

Segurança

REINSERÇÃO SOCIAL

Do cárcere à cozinha: primeira padaria com egressos do sistema prisional transforma vidas no Recife

JAILTON JR./JC IMAGEM

Projeto inédito de empreendedorismo social no País cria oportunidades e rompe ciclos de exclusão por meio de qualificação profissional e da gastronomia

RAPHAEL GUERRA

O aroma do pão recém-assado ultrapassa as paredes da cozinha, chamando a atenção de quem passa pela calçada. É um convite à pausa para um lanche. Inaugurada há três meses, com apoio de doações financeiras e de maquinário, a Padaria e Restaurante Fênix, localizada no bairro dos Coelhos, área central do Recife, nasceu como um projeto que vai além da boa comida: é uma oportunidade real de reintegração para quem deixou as grades da prisão e tem o direito de recomeçar a vida.

A iniciativa é um exemplo de empreendedorismo social que aposta na dignidade pelo trabalho. A inspiração veio de um restaurante de luxo que funciona dentro de uma prisão na Itália, onde detentos participam de cursos de gastronomia e preparam jantares para o público, sob orientação de chefs renomados.

A experiência europeia mostrou que é possível unir alta gastronomia e ressocialização — ideia que o Instituto Fênix, associação priva-



Inaugurada há três meses com apoio de colaboradores, a Padaria e Restaurante Fênix está localizada no bairro dos Coelhos

da sem fins lucrativos, decidiu adaptar à realidade brasileira.

Na versão recifense, a padaria-restaurante, como foi denominada, não funciona em um presídio. Mas, de forma inédita no País, todos os funcionários são egressos do sistema prisional.

“Eles são selecionados após triagem e entrevista com uma equipe social. Os profissionais responsáveis, incluindo o chefe de cozinha e o padeiro principal, possuem formação técnica e superior em gastronomia, graças a bolsas de estudo. A visão de longo prazo é consolidar o local como uma padaria-escola, focada em qualificar e encaminhar egressos para o mercado de trabalho”, disse Cicero Alves, fundador e CEO do instituto.

A trajetória de Cícero se confunde com a própria essência do projeto.



Cicero Alves, fundador e CEO do Instituto Fênix: “A aceitação da comunidade tem sido positiva, com destaque para a qualidade dos pães produzidos”, afirma

Egresso do sistema prisional alagoano, ele se tornou conhecido como o primeiro reeducando do Brasil a iniciar e concluir uma faculdade em

regime fechado.

Formado em Administração, também possui dois MBAs — em Gestão Pública e em Liderança e Coaching na Gestão de

Pessoas. Hoje, transforma a própria experiência em ferramenta de mudança social.

Continua na próxima página

JAILTON JR./JC IMAGEM

Segurança

REINSERÇÃO SOCIAL

Continuação

DOAÇÕES SE TRANSFORMAM EM OPORTUNIDADES

O apoio de doações foi fundamental para tirar o projeto da Padaria e Restaurante Fênix do papel. A Procuradoria Regional do Trabalho da 6ª Região, com sede no Recife, fez uma doação de cerca de R\$ 180 mil. Já o maquinário inicial foi adquirido por meio de emenda parlamentar.

Recentemente, o aporte de quase R\$ 500 mil de uma igreja evangélica permitiu que a estrutura física fosse concluída, equipando o local com tecnologia de ponta para a produção. A sede da padaria, localizada em frente ao Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira (Imip), é alugada e pertence à Santa Casa de Misericórdia.

Por trás dos números, estão histórias como a de João (nome fictício), de 56 anos. Funcionário da padaria social desde 2024, quando o projeto ainda dava seus primeiros passos, ele conhece de perto o peso do estigma.

Após deixar o sistema prisional, passou mais de dois anos distribuindo currículos e vendo as portas se fecharem. Quando restavam poucas esperanças, tomou conhecimento do Instituto Fênix.

A primeira oportunidade veio na forma de qualificação: um curso de padeiro, oferecido gratuitamente pelo Senac Pernambuco. O aprendizado abriu caminho para o trabalho. Hoje, ele é responsável não apenas pela produção de pães, mas também pelos salgados vendidos a preços acessíveis ao público (R\$ 5 a R\$ 7, em média).

O recomeço, segundo ele, é também um reencontro com a própria identidade. “Já trabalhava com cozinha. O curso me ajudou com as técnicas para me aperfeiçoar”, contou.

RECONHECIMENTO

O instituto foi inaugurado em 2022 e já atendeu centenas de pessoas por meio de cursos profissionalizantes e encaminhamento para o ensino superior. Ao menos 35 ex-presidiários conseguiram ser contratados por empresas parceiras, segundo Cicero.

Em 2024, o instituto foi

Apoio financeiro e de maquinário tirou ideia do papel

JAILTON JR./JC IMAGEM



“Passei dois anos sem emprego após sair da cadeia. Fiz o curso de cozinheiro e agora estou tendo essa experiência”, comenta ex-reeducando



JAILTON JR./JC IMAGEM

Dois cozinheiros, com formação técnica e superior, são responsáveis pela produção diária dos pães e salgados

reconhecido com o Prêmio Innovare, na categoria “Justiça e Cidadania”, pela criação do aplicativo Fênix Connect, voltado à reintegração de egressos do sistema prisional e familiares, conectando-os a oportunidades de emprego, educação e capacitação.

“A realidade que enfrentamos diariamente no

Instituto Fênix é a de um sistema que abandona o ser humano no momento mais crucial: a hora do recomeço. Quando um egresso deixa a prisão, ele carrega não apenas o peso do passado, mas também o desafio de enfrentar uma sociedade que, em grande parte, o rejeita”, afirmou Cicero.

LUTA PARA SEGUIR ADIANTE

Apesar da boa estrutura e de mão de obra qualificada, o Instituto Fênix enfrenta um paradoxo: o projeto luta para manter as portas abertas. No último mês, o quadro de colaboradores e voluntários despencou de 25 para menos de 15 pessoas

após a recente interrupção do apoio de duas instituições financiadoras.

Cicero reforçou que, hoje, o maior inimigo não é a falta de talento, mas a de capital de giro.

“A aceitação da comunidade tem sido positiva, com destaque para a qualidade dos pães produzidos. Temos os maquinários para manter prateleiras lotadas, mas o que falta hoje são insumos. A instituição enfrenta dificuldades para conseguir crédito bancário por ser uma organização do terceiro setor”, relatou.

“Não há empresas apoiadoras no momento e aguardamos a aprovação de novos projetos. O modelo de negócio prevê que o projeto seja autosustentável, com toda a lucratividade das vendas sendo revertida para manter as atividades do próprio Instituto Fênix”, completou.

Para quem deseja apoiar a iniciativa, com doações, os contatos são: (81) 3033.5066 ou 9.8766.0156.

Continua na próxima página

Segurança

REINSERÇÃO SOCIAL

Falta de capital e fragilidade na gestão são desafios para consolidar negócios

JAILTON JR./JC IMAGEM

Continuação

DESAFIOS DO EMPREENDEDORISMO

No Brasil, não há um número oficial de quantos empreendimentos sociais existem. A ausência de dados revela um setor ainda em construção e com muitos desafios, sobretudo para gerar lucro e se manter em um mercado competitivo.

Analista de ESG (Ambiental, Social e Governança) do Sebrae-PE, Ricardo Arruda apontou que os gargalos mais frequentes no empreendedorismo social são a falta de capital, a dificuldade de vendas, a ausência de comunicação eficaz, problemas na estruturação da equipe e fragilidade na gestão.

“Mas há um padrão que talvez seja o mais crítico: o empreendedor entra com muito propósito e pouca estrutura de gestão. Ele conhece o problema social, mas ainda não aprendeu a gerir um negócio. O Sebrae vem atuando como um dinamizador, buscando contribuir para que empreendedores de impacto possam utilizar toda a inteligência da gestão de negócios aplicada em outros contextos, para validar e consolidar seu próprio modelo de negócio, sendo bem-sucedidos na missão de transformar o mundo e gerar receita positiva”, disse.

Arruda explicou que, hoje, o Sebrae-PE trabalha com o conceito de “negócio de impacto”, empreendimento que tem a intenção de resolver um problema socioambiental por meio de sua atividade principal, seja pelo produto ou serviço que oferece. “Ele atua pela lógica de mercado, com um modelo de negócio que busca retorno financeiro, e se compromete a medir o impacto que gera.”

“PROCESSO DE AMADURECIMENTO”

Na avaliação do especialista, o setor está em processo de amadurecimento. O Mapa de Impacto 2023, maior levantamento sobre negócios de impacto no



Padaria comandada por egressos do sistema prisional encontra obstáculos para manter o pleno funcionamento e atrair mais clientes



Especialistas do Sebrae-PE reforçam que os apoios qualificados e especializados em gestão, captação e governança são fundamentais para os novos negócios

Brasil, mostra que 30% dos negócios mapeados se auto-declararam financeiramente sustentáveis. Além disso, 15% dos que declararam faturamento registram receita acima de R\$ 2,1 milhões por ano. Na edição anterior do estudo, esse número era de apenas 3%.

“Lucro e impacto não são adversários. São complementares, pois demonstram tanto a capacidade de transformar a vida de pessoas e territórios quanto de gerar renda e autonomia financeira para trabalha-

dores do setor.”

Para quem quer empreender, o primeiro passo é ter clareza sobre qual problema precisa ser solucionado. A opinião é dividida com Kess Jones, consultor credenciado ao Sebrae-PE em Negócios de Impacto e Políticas Públicas.

“Evite começar pelo produto. Comece pelo problema, pela população que sofre com ele e pela solução que você acredita poder oferecer.”

O Sebrae orienta que o empreendedor siga qua-

tro critérios fundamentais para estruturar um negócio de impacto:

1 - Intencionalidade: a intenção de resolver o problema social ou ambiental precisa ser explícita, comunicada interna e externamente e estar presente na missão, visão e valores do negócio.

2 - Centralidade da solução: a atividade principal do negócio precisa ser a própria solução do problema. Esse critério diferencia um negócio de impacto do impacto gerado por uma em-

presa tradicional.

3 - Sustentabilidade financeira: o negócio precisa operar pela lógica de mercado, com modelo de receita próprio, atuando de forma justa e responsável com clientes e beneficiários.

4 - Mensuração do impacto: é necessário ter compromisso com a medição do impacto gerado. Essa ação busca identificar quais transformações estão sendo provocadas pelo produto ou serviço oferecido.

APOIOS NECESSÁRIOS

Na análise dos especialistas, os empreendedores estão mais experientes, os negócios estão mais formalizados e há mais clareza sobre o conceito de impacto positivo. A demanda agora é por apoios qualificados e especializados em gestão, captação e governança.

“O Brasil tem um potencial extraordinário nessa área. O Sebrae acredita que os negócios de impacto deixarão de ser uma promessa para se tornarem uma realidade disseminada em todo o território pernambucano, e estamos comprometidos em acelerar essa transformação”, finalizou Ricardo Arruda.

JAILTON JR./JC IMAGEM