na identidade visual e passou a comercializar via Instagram. Possui um cardápio com 15 sabores, priorizando ingredientes brasileiros como o cumaru. Para reduzir custos e ganhar mais visibilidade realiza parcerias com negócios de economia criativa.

#### Isamara Costa Cruz - Acarajé da Tia Joana (Recife/PE)

O Acarajé da Tia Joana, como o próprio nome diz, tem como foco a produção e venda do acarajé baiano. É uma iniciativa familiar que existe desde 2001 e foi fundada por uma mulher negra, com um histórico de resiliência que contribuiu para o desenvolvimento de seu negócio. A produção é feita em casa e a venda é feita em um ponto fixo e também por delivery.

#### Manoelly Soledade Vera Cruz da Silva - MaMê Comidinhas (Paulista/PE)

MaMê Comidinhas tem foco na confeitaria tradicional e na doçaria pernambucana. O negócio existe desde 2017, a produção é feita em casa e a venda é por encomenda.

### Maria da Paixão de Brito - Capibaribe Doces e Salgados (São Lourenço da Mata/PE)

A Capibaribe Doces e Salgados trabalha com a produção de quitutes para festas e eventos. É um negócio familiar que existe desde 2010, e se iniciou com vendas dos produtos de porta em porta na comunidade, e hoje a produção é feita em um espaço próprio e a venda é por retirada, encomenda e ambulante.

#### Marileide Alves de Lima - Xêro Café e Arte (Olinda/PE)

A cafeteria Xêro Café e Arte, é um negócio familiar que nasceu em 2018 com o propósito de unir algumas paixões: o café, a comida regional, a cultura e a arte. A cafeteria tem uma cozinha afetiva, na qual são servidas comidas da culinária regional, e também possui uma lojinha colaborativa com produtos de café, arte negra e artesanato de artesãos locais.





### Edital **NEGROS, NEGÓCIOS E ALIMENTAÇÃO** RECIFE E REGIÃO METROPOLITANA

#### Rivaneza Maria da Silva - Dona Terra Fermentados (Recife/PE)

A Dona Terra Fermentados iniciou atividades em 2018, é um negócio familiar que se dedica a produzir alimentos de forma artesanal. Os produtos carro-chefe são: a kombucha, o requeijão cremoso de castanha de caju, e os derivados da meliponicultura (própolis, mel, alho fermentado, e mais recente geleia viva de mel e frutas). Realizam estudos voltados para temas como: alimentação natural, agricultura urbana, sustentabilidade, meliponicultura, compostagem, entre outros.

#### Rosana Rodrigues Ramos - D'Lícias da Rosana (Recife/PE)

A D'Lícias da Rosana foi inaugurada em 2017. A empreendedora iniciou o negócio quando, em uma situação de desemprego, decidiu utilizar os ingredientes que tinha em casa para fazer um bolo e vender na sua comunidade. Atualmente, sendo ainda informal, divulga seus produtos na internet, fornece para eventos de familiares e amigos e também aceita encomendas.

#### Rosilene Rodrigues dos Santos - Tabuleiro (Recife/PE)

O Tabuleiro teve suas atividades iniciadas em 2011, através da venda de alimentos preparados para festas de amigos e para o Centro Josué de Castro. Mesmo sendo um negócio informal, com a ajuda obtida nas divulgações, as vendas alcançaram também outras pessoas e organizações. Posteriormente, além de ampliar seu conhecimento através de cursos, Rosilene passou também a oferecer formações, o que colaborou para o aumento da clientela. Deu início a preparações da culinária afro-brasileira, iniciativa que resultou em clientes fiéis e aprimoramento da propaganda.

#### Rozenir Maria da Silva Nascimento - Tempero da Rosa (Recife/PE)

O Tempero da Rosa é um restaurante que se propõe a oferecer "comida de raiz" e hoje funciona em um hotel histórico na cidade de Recife. O negócio está em funcionamento desde 2002, tendo se modificado e aperfeiçoado bastante ao longo do tempo. O negócio, que é familiar, hoje funciona com atendimento local e também por delivery.





# NEGROS, NEGÓCIOS E ALIMENTAÇÃO RECIFE E REGIÃO METROPOLITANA

#### Stella Francisca do Nascimento - Zé do Ó - Cozinha Ancestral (Ipojuca/PE)

O restaurante Zé do Ó - Cozinha Ancestral é um negócio familiar e surgiu inicialmente como uma pequena barraca de doces e lanches no fim da década de 1970, gerida pelos avós paternos e pelo pai de Stella. Com o passar dos anos o balneário de Porto de Galinhas passou a fazer parte do roteiro turístico nacional e o negócio deixa de ser uma barraquinha familiar para se tornar um restaurante gerido por uma família negra, buscando servir pratos da nossa culinária tradicional nordestina, especialmente pratos com peixes e frutos do mar.



