



  
**PÃO DA CASA**



Valorização das **potencialidades e habilidades** de cada um e respeito às **diferenças**

### CONTATOS

**Responsável:** Carlos Alexandro Nogueira Barbosa  
**Telefone:** 19 37588620  
**E-mail:** marketing@armazemoficinas.com.br  
**Site:** www.armazemoficinas.com.br  
**Facebook:** @armazemdasoficinasarte



## APRESENTAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO

Valorização das potencialidades e habilidades de cada um e respeito às diferenças

A **Casa das Oficinas** é uma das unidades do Serviço de Saúde Dr. Cândido Ferreira que gera trabalho, renda e inclusão social para adultos com transtornos mentais e em situação de vulnerabilidade social, na região noroeste de Campinas, região com grande concentração populacional, estrutura urbana precária e alto índice de violência.

A organização oferece oficinas de trabalho nas áreas de artesanato e culinária e promove formação de uma identidade profissional, autonomia e resgate do exercício da cidadania para uma população que ainda sofre preconceito e encontra dificuldades para se inserir no mercado de trabalho. Trabalha sob as diretrizes da reforma psiquiátrica e princípios da Economia Solidária, com valorização das potencialidades e habilidades de cada um e respeito às diferenças.

Toda produção é comercializada em feiras, eventos e loja própria e, parte da receita é revertida aos participantes em forma de renda. Renda que gera impacto direto na sua qualidade de vida e de seus familiares, com transformação da realidade social em que vivem.

## APRESENTAÇÃO DO PROJETO

### Pão da Casa

A oficina culinária conta com uma padaria artesanal que produz diariamente pães com sabores e aromas naturais. Possui uma estrutura organizada e equipada, osicineiros participantes estão treinados e habilitados e as receitas testadas e aprovadas.

A oficina produz em média 80 pães artesanais por mês e juntamente com a produção de coffee break e pastel de feira, gera uma renda média de R\$4,50 a hora para cada um dos 25 oficineiros.

Tem pão quentinho e fresquinho todos os dias, e o desafio do projeto é otimizar a produção e fazê-lo chegar à mesa do consumidor.

Este projeto visa captar clientes para o consumo de pães e coffee break de qualidade, que tem como foco a transformação social dos oficineiros.

## MANEIRAS DE APOIAR O PROJETO

### ORÇAMENTO

- Tornando-se cliente do **PÃO DA CASA** através da compra de pães e coffee break
- Abrindo as portas da empresa para feira de pães
- Contratando workshop de fabricação de pães para desenvolvimento de equipes (team building)

- Cardápio de coffee break com condições especiais para primeira compra (Consultar Equipe de Vendas)
- Combos de pães e bolos que acompanham brinde (Consultar Equipe de Vendas)
- Workshop de fabricação de pães sob consulta - Foco Team Building (Consultar Equipe de Vendas)

