

Mensageiro de Bragança

SEMANÁRIO REGIONAL



0,80€ // 12 de março de 2015 // N.º 3515 // Administrador: Adriano Diegues // Diretor: Pe. José Carlos Martins // www.mdb.pt // 273323367

Prémio EDP
Empreendedor Sustentável

Sabor 2014



Municípios de:
Alfândega da Fé
Macedo de Cavaleiros
Miranda do Douro
Mogadouro
Torre de Moncorvo





Programa da EDP vai já na quarta edição no Sabor e premiou 11 novos projetos de empreendedorismo da região

Prémios Mérito Destaque para empreendedores que querem regressar à terra e promover a região

Criar o próprio emprego, promover a região e permitir o regresso ao Nordeste Transmontano são os pontos em comum entre os três projetos vencedores do Mérito Destaque da quarta edição do Prémio EDP Empreendedor Sustentável Sabor 2014, cuja sessão final decorreu na sexta-feira, em Macedo de Cavaleiros.

Desta vez foram alteradas as regras e os prémios distribuídos. As regras foram alteradas e os prémios distribuídos de forma mais equitativa, permitindo a criação de três vencedores, que receberam um cheque de cinco mil euros cada um para ajudar a iniciar um projeto na região abrangida pela albufeira do Baixo Sabor, que abrange os concelhos de Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Torre de Moncorvo e Mogadouro, para além de Miranda do Douro, no âmbito da barragem do Picote. As ideias desta quarta edição do programa que já ajudou a estabelecer 64 empresas na região foram amadurecidas ao longo do último ano, com o apoio técnico da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, que este ano foi a escolhida para parceira do projeto. Plano de formação, com 52 horas, que versou sobre os aspetos cruciais do plano de negócios.

64

As empresas já criadas neste programa da EDP



Quinta do Carvalhal

Pegar num projeto do passado e virá-lo para o futuro. Esse é o objetivo de António Andrês para a sua Quinta do Carvalhal. Um projeto que nasceu em 1860 pelas mãos do seu trisavô mas que este empresário de Torre de Moncorvo espera “diversificar para o turismo e produzir o próprio vinho de quinta”. “Queria uma identidade que fosse de encontro ao futuro”, frisa, apostando em experiências com enfoque na biodiversidade. “Imagino os turistas da Quinta do Carvalhal a conversarem com os promotores do projeto, a encaminhá-los para a natureza e a explicar-lhes a importância da biodiversidade”, sublinha António Andrês. Espera criar três postos de trabalho e começar a laborar no próximo ano, em Horta da Vilariça.



Os Três Porquinhos

Quando, há dois anos, caiu no desemprego depois de uma carreira de duas décadas bem sucedida na área das vendas, Rui Afonso decidiu regressar ao ponto de partida, isto é, à terra do seu pai, o Planalto Mirandês. Os Três Porquinhos é um projeto de turismo que pretende proporcionar a experiência de reviver a história infantil com o mesmo nome. “O Planalto Mirandês é único, é diferente, e onde podemos perfeitamente estar a vivenciar a nossa historinha dos três porquinhos mas adaptada ao pombal mirandês que será a casa de pedra, à cabana de madeira que será a casa de madeira e ao abrigo do pastor que será a casa de palha. Os grupos de jovens, alunos, famílias, poderão vivenciar algo único”, explica. Vai criar dois postos de trabalho.



Ambifungi

Rafael Dias e Marco Ferraz partilham o a paixão pelos cogumelos silvestres. Conheceram-se precisamente num passeio micológico. Rafael enquanto entusiasta apanhador e Marco Ferraz como guia experiente. Rapidamente juntaram ideias e criaram um projeto que permita reconverter as suas vidas e ajudar a desenvolver a região. Rafael Dias pretende mesmo deixar o emprego na Função Pública para se dedicar a uma atividade que o faz sonhar enquanto Marco Ferraz confessa que já desistiu de outros projetos para embarcar nesta aventura. “Para o nosso projeto é muito importante este prémio porque também nos vai ajudar nas infraestruturas e a criar condições para acondicionar bem o cogumelo. Vai permitir alguma estabilidade”, frisam.

Prémios Mérito Relevância Sabor 2014



Sapateiros dos Cerejais

A partir da aldeia dos Cerejais, em Alfândega da Fé, o casal Carina Teixeira e Rui Oliveira quer recuperar uma arte que tem passado de geração em geração e passa por fazer sapatos num processo cem por cento manufaturado. O objetivo é poder fixarem-se na região com um projeto próprio. Atualmente, os dois estão empregados, ela em Alfândega, ele em Bragança, mas querem aproveitar a qualidade de vida do meio rural. “A ideia é que se torne trabalho efetivo. Sou funcionária pública e começa a cansar”, confessou Carina Teixeira. Rui Oliveira admite que esta primeira fase é de aprendizagem. “Queremos chegar a novos mercados e explorar mais o marketing”, diz.



Quinta do Pomar

Natural de Podence, Filipe Costa vai alternando a sua vida entre a terra Natal, na época baixa, e a Disneyland, em França, onde trabalha na época alta do turismo. A Quinta do Pomar nasce para ajudar à fixação definitiva na terra que o viu nascer. “Em Podence, onde há a praia fluvial do Azibo, o museu dos Caretos e o Entrudo Chocalheiro, é território do Geopark de Macedo de Cavaleiros. Identifiquei uma oportunidade e agora vou tentar corresponder”, promete. Este tipo de apoios “são muito importantes”. “Tive aconselhamento na conceção do projeto por parte dos técnicos da UTAD e foi determinante para o sucesso,” conclui.



Taberna Corte do Mach

Susana Ferreira está a ganhar o gosto à restauração. Com formação profissional de atendimento a clientes, um curso de técnicas de atendimento, a que soma a experiência no setor da restauração do evento Ronda das Adegas, esta mirandesa pretende criar o próprio emprego, com um investimento inicial de 73 mil euros. A taberna surge da necessidade de existir no concelho um espaço onde várias gerações de visitantes e ou residentes se possam reunir e conversar calmamente, apreciando petiscos simples mas de sabor autêntico e apresentação cuidada, até porque no concelho existem muitos restaurantes mas nenhum com o conceito de taberna. Deve começar a laborar em agosto.



Casa do Almocreve

Depois de uma vida de trabalho em Coimbra, José Martins regressou às origens e é nisso que pretende apostar. Em Vilarinho dos Galegos, terra da mulher, recuperou um palheiro antigo, para poder abrir no final do verão. Com este programa aprendeu a fazer um projeto e isso deu-lhe ânimo para avançar de uma forma mais ambiciosa. “Também quero fazer duas mini-rotas. Uma dos castros e castelos, que abrange o Planalto Mirandês, e outra dos Marranos. Queremos participar na rede de judiarias. Essa parte complementar é muito importante e, juntamente com a linha aérea entre Israel e o Porto, nos possa trazer judeus que queiram vir a conhecer as origens dos seus tetra-avôs”, explica.



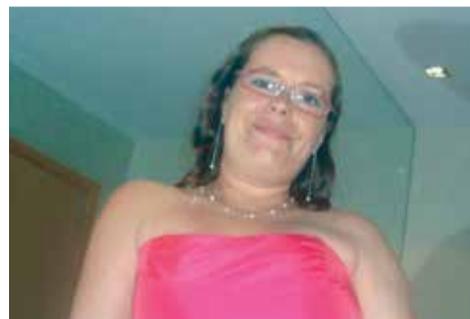
Cantinho da Igreja

A saída dos jovens da aldeia de Vilarelhos, em Alfândega da Fé, obrigou Isabel Lourenço a encerrar o café que explorava. Mas não ficou parada. Com a ajuda do programa EDP Empreendedor Sustentável meteu mãos à obra e profissionalizou aquilo que já vinha fazendo em part-time, ou seja, dar apoio aos mais idosos. “Já iniciei o projeto. É uma família de acolhimento para três idosos. Temos a Santa Casa da Misericórdia e pequenas estruturas em Vilarelhos, um mini lar, mas as pessoas idosas são cada vez mais”, nota. Por isso, esta é “a maneira de ganhar a vida”, explica a empreendedora. Com um investimento inicial de 15 mil euros, espera começar a trabalhar já no próximo verão, ali, bem juntinho à igreja da aldeia.



Bio Sabor Mirandês

Adérito Martins desde criança que se interessava pelos produtos tradicionais da região. O programa da EDP foi um incentivo a lançar-se no seu próprio negócio, em Freixiosa, no concelho de Miranda do Douro. O objetivo é a produção, transformação e comercialização de produtos biológicos. “Quero produtos de qualidade, não de quantidade”, explica, determinado. Com vontade de prestar um serviço inovador, espera dar uso à sua experiência nas lides do campo, sobretudo com as culturas de azeite e mel. Para além desses, vai apostar ainda em tremoços, malaguetas, entre outros. “Espero que seja uma via sustentável”, diz. O fator diferenciador está na cura/tratamento dado aos produtos biológicos que vai produzir.



Lavandaria Angueira

Com vontade de gerir o próprio negócio, a mogadourense Tarina Canhoto deitou mãos à obra para abrir uma lavandaria no seu concelho. O projeto, de 90 mil euros, inclui ainda os serviços de engomaria e limpeza a seco. O objetivo é dar uso à experiência no atendimento ao cliente e à formação em gestão de stress, gestão de conflitos e gestão de equipas. Ao mesmo tempo, presta um serviço inovador no mercado indo de encontro à melhoria da qualidade de vida dos residentes e do meio ambiente. O serviço idêntico mais próximo situa-se a quase uma centena de quilómetros, pelo que Tarina Canhoto espera singrar no mercado graças à diferenciação do seu projeto na região em que está inserido.



Vila Maior Arquitetura

O sonho de ser arquiteta já acompanha Vera Santos desde os 15 anos. E é também desde há uma década e meia que esta lisboeta adotou Torre de Moncorvo como o seu novo berço. Apesar da crise, confessa que tem “bastante trabalho”. Por isso, quando teve conhecimento do programa EDP Empreendedor Sustentável do Sabor não hesitou. Foi mesmo das últimas a candidatar-se mas, ainda assim, não desistiu. Pretende criar dois postos de trabalho no imediato abrindo o seu próprio gabinete de arquitetura. “Sinto-me confortável porque sei que tenho por trás este apoio. Sei que é um grande risco. Vou criar postos de trabalho mas também é preciso coragem”, diz Vera Santos. O objetivo é criar uma equipa de qualidade.

Os projetos apoiados pela EDP no Sabor têm taxa de sobrevivência superior à média mundial

Sete em cada dez projetos de empreendedorismo que nascem no programa EDP Empreendedor Sustentável do Sabor conseguem sobreviver. Uma taxa de sucesso que é mais do dobro do que geralmente acontece em programas de empreendedorismo semelhantes para start ups.

Os dados foram revelados pelo próprio administrador da EDP Produção, António Ferreira da Costa, na sessão de entrega dos prémios aos participantes da quarta edição do programa. “A taxa de sobrevivência das start ups é na ordem dos 30 por cento. No Baixo Sabor, a taxa é de 70 por cento. Ou seja, 70 por cento das empresas inicialmente criadas são mantidas. Significa que a aposta em trabalharmos muito, conjuntamente, no sentido de capacitar os empreendedores para a realidade do seu negócio está a ser conseguido porque estamos com uma taxa de sustentabilidade muitíssimo alta”, frisou António Ferreira da Costa.

Este programa permitiu criar “64 empresas, 104 postos de trabalho, um investimento na região, por parte dos empreendedores, que atinge os 3,8 mi-

lhões de euros”. “A alavancagem ultrapassa em oito vezes aquilo que a EDP investiu nestes programas”, revelou o responsável da EDP, considerando que o prémio é apenas “um estímulo e é um reconhecimento pela inovação, pelo mérito, pelo impacto social que essa empresa criada terá na região, pelo número de empregos criados”.

“O importante é a dinâmica de alavancarmos e aproveitarmos os recursos da região e as competências para, conjuntamente, façamos que haja mais investimento, mais emprego e menos emigração”, disse, desafiando os autarcas a dar continuidade ao programa.



António Ferreira da Costa, administrador da EDP Produção

64

Os potenciais postos de trabalho criados nas quatro edições do prémio EDP Empreendedor Sustentável do Baixo Sabor

3,8

Os milhões de euros de volume de investimento inicial desde o início do programa.

70 %

A taxa de sobrevivência dos projetos criados neste programa de empreendedorismo, mais do dobro do que a taxa habitual de 30 % em programas semelhantes de empreendedorismo.

22

As empresas finalistas nesta quarta edição do programa no Baixo Sabor

Veja o vídeo no seu telemóvel ou tablet. Basta descarregar a aplicação LUKAR, enquadrar esta página no telemóvel e deixar a realidade vir até si.

Empreendedores destacam importância primeiro impulso



Debate com empreendedores das primeiras edições

Um fator de alavancagem importante para a região. É desta forma que os empreendedores das edições anteriores e autarcas da região vêem o programa EDP Empreendedor Sustentável do Baixo Sabor.

António Afonso, um dos premiados da primeira edição, em 2010, realça a taxa de sobrevivência dos projetos. “Estamos aqui, sinal de que é uma aposta ganha”, sublinhou.

No seu caso, e apesar da crise económica, foi possível manter o projeto, ainda que com alguma ginástica estratégica. Já o presidente da Câmara de Macedo de Cavaleiros, Duarte Moreno, admite que, no seu concelho, o impacto deste programa de empreendedorismo já é bem visível. “É muito importante sentirmos

que alguém olha para este território com outros olhos. A EDP fez isso, por iniciativa própria. Conseguiu juntar um elevado número de empreendedores. Quatro anos depois temos os empresários ainda dessa primeira vaga. É importante para o território porque é a criação de postos de trabalho, a fixação da população e riqueza com os produtos endógenos do nosso território”, frisou, acreditando na continuidade da iniciativa. “Já temos o caminho feito, a UTAD está para nos ajudar e temos a Associação de Municípios do Baixo Sabor ou criarmos a própria Associação de Desenvolvimento do Baixo Sabor. Se isso acontecer temos todas as condições para continuar com o projeto ao longo do tempo”, concluiu.