

HISTÓRIAS **QUE INSPIRAM**

**Vidas e negócios transformados pelo
Selo Sebrae de Qualidade Empresarial.**



SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS
DO ESTADO DO CEARÁ – SEBRAE/CE

CONSELHO DELIBERATIVO ESTADUAL

- AGÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO ESTADO DO CEARÁ – ADECE
- ASSOCIAÇÃO COMERCIAL DO CEARÁ – ACC
- BANCO DO BRASIL S/A
- BANCO DO NORDESTE DO BRASIL S/A
- CAIXA ECONÔMICA FEDERAL – CEF
- FEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO ESTADO DO CEARÁ – FAEC
- FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DO COMÉRCIO, INDÚSTRIA, SERVIÇOS E AGROPECUÁRIA DO CEARÁ – FACIC
- FEDERAÇÃO DAS ENTIDADES DE MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO COMÉRCIO E SERVIÇOS DO ESTADO DO CEARÁ – FEMICRO
- FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DO CEARÁ – FIEC
- FEDERAÇÃO DO COMÉRCIO DO ESTADO DO CEARÁ – FECOMÉRCIO
- INSTITUTO EUVALDO LODI – IEL
- SEBRAE NACIONAL
- SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TRABALHO – SEDET
- SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL – SENAR-AR/CE
- UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ – UFC

Presidente do Conselho

JOSÉ CID SOUSA ALVES DO NASCIMENTO

DIRETORIA EXECUTIVA

Diretor-Superintendente

JOAQUIM CARTAXO FILHO

Diretor Técnico

ALCI PORTO GURGEL JÚNIOR

Diretor de Administração e Finanças

RAIMUNDO REGINALDO BRAGA LOBO

HISTÓRIAS QUE INSPIRAM

**Vidas e negócios transformados pelo
Selo Sebrae de Qualidade Empresarial.**



Fortaleza/CE
2025

@ 2025 – Todos os direitos reservados

SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO ESTADO DO CEARÁ –
SEBRAE/CE

Av. Monsenhor Tabosa, 777 – Praia de Iracema – CEP: 60.165-011 – Fortaleza/CE
0800.570 0800 / www.ce.sebrae.com.br

COORDENAÇÃO SEBRAE/CE

UNIDADE DE EVENTOS E PRODUÇÕES EDITORIAIS

MARIA ALICE DE MESQUITA CARNEIRO – **Articuladora**

JOSÉ ARMISTRONG MARTINS CUNHA – **Analista**

PRISCILA FIDELIS DA COSTA – **Analista**

YASSUO ROBERTO BEZERRA MATSUNOBU – **Analista**

Coordenação Editorial

MARIA ALICE DE MESQUITA CARNEIRO

PRISCILA FIDELIS DA COSTA

Projeto Gráfico

RAIEDNE MENDES BARRETO

WESLEY TAVARES DIAS LIMA

Capa

WESLEY TAVARES DIAS LIMA

S443h Sebrae/CE

Histórias que inspiram: vidas e negócios transformados pelo Selo Sebrae de
Qualidade Empresarial. Fortaleza, 2025.

164p.

ISBN: 978-85-60913-17-6

1. Empreendedorismo 2. Qualidade 3. Gestão

CDU: 005.6

SUMÁRIO

UM DIFERENCIAL QUE QUALIFICA E IMPULSIONA O CEARÁ.....	7
TRANQUILÂNDIA VILLAGE.....	15
LABORATÓRIO KLAUS MAGNO.....	23
MANACÁ DA SERRA.....	29
CASA MALU.....	37
PRÁTICA EVENTOS.....	45
CLÍNICA INTEGRADA PARENTE.....	51
CACHOEIRAS DO PINGA.....	57
TAKE A JUICE.....	63
MUDA HOTEL.....	69
PLANETATUR	75
CENTRO DE BELEZA HELENA PINHEIRO.....	81
POUSADA CASA DO ÂNGELO.....	87
CLÍNICA MAGELA JUNIOR.....	97
GÊNESIS PARK.....	105
LACLISO.....	113
PREMIBEER.....	123
HOTEL MONÓLITOS.....	129
ESTÂNCIA MONTE HOREBE.....	135
POUSADA MANGARÁ.....	141
LABOCLÍNICA.....	147
DOCE DELÍCIA CAFÉ CONFEITARIA.....	153
HOTEL PINHEIRO.....	159



UM DIFERENCIAL QUE QUALIFICA E IMPULSIONA O CEARÁ



SELO SEBRAE

SELO SEBRAE

SELO

SEBRAE

SEBRAE

IDADE EM

AMANTE
ADE EMPRESARIAL

PAD

20

25-2026



Cid Alves

Presidente do Conselho Deliberativo
Estadual do Sebrae/CE



Não integrava, ainda, o Conselho Deliberativo do Sebrae/CE, mas já acompanhava, mesmo que à distância, os benefícios do Selo de Qualidade para os negócios e serviços cearenses. Lembro que o Selo impulsionou melhorias nos produtos e serviços das empresas desde quando foi criado, em 1996, para atender ao Turismo: hotéis, pousadas, restaurantes, agências de viagens.

Deu tão certo, que hoje se estende por boa parte da área empresarial do Ceará e já é replicado, como referência e instrumento de excelência de atendimento, em outros estados brasileiros.

Orgulho nosso. Principalmente, porque o Selo exige, não só a adesão das empresas e que elas cumpram critérios rígidos de gestão, inovação e sustentabilidade, mas porque

dá visibilidade a empreendimentos que oferecem produtos e serviços de qualidade e que, também, se preocupam em manter o compromisso com práticas inclusivas.

Hoje, a lista de setores elegíveis que pode participar do programa é variável mas, historicamente, inclui Alimentação fora do Lar, Lazer, Turismo, Eventos, Saúde, Beleza, Bem-Estar e Transporte. Na edição de 2024, os selos concedidos passaram a ser validados para dois anos.

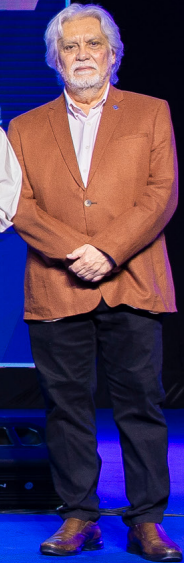
Apesar dos critérios e exigências, o Programa só tem crescido dentre os empresários. Até hoje, já beneficiou mais de 1800 empresas em todo o Ceará, com avaliações, orientações e consultorias. Ressaltando que todas as empresas inscritas no programa passam por um processo de análise e avaliação do nível de maturidade do seu Sistema de Gestão, realizado por consultores contratados pelo Sebrae/CE.

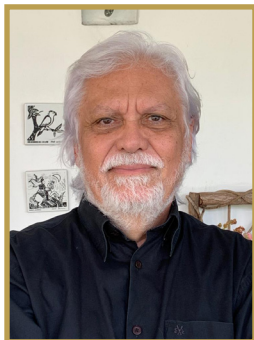
Os resultados destas análises são submetidos aos membros do Comitê Gestor do programa, que é formado por representantes de 16 instituições empresariais e do poder público, convidadas. A partir da avaliação das informações, cabe ao Comitê definir as empresas aptas a receber a certificação. Dependendo dessa análise, os participantes podem receber selo Diamante, Ouro ou Prata.

Esse livro, que chega agora às suas mãos, narra casos de sucesso em que o Selo veio inspirar e orientar, não só a qualidade dos serviços e produtos oferecidos nesses pequenos negócios, mas, por ter se transformado em um diferencial de qualidade que melhora vidas e norteia trajetórias.



SEJAM BEM-VINDOS!




Joaquim Cartaxo

Diretor Superintendente do
Sebrae/CE


Alci Porto

Diretor Técnico do
Sebrae/CE


Reginaldo Braga

Diretor de Administração e Finanças
do Sebrae/CE

A competitividade e a sobrevivência de uma empresa estão diretamente ligadas à qualidade de seus produtos e serviços e do seu processo de gestão. Nos dias de hoje, onde estamos cada vez mais conectados, esta realidade se acentua, pois cresceu não apenas a oferta de mercado, mas também o nível de exigência dos consumidores.

O Ceará se orgulha de há quase três décadas contar com um importante aliado no processo de consolidação de uma cultura de qualidade nas empresas do setor de Serviços. Neste período, o programa Selo Sebrae de Qualidade Empresarial, iniciativa criada e respaldada pelas entidades do Turismo no estado, ajudou a criar uma ampla rede de empreendimentos qualificados e que buscam permanentemente aperfeiçoar sua gestão e operação.

A iniciativa, que nasceu focada nas empresas de turismo, ampliou sua abrangência, contemplando outros segmentos, como saúde, beleza e bem-estar, reparação automotiva e coworking, posicionando-se sempre como uma solução atual para atender as demandas e desafios dos empreendedores e, principalmente, dos clientes.

Muito nos orgulha que essa experiência, legitimamente cearense, tenha se firmado ao longo do tempo como uma referência nacional. E nada melhor para ilustrar o que representa este programa do que os relatos registrados neste livro: a qualidade dos serviços prestados e o fortalecimento dos empreendimentos.

Mais do que registrar histórias de sucesso, nossa expectativa é que essa publicação ajude a inspirar outros empreendedores sobre a importância da qualificação como vetor para a sustentabilidade e competitividade dos negócios.

Boa leitura!



TRANQUILÂNDIA VILLAGE

Da intuição à excelência em gestão

Ana Carla Luna Ramos

Articuladora do Sebrae Regional Litoral Leste

Fotos: Arquivo Tranquilândia





Fundada na década de 1990 por Carlo Crippa e Elizabeth, encantados pela beleza singular de Canoa Quebrada, a Tranquilândia Village nasceu com um propósito claro: oferecer um refúgio de paz, conforto e conexão com a natureza. Ao escolherem Aracati como lar, Carlo e Elizabeth construíram não apenas uma pousada, mas uma história de afeto e acolhimento que atravessa gerações.

Com mais de mil metros quadrados de área, a Pousada Tranquilândia foi cuidadosamente projetada para oferecer conforto, charme e o autêntico clima de exuberância do litoral cearense. São 18 apartamentos distribuídos em cinco categorias, ideais tanto para casais em busca de descanso quanto para famílias que desejam viver

momentos especiais. Tudo isso é proporcionado por uma equipe dedicada de 14 colaboradores, preparados para acolher cada hóspede com atenção e transformar a estadia em uma experiência memorável.

Com localização privilegiada, 50 metros da Broadway, o coração de Canoa Quebrada, e 100 metros da praia, a Pousada Tranquilândia oferece ainda um menu exclusivo com toque regional no Restaurante e Bar Sabô. E, para deixar sua estadia ainda mais completa, várias parcerias foram firmadas com agências locais que oferecem passeios, como buggy, quadriciclo, parapente e experiências exclusivas de piquenique ao pôr do sol.

Hoje, esse legado é conduzido por sua filha, Gabriela Crippa, que assumiu a gestão da pousada com o desafio de manter viva a essência do empreendimento, ao mesmo tempo em que busca profissionalizar sua administração e conciliar com o cargo que foi eleita para o biênio 2023/2025 como Presidente da ASDECQ – Associação de Empreendedores de Canoa Quebrada.



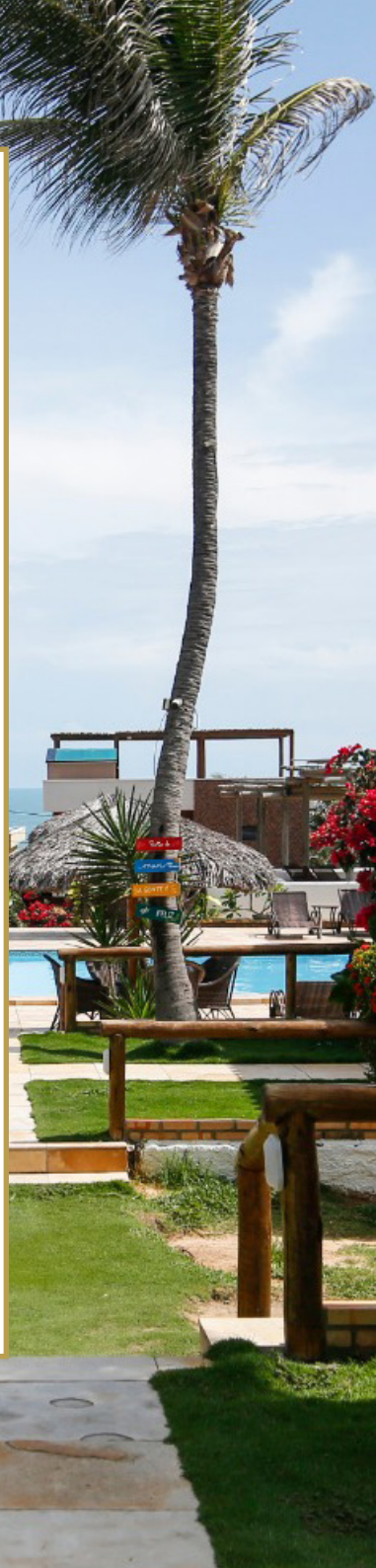


À frente da ASDECQ, Gabriela Crippa vem exercendo um papel fundamental na difusão e valorização do turismo de Canoa Quebrada, liderando um movimento de reposicionamento do destino e fortalecendo toda a cadeia turística da região. Sua atuação reflete um olhar estratégico e coletivo, que inspira outros empresários a acreditarem no poder do associativismo e da inovação como caminhos para o crescimento sustentável de Canoa Quebrada.

Durante muitos anos, a gestão da Tranquilândia foi feita de forma intuitiva, com processos informais e sem ferramentas estruturadas. O desejo de bem receber sempre esteve presente, mas faltava organização para garantir eficiência e qualidade em todos os aspectos do negócio.

Foi nesse contexto que o programa Selo Sebrae de Qualidade Empresarial se apresentou como uma oportunidade transformadora. Em 2023, a pousada participou pela primeira vez e conquistou o Selo na categoria Ouro, um reconhecimento que trouxe não apenas alegria, mas também o compromisso de evoluir, a partir das capacitações e consultorias realizadas com foco em planejamento estratégico, mapeamento de processos, boas práticas e higiene sanitária, além de capacitação para garçons na área de atendimento.

A partir das consultorias oferecidas pelo programa, a Tranquilândia Village passou por uma verdadeira revolução em sua gestão. Foram implementados processos claros, ferramentas de



controle, planilhas organizadas e rotinas de conferência que permitiram acompanhar de forma precisa cada área da operação. As decisões deixaram de ser intuitivas, a empresa passou a utilizar dados e informações para as decisões mais estratégicas. Essa estrutura trouxe mais segurança para a equipe, mais qualidade nos serviços e uma experiência aprimorada para os hóspedes.

Em 2024, com os aprendizados consolidados e novos avanços na gestão, a pousada se credenciou como PET Friendly, adotando práticas voltadas ao bem-estar dos animais de estimação e seus tutores. Somado a esse resultado, veio a conquista do Selo Diamante, elevando ainda mais o padrão de atendimento e posicionando a Tranquilândia como referência em hospitalidade na Rota das Falésias.

Segundo a empresária Gabriela Crippa, “evoluímos para uma gestão de qualidade muito maior, prezando sempre pela excelência no atendimento, com uma equipe constantemente treinada e processos sendo aprimorados a cada dia.”

O Selo Sebrae de Qualidade Empresarial foi, para a Tranquilândia Village, mais do que uma certificação foi a confirmação de que é possível crescer com responsabilidade, organização e propósito. Hoje, a pousada segue firme em sua missão de encantar visitantes

e transformar cada estadia em uma lembrança inesquecível com gestão eficiente, equipe engajada e compromisso com a excelência.

Na Tranquilândia, cada detalhe é pensado para que você viva a essência de Canoa Quebrada com conforto, sabor e boas energias.



LABORATÓRIO KLAUS MAGNO

Excelência com propósito humano

Ana Carla Montenegro

Analista do Sebrae Regional Litoral Leste

Ana Paula Rodrigues da Costa

Consultora credenciada do Sebrae/CE

Fotos: Arquivo Laboratório Klaus Magno



O Serrae SCS agracia a empresa

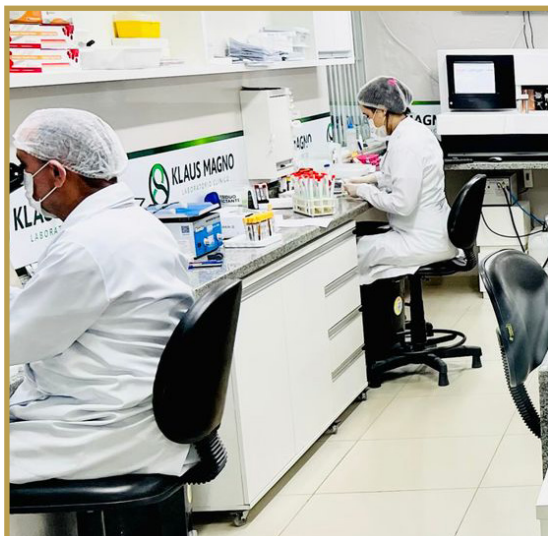
KLAUS MAGNO
LABORATORIO CLINICO

na categoria

DIAMANTE

do Selo Serrae de Qualidade Empresarial





O Laboratório Klaus Magno nasceu em 2000, fruto da visão empreendedora do jovem farmacêutico Klaus Magno, que, ao chegar a Aracati (CE), percebeu a carência de um serviço laboratorial que unisse tecnologia, credibilidade e atendimento humanizado. Desde então, o laboratório consolidou-se como referência regional em análises clínicas, expandindo-se para 15 pontos de coleta no Litoral Leste e no Vale do Jaguaribe. Reconhecido por prêmios nacionais, certificações de padrão internacional como ISO 9001:2015 e 15189, além da Acreditação pelo Sistema Nacional de Acreditação (SNA-DICQ), o laboratório já possuía uma trajetória sólida. Contudo, buscava uma forma de elevar ainda mais sua gestão para um patamar de excelência e impacto social.



O grande desafio era sustentar a alta performance em um mercado cada vez mais competitivo, garantindo a qualidade técnica, mas sem perder o olhar humano que sempre marcou a atuação da empresa. Klaus Magno desejava transformar o laboratório em um espaço que fosse além dos resultados de exames, um ambiente que cuidasse das pessoas como pessoas. Nesse contexto, o programa Selo Sebrae de Qualidade Empresarial surgiu como uma oportunidade para validar as boas práticas já consolidadas e identificar novas direções de melhoria contínua.

Na sua primeira participação no programa, em 2023, o Laboratório Klaus Magno destacou-se como pioneiro no segmento da saúde do Litoral Leste do Ceará ao aderir ao processo do Selo Sebrae de Qualidade Empresarial, conquistando já na estreia o Selo Diamante, o mais alto reconhecimento. A consultoria avaliou aspectos de gestão estratégica, foco no cliente, biossegurança, inovação e sustentabilidade. O resultado evidenciou processos maduros e bem estruturados, mas também revelou novas oportunidades, como a ampliação de práticas ambientais, o fortalecimento da qualificação contínua da equipe e o desenvolvimento de uma cultura ainda mais voltada à inovação.

O processo de consultoria estimulou a empresa a adotar iniciativas de sustentabilidade como o uso de energia solar, redução do consumo de papel e gestão mais eficiente de resíduos, além de investir em treinamentos contínuos para colaboradores e sistemáticas mais eficazes de gestão da inovação.

Os resultados alcançados foram expressivos. Logo na estreia, o laboratório recebeu o Selo Diamante, validando sua excelência em gestão. Internamente, fortaleceu seus processos de qualificação, ampliou a motivação e o engajamento da equipe e implementou novas práticas ambientais. Externamente, tornou-se inspiração para

o setor, com Klaus Magno atuando como verdadeiro embaixador do programa, incentivando outros laboratórios a aderirem ao processo e reconhecendo que a busca pela excelência deve ser coletiva. O caso do Laboratório Klaus Magno demonstra que excelência em gestão não é um ponto de chegada, mas uma jornada de transformação constante. Mais do que prêmios e certificações, o diferencial está na forma como o laboratório traduz sua missão em ações concretas, colocando as pessoas no centro de suas decisões e inspirando todo um segmento a elevar seus padrões.

Com o apoio do Selo Sebrae de Qualidade Empresarial, o laboratório reafirmou seu propósito de entregar serviços de saúde de alta confiabilidade, sem abrir mão da humanização, da inovação e da sustentabilidade. Este é um exemplo claro de que quando gestão e propósito caminham juntos, os resultados extrapolam os limites da empresa e reverberam em toda a sociedade.



MANACÁ DA SERRA

Da DESOLAÇÃO ao ÊXITO!
Sim, foi exatamente assim
que aconteceu!

Fernanda Ester Maia Benevides de Abreu

Consultora credenciada do Sebrae/CE

Fotos: Arquivo Manacá da Serra





O Restaurante Manacá da Serra localizado em Tianguá, com administração familiar, que teve suas atividades iniciadas em 2017, sendo diferenciado pela sua “saborosa cozinha brasileira, onde diferentes menus são preparados com especiarias típicas da região” constitui um ambiente bem estruturado, decorado com gosto aprimorado, fazendo alusão à Serra da Ibiapaba, onde está inserido. É aberto para almoço e jantar, dispõe de espaço para eventos, e possui acessibilidade.

No início, a proprietária confiante de conseguir atender a maioria dos requisitos do Selo, considerava que seus processos fluíam bem, por tratar-se de profissional com formação superior e expertise no segmento em que atua.

Mantinha as áreas de produção de refeições bem estruturadas com as boas práticas e os procedimentos operacionais implantados, e por estar com as finanças



sob controle, com os adequados registros, que denotavam o acompanhamento de indicadores por parte dos responsáveis pelo empreendimento, dando-lhes base para a tomada de decisões mais assertivas.

Exceto pelos processos financeiros, os demais processos estavam parcialmente mapeados, apenas em contexto intuitivo, faltando para a maioria a formalização e a apresentação das devidas evidências. O mapeamento dos processos ajudar a empresa a entender cada atividade, cada fluxo de trabalho, podendo identificar possíveis gargalos, que sanados geram oportunidades de melhoria, e ainda, a padronização dos procedimentos devidamente registrados facilita a comunicação na equipe e a execução das atividades.

Uma das melhorias implementadas foi a contratação de uma auxiliar administrativa, antes todas as funções gerenciais da empresa ficavam sob a responsabilidade da empresária, que passou a se dedicar a funções mais estratégicas.

Estudou, pesquisou e trabalhou com afinco e determinação, apresentando os principais processos da empresa mapeados, devidamente registrados em software, e em planilhas próprias usadas para monitoramento e controle.

Desenvolveu o Planejamento Estratégico, que estava em implantação junto com a sua equipe, definindo metas e indicadores para outros setores da empresa. Até então apenas os indicadores financeiros eram monitorados sistematicamente.



Elaborou o Manual da Qualidade estabelecendo a Política da Qualidade, e o Planejamento de Marketing, melhorando ainda mais o relacionamento com o cliente.

Através destas e demais práticas gerenciais implantadas a empresa evoluiu sendo agraciada com o Selo Sebrae na categoria Diamante. A solenidade para a entrega do SELO foi um verdadeiro reconhecimento para a família do Manacá da Serra e seus colaboradores, que vieram para Fortaleza e participaram com pompa, comemorando o recebimento do distintivo com júbilo!

As empresas que participam do Programa Selo Sebrae de Qualidade Empresarial compreendem que é possível a sua evolução, através da melhoria da gestão, buscando aprimoramento constante de seus produtos, processos e serviços.



Compreendem que com o gerenciamento pautado na inovação, fortalece a competitividade e sua posição no mercado. Com o aumento da produtividade e da qualidade, poderão alcançar o sucesso!





SEBRAE





CASA MALU

Uma Jornada de excelência em
gestão, qualidade e propósito

Antonio Aucélio de Souza Filho

Analista do Sebrae Regional Cariri

Fotos: Arquivo Casa Malu



Desde 2014, a Casa Malu, sediada em Juazeiro do Norte, constrói uma trajetória marcada pela busca constante pela excelência, pela valorização das pessoas e pela conexão com a cultura regional. Foi nesse ano que o restaurante conquistou pela primeira vez o Selo Sebrae de Qualidade Empresarial — à época ainda denominado Selo de Qualidade em Serviços —, marco que não apenas reconheceu boas práticas, mas inaugurou um processo contínuo de aprimoramento e inovação.

Nascidas em Aurora, as irmãs Luciana Rodrigues e Marciana Rodrigues cresceram em um ambiente empreendedor, acompanhando os pais na produção de queijos de manteiga e galinhas caipiras para venda. Essa vivência despertou nelas o desejo de construir o próprio negócio e de valorizar os sabores e tradições do sertão cearense.

O nome “Malu” nasceu da união das sílabas “Ma”, de Marciana, e “Lu”, de Luciana — um símbolo da parceria entre as duas irmãs e da combinação entre talento, afeto e determinação que define a marca até hoje.

Ao longo de mais de uma década, a Casa Malu participou ativamente de todas as etapas do programa, evoluindo junto com ele. Nos primeiros anos, quando o Selo se concentrava na qualidade em serviços, o destaque do restaurante vinha do atendimento acolhedor, da atenção

aos detalhes e do compromisso genuíno em transformar cada refeição em uma experiência memorável.

Com a chegada do Programa Alimento Seguro (PAS), a empresa ampliou sua atuação nas boas práticas de manipulação e segurança alimentar, adotando padrões cada vez mais rigorosos e reforçando a confiança da clientela. Essa etapa consolidou a imagem da Casa Malu como referência regional em qualidade e profissionalismo, reconhecida não apenas pelo sabor de seus pratos, mas pela seriedade na condução dos processos.

Na fase atual, sob a nova metodologia do Selo Sebrae de Qualidade Empresarial, a Casa Malu alcançou outro patamar. Hoje, o foco vai além de servir bem: trata-se de gerir com propósito, construir uma marca sólida e sustentável, unindo excelência operacional a valores humanos. Essa evolução acompanha as transformações do mercado e reafirma o papel da empresa como um empreendimento que cresce junto com sua comunidade.

Luciana Rodrigues descreve essa jornada com emoção:

“Desde 2014, tenho a alegria de ver a Casa Malu ser certificada com o Selo Sebrae de Qualidade Empresarial. Essa certificação não é apenas um título, mas um processo que tem nos impulsionado a crescer, aprimorar nossa gestão e a manter sempre o compromisso com a

excelência no atendimento. O programa tem sido um divisor de águas no nosso desenvolvimento, nos ajudando a consolidar a Casa Malu como um negócio com propósito e que valoriza as pessoas em cada detalhe. Por isso, faço questão de incentivar outros empreendedores a buscarem essa parceria com o SEBRAE. É uma oportunidade única de transformar desafios em aprendizado, fortalecer a empresa e abrir caminhos para novas conquistas.”

Tendo em vista a sua participação ao longo dos anos, Luciana percebe que a nova metodologia do Selo, voltada para a gestão administrativa, operacional e financeira, trouxe desafios que exigiram organização das informações, revisão de processos e criação de novos hábitos de controle.

“No início, foi necessário vencer a resistência natural às mudanças e aprender a enxergar a gestão além da rotina operacional. Com apoio técnico, capacitação e o envolvimento de toda a equipe, conseguimos transformar os números em aliados das decisões. Hoje, entendemos que gerir bem é também uma forma de cuidar da empresa, das pessoas e da continuidade do nosso propósito.”

Essas experiências refletem o amadurecimento da gestão baseada em processos, indicadores e cultura de qualidade, fortalecendo o compromisso da Casa Malu com a eficiência, a transparência e a melhoria contínua.

A relação da Casa Malu com o Sebrae é exemplo de parceria duradoura e transformadora. Além da participação no Selo, a empresa se envolveu em diversos programas e projetos da instituição, como o ALI (Agente Local de Inovação), o Empretec, iniciativas de planejamento estratégico, gestão de riscos, avaliação ambiental, gestão de resíduos sólidos, marketing e planejamento financeiro.

Essas ações representam um investimento contínuo no aprimoramento da gestão e refletem o compromisso da Casa Malu em fortalecer sua posição no mercado, sem perder o vínculo com o propósito de gerar impacto positivo no território.

O programa foi um divisor de águas no desenvolvimento da empresa, ajudando a consolidar a Casa Malu como um negócio com propósito, que valoriza as pessoas em cada etapa e transforma desafios em oportunidades de aprendizado e crescimento.

Mais do que um reconhecimento formal, o Selo Sebrae de Qualidade Empresarial tornou-se parte da identidade da Casa Malu. Ele simboliza aprendizado constante, abertura à inovação e um compromisso coletivo que envolve clientes, colaboradores e parceiros.

A cada renovação, a empresa reafirma seu propósito de entregar qualidade em todos os aspectos, do sabor ao atendimento, das relações humanas à gestão responsável.

O padrão de qualidade Malu não está apenas no prato, mas também na forma de acolher, cuidar e respeitar cada pessoa que passa pela casa. Essa visão traduz o propósito central da empresa: crescer com responsabilidade, mantendo-se fiel aos valores que a originaram.

A Casa Malu acredita que bons resultados só fazem sentido quando geram impacto positivo. Por isso, valoriza produtores locais, prioriza ingredientes regionais e adota práticas de redução de desperdícios em todas as etapas da operação.

No campo social, mantém parcerias com instituições comunitárias, como o Engenho do Óleo, e apoia iniciativas que fortalecem o desenvolvimento do Cariri, estimulando redes colaborativas baseadas em respeito, sustentabilidade e valorização da cultura local.

A Casa Malu tornou-se um case de excelência dentro do Programa Selo Sebrae de Qualidade Empresarial, demonstrando que investir na melhoria contínua é o caminho mais seguro para construir negócios sólidos, relevantes e sustentáveis.

A experiência com o Selo trouxe uma nova visão sobre gestão, indicadores e inovação, ampliando a capacidade de planejar, medir resultados e identificar oportunidades de crescimento.

Hoje, a Casa Malu é mais do que um restaurante: é um espaço de afeto, sabor e pertencimento, onde cada detalhe traduz o compromisso com a cultura do Cariri e com o desenvolvimento local — um exemplo vivo de como o Sebrae transforma histórias em referências de sucesso.



PRÁTICA EVENTOS

Excelência que Inspira: A Trajetória
da Prática Eventos no Selo Sebrae de
Qualidade Empresarial

Ernesto Augusto M. Antunes

Consultor credenciado do Sebrae/CE

Priscila Fidelis da Costa

Analista da Unidade de Eventos e Produções Editoriais do Sebrae/CE

Fotos: Arquivo Prática Eventos



PRÁTICA
EVENTOS



Manter-se em alto nível de desempenho é um desafio que requer constância, método e compromisso. Desde 2022, quando a categoria “Organizadora de Eventos” foi criada no Programa Selo de Qualidade Sebrae, a Prática Eventos tem participado de forma ininterrupta do processo de certificação. No primeiro ciclo, conquistou o Selo Ouro e, nos anos seguintes (2023 e 2024), alcançou o Selo Diamante, resultado de um trabalho orientado por planejamento, aperfeiçoamento e coerência na gestão. Agora, a empresa se prepara para a próxima edição do programa, reafirmando o entendimento de que a qualidade é um valor inegociável.

Fundada em 1997, a Prática Eventos atua na organização de eventos nacionais e internacionais em formatos presenciais, on-line e híbridos, com presença em diversos segmentos - gestão pública, logística, agronegócio, sustentabilidade, saúde e tecnologia. Ao longo de sua trajetória, desenvolveu um modo de atuação que combina planejamento técnico, inovação e adaptabilidade, assegurando a entrega de soluções compatíveis com a complexidade e a diversidade de cada projeto. Seminários, congressos, feiras e encontros corporativos compõem um portfólio plural, que traduz o dinamismo do setor e a atenção constante às transformações do mercado.

Em 2023, o Selo Sebrae de Qualidade Empresarial incorporou novos eixos de avaliação voltados à Sustentabilidade e ao ESG (Environmental, Social and Governance), ampliando o foco sobre governança e responsabilidade corporativa. As mudanças elevaram o nível de exigência e incentivaram uma revisão criteriosa de processos e práticas internas. Sob a condução das gestoras Enid e Edna Câmara, a Prática Eventos acompanhou essa evolução com uma abordagem estruturada, revisando indicadores, fortalecendo rotinas e aprimorando o alinhamento entre suas áreas estratégicas.

O processo de certificação, conduzido segundo a metodologia do Manual do Selo de Qualidade Sebrae, avalia múltiplas dimensões da gestão organizacional.



Desde as primeiras reuniões de análise crítica, a empresa manteve uma postura colaborativa, envolvendo gestores de diferentes áreas na identificação de conformidades e oportunidades de aprimoramento. Cada ciclo representou um aprendizado incorporado à prática diária, com avanços perceptíveis na organização, eficiência e integração das equipes.

Com o suporte técnico do Sebrae/CE, foram implementados programas ambientais, revisados processos internos e fortalecida a integração com fornecedores e parceiros. Os resultados surgiram de forma gradual e consistente: uso racional de recursos, redução de desperdícios, otimização de fluxos operacionais e valorização das equipes. Mais do que atender aos critérios



de certificação, a experiência consolidou uma cultura orientada por planejamento, mensuração e melhoria contínua.

A manutenção do Selo Diamante por dois ciclos consecutivos simboliza o amadurecimento de uma gestão que compreende a excelência como um caminho, não como um destino. Durante a cerimônia de entrega, a sócia Edna Câmara destacou o caráter formativo do programa:

“Cada consultoria, cada orientação e cada ciclo do Selo Sebrae nos desafiam a evoluir. A cada conquista, reforçamos o nosso compromisso com a melhoria contínua e com a sustentabilidade do nosso negócio.”

A história da Prática Eventos no Selo de Qualidade Sebrae traduz uma trajetória construída com consistência e visão de futuro — um percurso que evidencia como a adoção de padrões sólidos de gestão e governança pode gerar resultados sustentáveis e fortalecer o setor de eventos no Ceará e no Brasil.



CLÍNICA INTEGRADA PARENTE

Uma trajetória consagrada com o Selo
Sebrae de Qualidade Empresarial

Ernesto Augusto M. Antunes

Consultor credenciado do Sebrae/CE

Priscila Fidelis da Costa

Analista da Unidade de Eventos e Produções Editoriais do Sebrae/CE

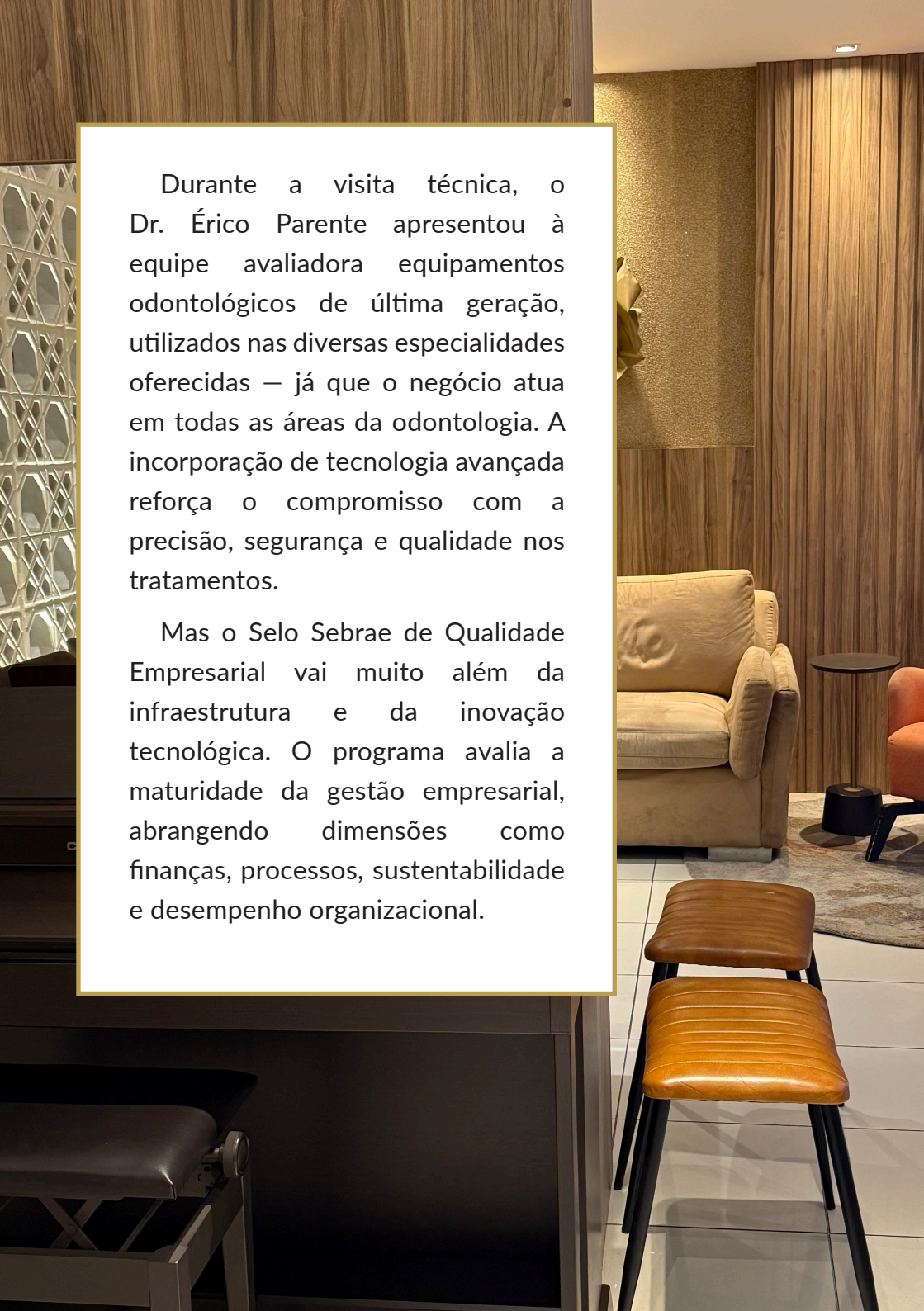
Fotos: Arquivo Clínica Parente



A busca pela excelência em gestão e pela melhoria da experiência do paciente fez da Clínica Integrada Parente, em Sobral (CE), um exemplo de evolução reconhecido pelo Programa Selo Sebrae de Qualidade Empresarial. Dirigida pelo cirurgião-dentista Dr. Érico Parente, a clínica alia tecnologia, ambiente acolhedor e gestão profissionalizada, consolidando um modelo de atuação voltado à qualidade, sustentabilidade e inovação.

Durante as avaliações iniciais conduzidas pela equipe técnica do Sebrae, a clínica destacou-se por práticas que evidenciam atenção aos detalhes e foco no bem-estar dos pacientes. Logo na entrada, os consultores foram recepcionados por uma concierge, que ofereceu um mini cardápio de cafés e sucos — gesto estendido a todos os pacientes. Essa iniciativa, somada à ambientação cuidadosamente planejada, reflete uma estratégia de gestão voltada ao acolhimento e ao conforto.

Com design contemporâneo, iluminação agradável e uma área dedicada à exposição de obras de arte, o espaço foi pensado para reduzir a ansiedade comum em consultórios odontológicos e promover uma atmosfera serena. O ambiente traduz, na prática, o propósito da clínica: transformar o atendimento odontológico em uma experiência humanizada e positiva.

The background image shows a modern dental office. On the left, there is a white wall with a geometric, lattice-like pattern. The main wall is covered in vertical wood paneling. In the foreground, there is a dark-colored dental chair. To the right, there is a light-colored leather sofa, a small black side table, and a pair of orange leather stools with black legs. The floor is made of large, light-colored tiles.

Durante a visita técnica, o Dr. Érico Parente apresentou à equipe avaliadora equipamentos odontológicos de última geração, utilizados nas diversas especialidades oferecidas — já que o negócio atua em todas as áreas da odontologia. A incorporação de tecnologia avançada reforça o compromisso com a precisão, segurança e qualidade nos tratamentos.

Mas o Selo Sebrae de Qualidade Empresarial vai muito além da infraestrutura e da inovação tecnológica. O programa avalia a maturidade da gestão empresarial, abrangendo dimensões como finanças, processos, sustentabilidade e desempenho organizacional.

Ao aprofundar a análise, a equipe técnica identificou oportunidades de aprimoramento na estrutura administrativa, especialmente no fortalecimento dos controles financeiros e na implantação de um Sistema de Gestão da Qualidade (SGQ) mais robusto.

A partir dessas recomendações, a clínica iniciou um processo estruturado de profissionalização da gestão. Foi criado um cargo específico para a área financeira e administrativa, permitindo ao gestor dedicar-se à estratégia e à especialização técnica. Também foram revisados os procedimentos de compras, controle de estoque e sustentabilidade, adotando práticas alinhadas às diretrizes do programa.

Com o apoio técnico do Sebrae/CE, o negócio redesenhou seus fluxos internos e implantou ferramentas de controle e monitoramento, que aumentaram a eficiência e a rastreabilidade das operações. No segundo ciclo de avaliação, os resultados foram evidentes: a clínica apresentou DRE atualizada, indicadores de desempenho consolidados, procedimentos operacionais padrão (POPs) e registros de planejamento estratégico. Além disso, também foram constatados avanços expressivos na organização interna e na integração entre equipe e gestão.

Durante a reunião de encerramento, o Dr. Érico Parente destacou que o programa foi essencial para apoiar e consolidar práticas que já vinham sendo desenvolvidas:

“ O Selo Sebrae de Qualidade Empresarial nos levou a um novo patamar. Hoje temos processos estruturados, decisões mais assertivas e tempo para focar no que é essencial: o cuidado com o paciente. ”

A trajetória da Clínica Integrada Parente ilustra o impacto do Selo Sebrae de Qualidade Empresarial na consolidação de modelos de gestão consistentes e sustentáveis. Com equipamentos modernos, atendimento completo em todas as especialidades odontológicas e uma gestão orientada pela inovação e pelo cuidado, a clínica representa um exemplo de evolução baseada em planejamento, aprimoramento contínuo e compromisso com a excelência.



CACHOEIRAS DO PINGA

Da Serra à Certificação: a jornada
do Parque Ecológico Cachoeiras
do Pinga rumo ao seu primeiro Selo
Sebrae de Qualidade Empresarial

Ernesto Augusto M. Antunes

Consultor credenciado do Sebrae/CE

Priscila Fidelis da Costa

Analista da Unidade de Eventos e Produções Editoriais do Sebrae/CE

Fotos: Arquivo Cachoeiras do Pinga



Quando o empresário Conrado Nunes decidiu inscrever o Parque Ecológico Cachoeiras do Pinga no Programa Selo de Qualidade Sebrae, trazia consigo o sonho de fortalecer o empreendimento e ampliar suas possibilidades. Situado em meio às belezas naturais da Serra da Ibiapaba, em Tianguá, o espaço — que reúne hospedagem, restaurante e turismo ecológico — já encantava os visitantes com suas cachoeiras, mirantes e trilhas. Conrado, no entanto, sabia que era hora de transformar aquele potencial em um modelo de gestão eficiente, sustentável e preparado para o crescimento.

Inspirado pelos resultados alcançados por outras empresas da região já



certificadas, ele acreditava que o Selo Sebrae de Qualidade Empresarial poderia representar o ponto de virada para o negócio. Ainda nas etapas iniciais, ao preencher o questionário de autoavaliação, foi transparente: a maioria das respostas estava marcada como “não conforme”. Faltavam processos definidos, indicadores de desempenho, um organograma funcional e instrumentos de controle que dessem suporte à tomada de decisão.

Durante a primeira visita técnica, foi avaliada a estrutura física e a documentação da empresa. Ficou claro que o propósito do programa ia muito além de uma pontuação — tratava-se de um processo contínuo de aprimoramento. A partir daí, entre o primeiro e o segundo ciclo, a empresa recebeu orientações, modelos e recomendações específicas para adequar-se às exigências do programa e consolidar práticas de gestão mais estruturadas.

Três meses depois, o impacto das ações implementadas já era perceptível. A sinalização havia sido renovada, o estacionamento ampliado e uma recepcionista uniformizada recebia os visitantes com simpatia e profissionalismo. No escritório ao ar livre, Conrado e sua sócia, Cláudia, apresentaram um ambiente organizado, com indicadores de desempenho visíveis, painéis de controle dos chalés e um sistema de gestão atualizado. Uma caixa de sugestões e elogios passou a estimular o diálogo com

clientes e colaboradores — um avanço importante no eixo Foco no Cliente do programa.

As melhorias também se estenderam à sustentabilidade: a implantação da coleta seletiva, o reaproveitamento da água da chuva e a conscientização ambiental da equipe transformaram o espaço em um exemplo de gestão ambiental responsável. Nas trilhas, agora sinalizadas e iluminadas, e nos espaços de convivência, cada detalhe refletia planejamento e cuidado com a experiência do visitante.

Na etapa documental, a empresa apresentou licenças ambientais da Semace e do Ibama, comprovando atuação em conformidade com as normas legais. Ainda havia desafios — como aprimorar o controle de estoques e fortalecer a gestão de pessoas —, mas os avanços eram nítidos e demonstravam comprometimento com a evolução proposta pelo Selo Sebrae.



Ao final do processo, Conrado e Cláudia tinham clareza de que o maior resultado estava na profissionalização da gestão. Meses depois, no evento de entrega do Selo Sebrae de Qualidade Empresarial, veio o reconhecimento: o Selo Ouro, a primeira certificação conquistada pelo Parque Ecológico.

“ O Sebrae ajudou a mudar a
nossa empresa. ”

Afirmou Conrado, orgulhoso. Hoje, o Selo Ouro está exposto logo na entrada do empreendimento e nas redes sociais da empresa. Conrado relata que passou a aplicar, no dia a dia, os aprendizados do processo, consolidando uma cultura de gestão mais consciente e eficiente.

A história do Parque Ecológico Cachoeiras do Pinga mostra como o Selo de Qualidade Sebrae pode transformar negócios promissores em referências regionais, promovendo profissionalização, sustentabilidade e crescimento. A primeira certificação da empresa marcou o início de uma nova fase — e a certeza de que o compromisso com a qualidade é, de fato, o caminho mais sólido para o sucesso.



TAKE A JUICE

Da ideia ao crescimento
sustentável

Ernesto Augusto M. Antunes

Consultor credenciado do Sebrae/CE

Evelyne Tabosa dos Santos

Analista do Sebrae Regional Metropolitano de Fortaleza

Fotos: Arquivo Take a Juice

TAKE
A JUICE





Quando os amigos Thiago, Guto, Pedro e Fernando resolveram criar uma sociedade para atuar no segmento gastronômico de fast food, não imaginavam que, ainda jovens, chegariam tão longe nos negócios.

Atualmente, com três unidades nos bairros Aldeota, Fátima e Guararapes, a Take a Juice, por decisão unânime dos sócios, resolveu participar do programa Selo Sebrae de Qualidade Empresarial. Chegaram à conclusão de que precisavam implantar uma gestão de qualidade eficiente em suas unidades, contemplando todos os processos gerenciais e operacionais.

Logo no início foi percebido que os sócios estavam alinhados com a proposta principal do programa, especialmente no que diz respeito ao foco no cliente, à melhoria contínua e à inovação. Durante a visita, a empresa

apresentou seu planejamento estratégico para os biênios seguintes, o que nos surpreendeu pela organização. Mesmo em um mercado altamente competitivo a empresa se desafia com metas ousadas e voltadas para o crescimento, mostrando que ainda existem grandes espaços e oportunidades para expandir e que, se “não ocuparmos os espaços, vem outro e ocupa” relatam os empresários.

Como em todo programa de qualidade, e seguindo o processo de melhoria contínua, as questões de sustentabilidade e redução de impactos ambientais devem ser perseguidas e monitoradas. Sendo este um dos tópicos no Manual da Qualidade do Selo Sebrae que busca, neste quesito, equilibrar o desenvolvimento econômico empresarial e a redução de custos, com a proteção do meio ambiente, o uso responsável e equilibrado dos recursos naturais, combatendo o uso indiscriminado e a escassez, sem descuidar do bem-estar da equipe.

Na segunda fase da consultoria foi possível verificar que as pendências associadas aos programas e impactos ambientais foram sanadas, mediante a implementação de ações voltadas à redução do uso de papel, copos plásticos, água e energia, bem como ao reaproveitamento de resíduos em outras atividades. Constatou-se, ainda, a adoção dos princípios dos 4 Rs (Reduzir, Reciclar,

Reaproveitar e Reutilizar), resultando na diminuição significativa dos impactos ambientais e na redução dos custos operacionais da empresa.

Ainda nesse quesito, por se tratar de empresa de alimentação, outro ponto checado foi a utilização dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) documentos essenciais para garantir a segurança dos alimentos, a qualidade dos produtos e a conformidade com a legislação sanitária. Os POPs estabelecem, de forma clara e detalhada, como cada atividade deve ser executada, desde a higienização de ambientes e equipamentos até o preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos. Essa padronização reduz variações nos processos, evita contaminações e assegura que todos os colaboradores sigam os mesmos critérios de boas práticas. Além de atender às exigências da ANVISA e demais órgãos de vigilância sanitária.

A adoção dessas melhorias proporcionou benefícios relevantes à organização, tais como o aprimoramento da eficiência operacional, a otimização do uso de recursos e aumento da conformidade com práticas sustentáveis. Além disso, observou-se a melhoria da imagem institucional, o maior engajamento da equipe em ações de sustentabilidade e a ampliação da competitividade da empresa no mercado.

Após a validação de todos os requisitos a Take a Juice conquista o Selo Diamante. Os sócios agradeceram pelo estímulo proporcionado pelo programa, reconhecendo que um agente de mudança ajuda a identificar problemas e situações muitas vezes não percebidas pelos gestores, mas que geram ganhos incalculáveis para todos os *players* envolvidos no *core business* afirmando que “sem a ajuda dos consultores, não teríamos avançado de forma sustentável”. Com a certeza de que a parceria com o Sebrae/CE será permanente.



MUDA HOTEL

Desafios e conquistas

Ernesto Augusto M. Antunes

Consultor credenciado do Sebrae/CE

Márcia Caroline Germano Pereira

Analista do Sebrae Regional Ibiapaba

Fotos: Arquivo Muda Hotel



SOMOS APENAS

instantes

Ao iniciar o diagnóstico da consultoria do Programa Selo Sebrae de Qualidade Empresarial no Muda Hotel, localizado na Serra da Ibiapaba, no município de Tianguá, o primeiro aspecto que se destaca é o próprio nome do empreendimento. O sócio, Igor Furtado, explica que a escolha do nome “Muda” representa o conceito de mudança, transformação, e também faz referência ao ato de brotar uma semente, simbolizando uma das propostas ambientais integradas ao meio de hospedagem.

O proprietário conduziu uma visita guiada por todas as instalações do hotel, apresentando, com riqueza de detalhes, cada setor do empreendimento: a cozinha bem estruturada, o espaço destinado ao café da manhã, os quartos, as áreas de lazer, que incluem redes armadas entre as árvores e o projeto de implantação de um espaço pet com estrutura mais profissional.

Durante a visita, Igor demonstrou amplo conhecimento técnico, competência e genuíno interesse em temas relacionados à sustentabilidade e à qualidade dos serviços, destacando, inclusive, sua experiência anterior como consultor em instituições públicas fiscalizadoras.

Durante o processo de diagnóstico, o Muda Hotel destacou-se por sua visão sustentável e pela preocupação constante com o impacto ambiental de suas operações. O desafio inicial era consolidar essas práticas em conformidade

com os critérios do programa, garantindo que todos os processos estivessem documentados e alinhados aos eixos de governança, qualidade e sustentabilidade.

A visita técnica permitiu identificar uma série de boas práticas já incorporadas à rotina do hotel. O abastecimento de água, proveniente de poços profundos, passa por um sistema de tratamento hipermoderno, garantindo o consumo responsável e a redução de desperdícios.

Outro destaque foi o sistema informatizado de gestão da limpeza, operado por meio de dispositivos móveis, que permite o acompanhamento em tempo real das rotinas de higienização de cada ambiente evidenciando o compromisso com a qualidade e segurança sanitária.

Apesar do elevado nível de conformidade, foram identificadas oportunidades de melhoria, como a formalização dos planos de ação do planejamento estratégico e a apresentação dos registros de capacitação da equipe, fundamentais para o processo de certificação.

O Muda Hotel demonstrou que a integração entre tecnologia, sustentabilidade e gestão eficiente é possível e gera valor tanto para a empresa quanto para o meio ambiente. O caso reforça a importância de registrar e evidenciar as práticas implementadas, garantindo a credibilidade e a transparência no processo de certificação.

Com a estrutura e as práticas já implementadas, foi necessário, por meio de um checklist detalhado, avaliar outros pontos e iniciativas de melhoria indicadas no 1º ciclo de consultoria. Durante essa etapa, o hotel apresentou comprovantes de capacitação dos colaboradores, evidenciando o compromisso com o treinamento contínuo para manter a equipe preparada frente às demandas de um mercado cada vez mais competitivo.

O proprietário, Igor Furtado, destacou que o principal objetivo de participar do Selo Sebrae de Qualidade Empresarial era confirmar que o hotel atuava com excelência, mesmo ciente de possíveis gargalos, especialmente na gestão de estoques. Embora o controle já seguisse o modelo “just in time”, identificou-se a necessidade de implementar a Curva ABC e priorizar a compra junto a fornecedores locais, promovendo a interação com a comunidade, fortalecendo a eficiência operacional e a sustentabilidade da cadeia de suprimentos.



Entre as conquistas mais significativas, destacou-se a implantação do espaço pet, estruturado de forma profissional e segura, com sinalização adequada e atendimento às exigências do programa Selo Sebrae tendo todo o esforço reconhecido ao ser agraciado com o Selo Diamante com o destaque para o Selo Pet Friendly que passou a ser incorporado ao Selo Sebrae de Qualidade Empresarial no ano de 2024.

Além de atender a uma demanda crescente, o espaço gerou ganhos financeiros e reconhecimento regional, posicionando o Muda Hotel como o único estabelecimento da região preparado para receber hóspedes com pets de forma estruturada e certificada.

Ao receber oficialmente o Selo, o empresário comparou a conquista a um “Oscar da hotelaria”, reforçando que o reconhecimento confirmava que sua empresa estava no caminho certo.



PLANETATUR

A virada para a excelência

Ernesto Augusto M. Antunes

Consultor credenciado do Sebrae/CE

Alan Brito Girão

Analista do Sebrae Regional Metropolitano de Fortaleza

Fotos: Arquivo Planetatur



Planetatur

Viagens e Turismo

@planetaturceviagens



Beach Park

A onda é ser feliz agora

COMPRE AQUI
SEU INGRESSO

PARCELE
EM ATÉ 6X

A história da Planetatur é daquelas que traduzem o verdadeiro sentido do empreendedorismo: coragem para começar, resiliência para atravessar os desafios e determinação para transformar a experiência em método de gestão. À frente da empresa, a empresária Gina Mara viu na busca pelo Selo Sebrae de Qualidade Empresarial uma oportunidade de consolidar o crescimento e dar um salto na profissionalização do negócio.

Com mais de uma década de atuação e reconhecida como uma das principais agências de turismo receptivo do Ceará — especialmente nas rotas para Jericoacoara — a Planetatur é referência em passeios, roteiros personalizados e experiências locais. Seu diferencial sempre esteve no relacionamento próximo com clientes, equipes e fornecedores. No entanto, após um período de reestruturação societária, Gina percebeu que era hora de reposicionar a empresa e fortalecer a gestão.

Em 2023, ao participar do lançamento do Selo Sebrae de Qualidade Empresarial, realizado no auditório do Sebrae Ceará, a empresária foi impactada pelos relatos de outros empreendedores certificados, como Ticiane Parente, da empresa Lacliso, de Sobral. Inspirada por suas experiências e pelos resultados apresentados, Gina decidiu inscrever a Planetatur no programa.

Desde o início, o processo foi visto como um desafio e uma oportunidade de crescimento. A primeira visita técnica ocorreu na sede da empresa, localizada na Avenida Beira Mar, uma das áreas mais movimentadas de Fortaleza. Recebendo o consultor com entusiasmo e curiosidade, Gina e sua equipe estavam prontas para iniciar uma nova fase — e o resultado superou as expectativas.

Durante a avaliação dos eixos de gestão (estratégia, operação, foco no cliente, ESG, biossegurança e inovação), foram identificadas oportunidades de aprimoramento importantes. O primeiro passo foi estruturar um planejamento integrado, envolvendo as áreas financeira, marketing e operacional. Também foram redefinidos a missão, a visão e os valores da empresa, com foco na sustentabilidade, na qualidade e na experiência do cliente.

Na área operacional, foram implantados Procedimentos Operacionais Padrões (POPs), assegurando que todos os colaboradores adotassem as mesmas práticas no atendimento, reservas e execução dos passeios. A padronização reduziu falhas, aumentou a eficiência e garantiu uma experiência mais previsível e segura ao cliente. Além disso, a empresa organizou o cadastro e controle de veículos e equipamentos, priorizando a manutenção preventiva e a segurança — fatores essenciais em uma operação de turismo receptivo.

Outro avanço foi a adoção de ferramentas de gestão à vista, com murais e indicadores expostos em locais estratégicos da agência. As informações passaram a ser analisadas com base em dados estatísticos e indicadores de desempenho, permitindo decisões mais rápidas e fundamentadas. Essa mudança cultural trouxe mais transparência, engajamento da equipe e controle sobre os resultados.

No segundo ciclo de avaliação, o progresso era visível. As ações de melhoria sugeridas nas consultorias foram integralmente implementadas e a empresa apresentou evolução significativa em todos os eixos. A equipe, liderada por Gina e apoiada por sua assessora Bibi Freire, demonstrava orgulho e senso de pertencimento. A Planetatur havia se tornado um exemplo de empresa que alia paixão pelo que faz à disciplina da gestão.

Os resultados não tardaram a aparecer. Pesquisas de satisfação apontaram altos índices de aprovação entre clientes e parceiros, e a agência passou a ser reconhecida como uma das melhores empresas de passeios do Ceará. Com processos sólidos, comunicação clara e atendimento de excelência, a Planetatur consolidou sua marca como sinônimo de confiança e qualidade no turismo regional.

Para Gina Mara, o Selo Sebrae foi um marco na trajetória da empresa. “A experiência com o programa

nos mostrou que a qualidade é um processo contínuo. Passamos a trabalhar com mais método, com metas e indicadores. Hoje, a empresa tem clareza de onde está e para onde quer ir”, destaca. O próximo passo, segundo ela, será participar do Empretec, programa de capacitação do Sebrae voltado ao desenvolvimento de comportamentos empreendedores.

A jornada da Planetatur é uma verdadeira virada para a excelência. O que começou como um sonho de empreender transformou-se em um exemplo de como a gestão estruturada, o aprendizado contínuo e o apoio técnico do Sebrae podem impulsionar uma empresa a novos patamares de competitividade e reconhecimento.



CENTRO DE BELEZA **HELENA PINHEIRO**

Excelência que inspira o setor da
beleza no Cariri

Ernesto Augusto M. Antunes

Consultor credenciado do Sebrae/CE

Antônio Aucélio de Souza Filho

Analista do Sebrae Regional Cariri

Fotos: Arquivo Centro de Beleza Helena Pinheiro



HELENA
PINHEIRO

BRASIL

Quando o Centro de Beleza Helena Pinheiro, localizado no bairro Lagoa Nova, em Juazeiro do Norte, decidiu participar do Selo Sebrae de Qualidade Empresarial, a empresária Helena Pinheiro já carregava em sua trajetória o reconhecimento como Mulher Empreendedora Sebrae. Mesmo com um espaço moderno e bem estruturado, ela sabia que era possível evoluir ainda mais e foi justamente essa visão de melhoria contínua que a levou a alcançar resultados notáveis.

O setor da beleza, incorporado ao Programa Selo Sebrae de Qualidade Empresarial em 2022, vive um momento de expansão e atualização constante. No primeiro ciclo de avaliação, embora o Centro de Beleza apresentasse excelência em infraestrutura e atendimento, surgiram oportunidades de aperfeiçoar os processos de gestão, controle de estoques e planejamento estratégico, pontos essenciais para alcançar padrões de qualidade compatíveis com os melhores do setor.

Durante o acompanhamento técnico, Helena foi orientada a estruturar um plano de ação baseado na metodologia 4W2H (ou 4Q2P), definindo etapas, prazos e investimentos necessários para cada meta. Essa ferramenta se tornou fundamental para otimizar recursos, aumentar a produtividade e fortalecer a tomada de decisões.

Na área de operações e cadeia de suprimentos, foram implantadas medidas de controle mais rigorosas:

- Criação do pedido de compra formal, garantindo a conferência precisa entre o solicitado e o recebido.
- Implementação de boas práticas de armazenamento, com atenção aos lotes e prazos de validade, reduzindo desperdícios e liberando capital de giro.
- Adoção de controle de estoque por unidade de serviço, ajustando custos e preços de forma estratégica.

Além disso, a empresa reforçou suas práticas de biossegurança, garantindo esterilização adequada de materiais e segurança máxima nos atendimentos.

Com o apoio do Sebrae e a aplicação das melhorias propostas, o Centro de Beleza Helena Pinheiro conquistou o Selo Sebrae de Qualidade Empresarial na Categoria Ouro.

Mais do que um reconhecimento, o processo representou uma transformação na gestão e na liderança de Helena. A empresária percebeu que, para o negócio prosperar, era essencial atuar estrategicamente como líder e gestora, formando uma equipe técnica especializada para conduzir as operações do dia a dia.

Hoje, o Centro de Beleza é referência no segmento de estética e bem-estar no Cariri, combinando inovação, gestão eficiente e atendimento de excelência. Helena Pinheiro segue determinada a buscar novos objetivos e certificações, consolidando-se como exemplo de empreendedorismo feminino e de como o Sebrae pode impulsionar negócios para um novo patamar de qualidade e competitividade.

“A participação no Selo Sebrae de Qualidade Empresarial elevou o nível de gestão da minha empresa e me fez entender o verdadeiro papel da liderança. Agora, estamos prontos para novos desafios.”

Helena Pinheiro, proprietária do Centro de Beleza
Helena Pinheiro





POUSADA CASA DO ÂNGELO

Ernesto Augusto M. Antunes

Consultor credenciado do Sebrae/CE

Antônia Suilany Teixeira Barbosa

Articuladora do Sebrae Regional Norte

Fotos: Arquivo Pousada Casa do Ângelo



66

POUSADA
CASA
DO ANGELO
PARA-BRASIL

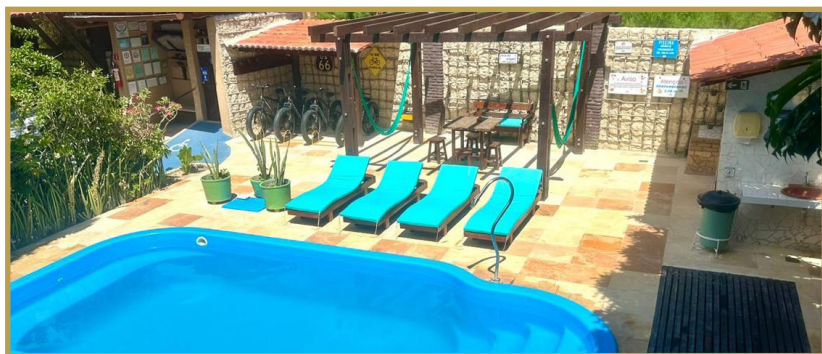
EU
J
E
R
I

Na paradisíaca Jericoacoara, onde o sol se despede em tons de ouro e o vento sopra histórias de superação, ergue-se a Pousada Casa do Ângelo — um símbolo vivo de hospitalidade, sustentabilidade e amor pelo que se faz. À frente dela está Ângelo Meireles, natural de Fortaleza, que iniciou sua trajetória profissional no ramo de vendas. Empreendedor nato, abriu uma marcenaria e investiu na construção de dois hotéis no Porto das Dunas. No entanto, ele relata que a política econômica da “Era Collor”, com o bloqueio de contas bancárias e a troca da moeda nacional, afetou profundamente seus negócios. Após perder os investimentos, Ângelo foi morar com os avós, sem saber ao certo qual caminho seguir.

Foi então que, observando o movimento de turistas à beira-mar, teve a ideia de montar um posto de informações turísticas. Essa iniciativa deu origem à Beach Tour, fundada em 1994, que passou a incluir Jericoacoara nas rotas de excursões que saíam da Beira-Mar. Com o tempo, Ângelo passou a visitar Jeri com frequência, comprou um terreno e construiu uma casa de veraneio. Inicialmente, recebia turistas de forma informal, até que em 2000 nasceu oficialmente a Pousada Casa do Ângelo, com apenas quatro quartos. Seis anos depois, com apoio de um empréstimo do Banco do Nordeste, o empreendimento foi ampliado com novas acomodações e uma piscina.

Fundada no coração de Jericoacoara, a Casa do Ângelo cresceu e hoje oferece estrutura para 52 hóspedes, com quartos espaçosos e uma cozinha comunitária equipada com churrasqueira, forno à lenha, fogão industrial e todos os utensílios necessários para confraternizações. A pousada se destaca pela combinação entre conforto e natureza, com uma equipe comprometida e um ambiente acolhedor. Tornou-se referência não apenas pelo serviço de excelência, mas também pelo compromisso com a sustentabilidade e o respeito à biosfera local.

Desde 2011, Ângelo participa do Programa do SEBRAE, que o ajudou a enxergar detalhes antes despercebidos e a implementar melhorias contínuas. A primeira avaliação exigiu tantas mudanças que amigos chegaram a questionar se valia a pena. Mas ele persistiu, motivado pelo desejo de fazer o certo e manter a premiação. A atenção aos mínimos detalhes, desde verificar validade de produtos no frigobar



à preocupação com a limpeza debaixo da cama, tornou-se parte da rotina. O segredo, segundo ele, está em envolver os funcionários e estimular sua autoestima.

Na avaliação do primeiro ciclo do Selo de Qualidade, o proprietário comentou com detalhes como havia sido a conquista de cada um dos Selos ao longo dos anos

Após ouvir os relatos e o brilho nos olhos do Sr. Ângelo, foi o momento de mostrar as melhorias e adaptações que a metodologia do Selo passou nos últimos anos em decorrência da necessidade de um olhar mais profundo para as questões ambientais e de sustentabilidade, principalmente em locais como o da pousada, que é um parque ecológico, o que ele concordou e afirmou que o nível de exigência precisa mudar para que todos se sensibilizem com a necessidade de proteger a biosfera e o planeta.

Ao iniciar as avaliações e já tendo experiência no Programa, ele disse que, na última avaliação do Selo, obteve a categoria Ouro, e que o objetivo era fazer todas as adequações para ser contemplado com o Selo Diamante.

Na implantação das orientações contidas no plano de trabalho a pousada conseguiu reduzir diversos impactos ambientais tais como: aproveitamento da água da piscina, aproveitamento da água da chuva, instalação de lâmpadas

LED com sensor de presença e instalação de um filtro com água potável para todos os hóspedes eliminando a água em recipientes plásticos. Além disso fez um investimento em placas solares visando gerar economia na conta de luz e reduzir o impacto no consumo de energia não renovável e, a médio prazo, contribuir com a redução dos custos de operação da pousada, redução da poluição e combate ao aquecimento global. Com essas ações a empresa pretende estar cada vez mais alinhada com as práticas de ESG em termos de sustentabilidade e responsabilidade social e aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável – ODS 7 (Energia Limpa e Acessível).

7

ENERGIA LIMPA E ACESSÍVEL



Ainda dentro das avaliações, a equipe de gestão apresentou seus planos para os próximos dois anos, nos quais pretende fazer as mudanças considerando o planejamento estratégico e a definição de uma identidade organizacional principalmente em função das mudanças ocorridas em que a empresa precisou se adaptar e ser mais digital, hoje em torno de 90% das suas reservas são feitas através de sites e aplicativos, o que permite, em tempo

real, acompanhar todas as reservas e disponibilidades para os diversos períodos do ano. Dentro da lei da oferta e da procura, sabe quando deve oferecer descontos, principalmente nas baixas temporadas.

Dentro do eixo da avaliação de conformidade, foi verificado o quadro de capacitações e treinamentos oferecidos para a equipe e para o próprio empresário. Foram apresentados os certificados e frequências de cursos e capacitações que o proprietário e seus colaboradores realizaram no último ano, em geral com a marca Sebrae e Senac.

Um grande desafio sentido pelo empresário está relacionado à disponibilidade de mão de obra qualificada para exercerem as diversas atividades necessárias para o funcionamento da pousada, afirma que os clientes são provenientes de todo o Brasil e de outros países, e que estão cada vez mais exigentes com a qualidade dos serviços prestados.

Após três meses, período necessário para as adequações oriundas das não conformidades identificadas na avaliação inicial, retornamos para realizar o 2º ciclo de avaliação. Antes de começarmos a fazer as indagações sobre as melhorias realizadas, o proprietário apresentou os novos utensílios comprados, substituindo os anteriores que já estavam desgastados pelo tempo, apresentou o novo



fardamento da equipe de trabalho, mostrando que as mudanças e melhorias estavam sendo bem aceitas pelos funcionários e clientes.

Na parte da documentação legal exigida pelo programa, o empresário fez questão de mostrar, em pastas físicas e em meio eletrônico, provando que tinha total controle, seja do financeiro, de pessoas ou de estoques, e com vários indicadores em forma de gráficos, afirmou que todos esses controles e indicadores são frutos do trabalho com os diversos consultores do Sebrae, que orientaram e passaram modelos que possibilitaram a implantação e melhoria na gestão da sua pousada.

Ficou como sugestão que todos esses controles e informações fossem apresentados em forma de gráfico, com o objetivo de melhorar a visualização, a gestão a vista e a evolução dos resultados das diversas áreas da pousada, com metas definidas para redução de desperdícios.

A Casa do Ângelo se tornou exemplo de responsabilidade socioambiental. Além disso, em 2025 foi protagonista do Seminário de Sustentabilidade realizado na Vila de Jericoacoara, medidas estas alinhadas aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU

Graças à excelência no atendimento e à gestão orientada por dados e propósito, a pousada recebeu diversas premiações. Em 2017, foi eleita o 17º melhor

hotel econômico do Brasil pelo Travellers' Choice do TripAdvisor. Em 2019, conquistou o 8º lugar entre os 25 hotéis mais econômicos do país pela mesma plataforma. Com mais de 20 placas de reconhecimento, a Casa do Ângelo alcançou em 2024 o Selo Diamante o mais alto reconhecimento do programa Selo Sebrae de Qualidade Empresarial.

No evento de premiação, com os olhos marejados e o coração repleto de gratidão, Ângelo lembrou uma frase de Peter Drucker que carrega como filosofia de vida:

“ Já que não podemos prever o futuro, podemos criá-lo. ”

E ele criou. Criou uma pousada, uma história, um exemplo. Criou um legado que brilha tanto quanto o pôr do sol de Jericoacoara.



CLÍNICA MAGELA JUNIOR

Transformando desafios em
gestão de excelência

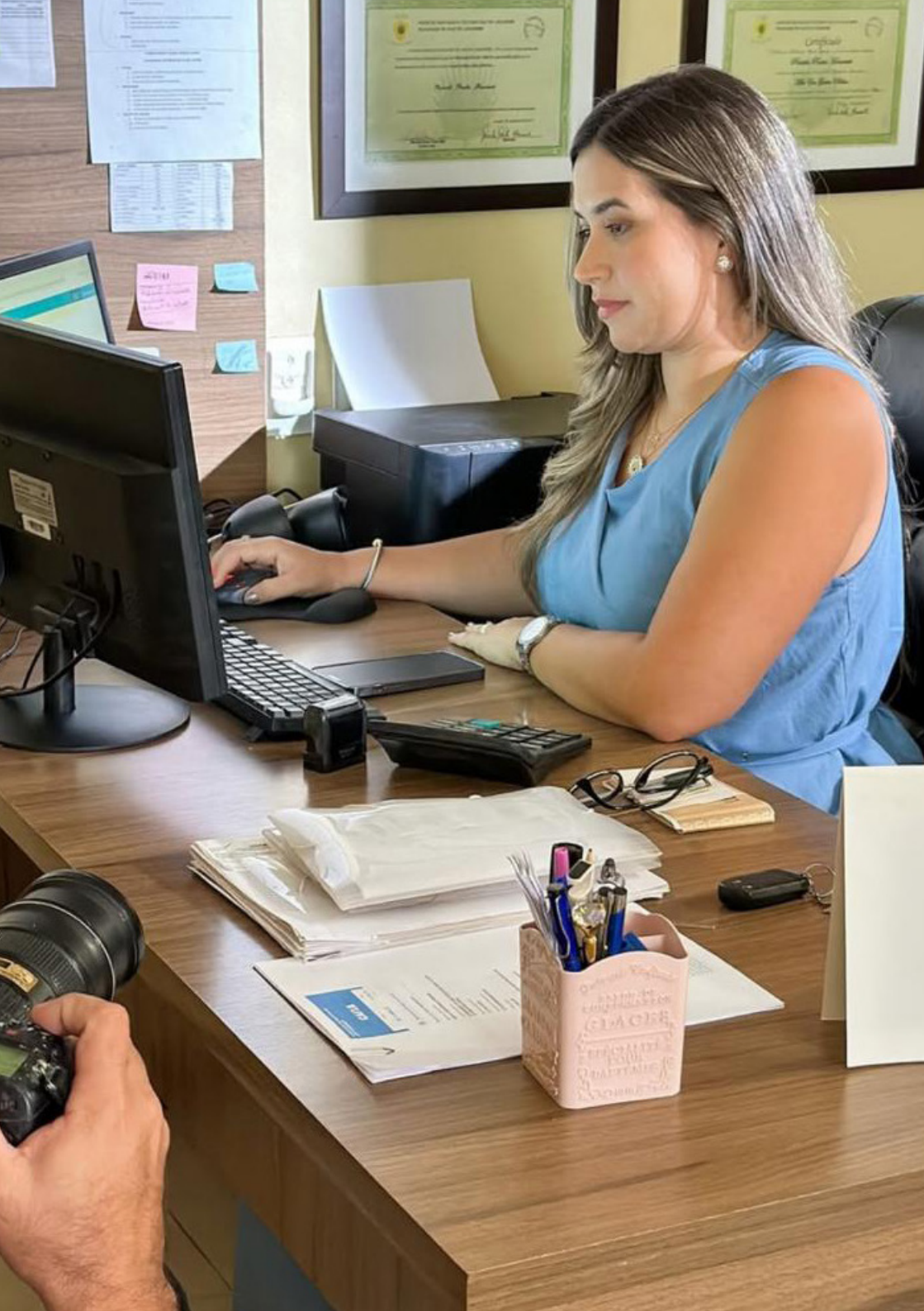
Raquel Cid Timbó

Consultora credenciada do Sebrae/CE

Lucieuda Bezerra da Silva

Analista da Unidade de Inteligência Estratégica e Orcamentária do
Sebrae/CE

Fotos: Arquivo Clínica Magela Junior



A história da Clínica Magela Júnior, fundada em 2019 em Aracati-CE, é marcada pela superação, pela coragem de inovar e pelo compromisso genuíno com o cuidado e o bem-estar das pessoas. Reconhecida pela diversidade de especialidades médicas e pelo atendimento humanizado, a clínica se consolidou desde o início como referência em qualidade, ética e confiança.

Diante da necessidade de assumir a condução do negócio, Priscila Pontes Honorato, advogada de formação, enfrentou o desafio de dar continuidade a um sonho em construção, em meio a uma perda irreparável, assumindo a liderança de uma empresa fora de sua área de atuação.

Nos anos seguintes, ainda sob os reflexos do período pós-pandemia, a clínica viveu um momento decisivo de adaptação e fortalecimento. Foi necessário rever processos, estreitar o relacionamento com os pacientes e estimular o engajamento da equipe, com foco em comunicação humanizada, uso inteligente da tecnologia e capacitação contínua.

Reconhecendo que a continuidade da clínica exigiria novas competências e apoio especializado, Priscila buscou, com coragem e propósito, o apoio do Sebrae para aprimorar a gestão e alinhar a excelência técnica em saúde a uma administração mais estruturada, eficiente e orientada para resultados.

A aproximação se intensificou em 2023, por meio do Programa Vende Mais Varejo, iniciativa pioneira no Litoral Leste voltada ao fortalecimento do varejo de bens e serviços. A experiência trouxe organização, clareza e visão estratégica, mostrando à empresária o impacto real de investir em gestão.

Em 2024, a Clínica Magela Júnior aderiu à 1ª edição do Programa Selo Sebrae de Qualidade Empresarial, piloto voltado ao varejo de bens e serviços. A iniciativa foi muito bem recebida pela Clínica, que encontrou no programa orientações práticas e direcionamentos claros para fortalecer sua competitividade e aprimorar a gestão.

Durante o processo do Selo Sebrae de Qualidade Empresarial, a clínica contou com consultoria de acompanhamento, que identificou os principais pontos de melhoria na gestão e orientou a equipe na implementação das recomendações.

Além disso, a empresa teve acesso a consultorias complementares, aderidas conforme as necessidades identificadas, o que permitiu aprofundar ajustes e aprimorar os resultados.

Esse conjunto de ações foi decisivo para a implantação de ferramentas de gestão, padronização de rotinas, definição de metas claras e fortalecimento de uma cultura de liderança participativa.

Entre as melhorias implementadas, destacam-se:

- Reestruturação de fluxos internos, tornando as rotinas mais ágeis e claras;
- Criação de Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), aperfeiçoando a manutenção e higienização adequadas dos ambientes, resultando em maior segurança para pacientes e profissionais;
- Definição de indicadores de desempenho, possibilitando decisões mais rápidas e assertivas;
- Reuniões periódicas de alinhamento, fortalecendo o engajamento e a corresponsabilidade da equipe;
- Consolidação da cultura organizacional, pautada em qualidade, inovação e sustentabilidade.

Essas e outras ações já em desenvolvimento na empresa estabeleceram uma nova dinâmica de gestão, ampliando a eficiência, a integração e a competitividade da clínica. Como resultado, a Clínica Magela Júnior conquistou o Selo Sebrae de Qualidade Empresarial – categoria Ouro, um marco em sua trajetória. Pois, mais do que um reconhecimento, o Selo tornou-se um instrumento de transformação, fortalecendo pessoas, processos e resultados.

A conquista do Selo Sebrae de Qualidade Empresarial trouxe ganhos concretos e intangíveis.

Na gestão, proporcionou organização, padronização e profissionalização dos processos. Na cultura interna, despertou sentimento de pertencimento, liderança colaborativa e engajamento genuíno da equipe.

Para o público, o selo representou confiança, credibilidade e excelência no atendimento, um símbolo de que a clínica preza pela ética, pela transparência e pela qualidade em cada serviço prestado.

Além dos avanços citados, a Clínica Magela Júnior reforçou seu compromisso social e comunitário, consolidando-se como uma referência em responsabilidade e integração local. Mantém uma parceria estratégica com a Policlínica de Aracati-CE, prestando serviços especializados de medicina e segurança do trabalho para empresas e órgãos públicos.

Também realiza ações sociais marcantes, como o projeto “Faça Uma Criança Feliz”, que já chegou à sua sétima edição e beneficiou centenas de crianças com brinquedos, lanches e momentos de alegria. Soma-se a isso a realização de campanhas anuais, como o “Outubro Rosa”, voltado à conscientização sobre o câncer de



mama, e a participação em eventos voltados à saúde e à qualidade de vida, levando educação em saúde preventiva à comunidade.

A clínica também tem ampliado sua presença em espaços de empreendedorismo, liderança e inovação, compartilhando sua trajetória de superação e gestão como exemplo de boas práticas e referência em qualidade e responsabilidade social. Essa atuação consolida seu papel como fonte de inspiração para outras empresas que buscam crescer com propósito e excelência. Mais do que uma clínica, tornou-se um símbolo de empatia, gestão eficiente e empreendedorismo feminino, inspirando outras empresas a trilhar o mesmo caminho de qualidade, propósito e impacto positivo.

Com olhar voltado para o futuro, a Clínica Magela Júnior segue determinada a conquistar o Selo Sebrae Diamante, investindo em inovação, compliance e desenvolvimento humano e reafirmando seu compromisso com a melhoria contínua, a responsabilidade social e a excelência em saúde. E, em cada passo dessa jornada, o Sebrae estará ao seu lado, oferecendo apoio, orientação e ferramentas para transformar desafios em resultados.



“ O Selo Sebrae me fez enxergar que qualidade vai muito além de processos. Ele representa uma cultura de melhoria constante, um olhar humano sobre a gestão e o fortalecimento dos valores que sustentam nossa missão. Hoje, vejo a Clínica Magela Júnior como um espaço de transformação, para os pacientes, para a equipe e também para mim como líder. ”

Dra. Priscila Pontes Honorato – Proprietária da Clínica Magela Júnior



GÊNESIS PARK

Da visão empreendedora
ao Selo Diamante

Ernesto Augusto M. Antunes

Consultor credenciado do Sebrae/CE

Fotos: Arquivo Gênesis Park



O Sebrae/CE agracia a empresa
GOSPEL FAZENDA PARK HOTEL
na categoria

DIAMANTE

do Selo Sebrae de Qualidade Empresarial



O Sebrae/CE agracia a empresa
GENESIS PARK
na categoria

DIAMANTE

do Selo Sebrae de Qualidade Empresarial



O catarinense Márcio Roberto, conhecido por sua busca incansável por qualidade e excelência em serviços, já havia se destacado no setor de hospedagem com o premiado Hotel Fazenda Gospel, localizado em Guaraciaba do Norte (CE). Motivado pelo sucesso e pela vontade de inovar, decidiu, em 2023, ampliar seus horizontes e criar uma nova experiência turística: o Gênesis Park.

Instalado em uma área de 2,7Km², o Gênesis Park nasceu com o propósito de unir entretenimento, educação e sustentabilidade. O empreendimento reúne uma impressionante estrutura temática inspirada no mundo dos dinossauros, com réplicas em tamanho real, espaços interativos, trilhas ecológicas, atividades de aventura, canoagem, tirolesa e áreas gastronômicas, proporcionando uma imersão completa de aventura na era pré-histórica.

Recém-inaugurado e com uma estrutura de grande porte, o Gênesis Park buscava aprimorar seus processos de gestão, atendimento e segurança para oferecer uma experiência ainda mais qualificada aos visitantes.

Foi nesse contexto que o empreendedor, já conhecendo o programa Selo Sebrae de Qualidade Empresarial, solicitou a participação, neste que é reconhecido por incentivar boas práticas de governança, sustentabilidade e excelência operacional.







Na primeira visita, observou-se a necessidade de melhorias em alguns pontos, especialmente na sinalização interna, na organização dos processos de RH, e na documentação técnica e ambiental exigida para um parque dessa dimensão. Como o empreendimento havia sido inaugurado a pouco tempo, era natural que ainda estivesse em fase de ajustes e consolidação de rotinas.



Com base nas recomendações da equipe de consultores do Sebrae, foi elaborado um plano de ação estruturado, com prazo médio de três meses para execução. As principais iniciativas incluíram:

- Padronização da sinalização interna, garantindo a orientação adequada dos visitantes e maior acessibilidade em todos os espaços do parque;
- Identificação visual da equipe, com crachás nominais que facilitaram a comunicação entre visitantes e colaboradores;
- Implantação de um fluxo estruturado de contratação e capacitação, priorizando a mão de obra local de Guaraciaba do Norte, o que fortaleceu a economia da região e valorizou os talentos locais;
- Adequação de alvarás, licenças e normas de segurança (NRs), assegurando conformidade com o Corpo de Bombeiros e órgãos fiscalizadores;
- Comprovação e atualização dos Procedimentos Operacionais Padrões (POPs) nos pontos de alimentação, reforçando a segurança alimentar e a qualidade dos serviços;
- Apresentação de programas ambientais aprovados pela SEMACE e outros órgãos, comprovando o compromisso do parque com a sustentabilidade e a gestão ambiental responsável.

Essas ações foram acompanhadas de perto pela equipe de qualidade do grupo, liderada pela Sra. Valdenice, cuja atuação foi decisiva para o cumprimento das metas e implementação das boas práticas recomendadas.

Os avanços conquistados em pouco tempo demonstraram o comprometimento da gestão com a melhoria contínua. O Gênesis Park passou a operar com processos padronizados, equipe capacitada e foco em sustentabilidade, destacando-se como um dos principais equipamentos turísticos da Serra da Ibiapaba.

Com a implantação das melhorias ainda no primeiro ano o empreendimento conquistou o Selo Sebrae de Qualidade Empresarial na categoria Ouro.

Sem acomodar-se, a equipe manteve o ritmo de aperfeiçoamento e, ao longo do ciclo seguinte, implementou novas melhorias, o que resultou na conquista do Selo Diamante, o mais alto reconhecimento do programa.

O case do Gênesis Park simboliza a força do empreendedorismo aliado à gestão de qualidade.

Com uma visão estratégica e foco em excelência, o empreendimento transformou desafios iniciais em oportunidades de crescimento, consolidando-se como referência em turismo sustentável, inovação e desenvolvimento regional.



LACLISO

Inovação sustentável no setor de
saúde com apoio do Selo Sebrae
de Qualidade Empresarial

Priscila Oliveira Bertoldo

Consultora credenciada do Sebrae/CE

Fotos: Arquivo Lacliso



A Lacliso é uma empresa do setor de análises clínicas que nasceu com o propósito de unir excelência técnica, inovação e cuidado humano. Localizada no Ceará, consolidou-se como referência regional pela seriedade no cumprimento de padrões de qualidade e pelo investimento constante em tecnologia e pesquisa. Desde o início, buscou diferenciar-se não apenas pelo resultado laboratorial, mas pela forma como conduz sua atuação: com ética, inovação e compromisso com a comunidade. No entanto, foi a parceria com o Sebrae, por meio do Programa Selo de Qualidade Empresarial, que direcionou de forma estratégica seu percurso para práticas consistentes de ESG, transformando sua visão de negócio e abrindo novas oportunidades.



A empresa foi pioneira do segmento de saúde a conquistar o Selo, fato que lhe trouxe grande visibilidade estadual e repercussão no meio farmacêutico. Esse reconhecimento não se limitou à certificação: a Lacliso tornou-se inspiração para que outros laboratórios cearenses também aderissem ao programa, impulsionando um movimento coletivo de busca por qualidade e inovação. Desde então, trilhou uma jornada de evolução contínua, marcada por três edições consecutivas com a premiação máxima, o Selo Diamante, alcançando na última avaliação 100% de conformidade — um marco de excelência que reforça sua posição de liderança.

O grande desafio que se apresentava à organização estava relacionado à gestão de resíduos laboratoriais e ao consumo excessivo de recursos naturais, típicos de um setor altamente regulamentado e intensivo em insumos. Havia três pontos críticos: o descarte ineficiente de resíduos plásticos, que gerava custos ambientais e riscos regulatórios; o elevado consumo de água em processos laboratoriais; e a falta de inclusão socioeconômica de grupos locais, como mulheres artesãs. Essas questões evidenciavam um modelo linear de produção, pouco conectado às práticas sustentáveis e à agenda ESG, que já se mostrava inadiável para empresas comprometidas com longevidade e responsabilidade social.



A consultoria do Selo Sebrae de Qualidade funcionou como ponto de virada. A partir das recomendações e análises técnicas, a Lacliso estruturou um projeto de inovação sustentável que transformou o problema dos resíduos em oportunidade de geração de valor. Com o apoio de parceiros estratégicos — como QuidelOrtho, Sobral Gráfica, Aromas da Fazenda e um grupo de artesãs locais —, a empresa desenvolveu soluções criativas que conectaram sustentabilidade, inovação e inclusão social. Desse movimento surgiram quatro produtos sustentáveis emblemáticos:

- Caixas de pintura: criadas a partir de resíduos plásticos de kits de coleta, customizadas com o apoio da Sobral Gráfica, utilizadas como ferramenta educativa e criativa em ações comunitárias;
- Dominós infantis: jogos confeccionados com resíduos laboratoriais, transformando descarte em aprendizado lúdico para crianças;
- Home sprays sustentáveis: elaborados a partir de embalagens residuais das máquinas VITROS da QuidelOrtho, preenchidos com fragrâncias da Aromas da Fazenda, conectando economia circular com valorização da produção local;
- Porta-joias artesanais: produzidos a partir de bandejas de citologia, transformados em peças exclusivas pelas mãos de mulheres artesãs.

Essa iniciativa inovadora não apenas ressignificou resíduos, mas também fortaleceu vínculos comunitários e abriu espaço para a valorização do protagonismo feminino. Ao todo, 10 artesãs foram diretamente beneficiadas, recebendo renda e reconhecimento por seu trabalho. As parcerias renderam ainda ganhos econômicos diretos, com bonificação em kits de coleta no valor de R\$ 1.130,00 e ressarcimento de custos da campanha no montante de R\$ 1.590,00, além de reforçar a imagem da Lacliso como agente transformador.

No campo ambiental, os resultados são igualmente expressivos. Entre maio e agosto, a Lacliso destinou para reaproveitamento e reciclagem mais de 560 kg de resíduos plásticos, sendo: 189,10 kg em maio, 125 kg em junho, 141 kg em julho e 108,4 kg em agosto. O que antes representava passivo ambiental e risco regulatório passou a se transformar em insumos para novos produtos e fonte de impacto positivo. Complementarmente, a aquisição de um equipamento laboratorial de última geração possibilitou a redução de mais de 70 mil litros de água por ano, reafirmando o compromisso da empresa com a sustentabilidade dos recursos naturais.





Os resultados extrapolaram números e se traduziram em visibilidade e reconhecimento. A Lacliso foi convidada a participar de eventos, incluindo a campanha de lançamento do próprio Selo Sebrae de Qualidade, e ganhou espaço em veículos de mídia e redes sociais, consolidando sua imagem como empresa inovadora e socialmente responsável. Sua atuação inspirou concorrentes e parceiros, consolidando um movimento de valorização do Selo no setor de saúde cearense.

Esse percurso demonstra como o Selo Sebrae de Qualidade pode ser decisivo para transformar a gestão de uma empresa. No caso da Lacliso, ele representou não apenas um selo de conformidade, mas um verdadeiro instrumento de mudança cultural e estratégica, que aproximou a organização da agenda ESG e reforçou sua vocação para inovar de forma sustentável. Nesse sentido, a Lacliso, em parceria com o Sebraetec, está desenvolvendo um aplicativo/dashboard digital interativo para gestão ambiental, que permitirá monitorar indicadores como consumo energético, emissões de CO² e saldo de árvores compensadas, ampliando a transparência, a análise em tempo real e a eficiência estratégica.



A experiência da Lacliso evidencia que pequenas e médias empresas, quando apoiadas por programas de desenvolvimento empresarial, podem assumir protagonismo em temas globais como sustentabilidade e inovação. Ao transformar resíduos em produtos de valor compartilhado e incluir a comunidade em seu processo de inovação, a empresa comprova que competitividade e responsabilidade socioambiental podem caminhar juntas. Mais do que um caso de sucesso, a trajetória da Lacliso é um exemplo inspirador de como o setor saúde pode contribuir ativamente para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável e para um futuro mais justo, inovador e sustentável.



PREMIBEER

Da tradição artesanal à gestão de excelência reconhecida pelo Selo Sebrae de Qualidade Empresarial

Márcia Caroline Germano Pereira

Analista do Sebrae Regional Ibiapaba

Fotos: Arquivo Premibeer

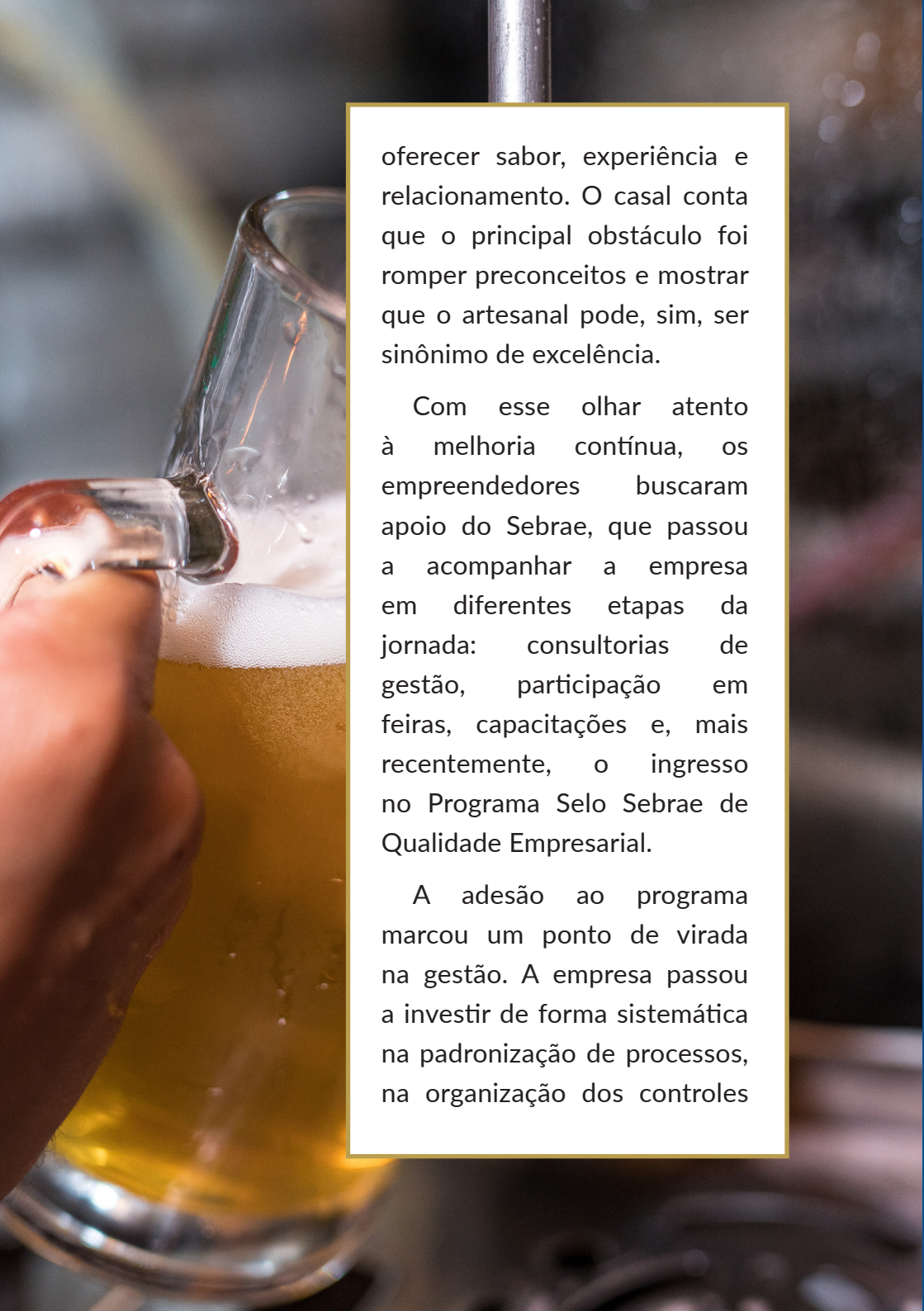


Há sete anos, os empreendedores Silas e Aylla decidiram transformar uma paixão em negócio. Movidos pelo desejo de valorizar a cultura da cerveja artesanal, criaram a marca Premibeer em Tianguá, na Serra da Ibiapaba, uma iniciativa que se tornou símbolo de autenticidade e desenvolvimento local na região.

O projeto começou de forma modesta, com um empório especializado em bebidas artesanais, voltado à curadoria de rótulos nacionais e importados. O espaço logo se consolidou como ponto de encontro de apreciadores e curiosos, contribuindo para difundir o consumo responsável e o conhecimento sobre o universo das cervejas especiais.

Com o tempo, a iniciativa ganhou novos contornos. O casal ampliou o conceito, inaugurando um pub – o Pub Premibeer – em Tianguá, onde o público passou a vivenciar experiências completas de degustação, acompanhando de perto o processo de produção e reconhecendo o valor da cerveja artesanal como expressão de identidade regional. O crescimento da marca foi gradual, sustentado por escolhas que priorizaram a qualidade e a coerência entre propósito e prática.

Os desafios, contudo, não foram poucos. Em um mercado dominado por grandes indústrias, a Premibeer precisou conquistar o consumidor por meio da diferenciação:



oferecer sabor, experiência e relacionamento. O casal conta que o principal obstáculo foi romper preconceitos e mostrar que o artesanal pode, sim, ser sinônimo de excelência.

Com esse olhar atento à melhoria contínua, os empreendedores buscaram apoio do Sebrae, que passou a acompanhar a empresa em diferentes etapas da jornada: consultorias de gestão, participação em feiras, capacitações e, mais recentemente, o ingresso no Programa Selo Sebrae de Qualidade Empresarial.

A adesão ao programa marcou um ponto de virada na gestão. A empresa passou a investir de forma sistemática na padronização de processos, na organização dos controles

internos e na capacitação da equipe. “O selo nos ajudou a enxergar o negócio com outro olhar. Entendemos que qualidade não é apenas sobre o produto, mas sobre todas as etapas — do atendimento ao pós-venda”, explica Silas.

A equipe, formada majoritariamente por profissionais da própria região da Serra da Ibiapaba, foi envolvida nas melhorias e passou a adotar novas rotinas com engajamento e autonomia. Esse amadurecimento refletiu diretamente na experiência do cliente, que hoje reconhece na Premibeer um padrão elevado de atendimento e confiança.

Outro aspecto que ganhou força no processo foi a sustentabilidade. A empresa implantou energia solar em sua operação e adotou um sistema de chope que elimina o uso de garrafas, reduzindo significativamente o impacto ambiental. Os barris retornáveis, devidamente higienizados e reutilizados, completam o ciclo de boas práticas.

Com a implantação das melhorias e a consolidação da cultura de qualidade, a Premibeer conquistou o Selo Ouro e, posteriormente, o



Selo Diamante – a mais alta certificação do programa. Para Aylla, o reconhecimento é resultado de um processo coletivo:

“ Cada colaborador entendeu que qualidade é um valor da empresa. O selo coroou esse esforço e nos motiva a manter o padrão todos os dias. ”

Hoje, a Premibeer representa mais do que uma marca de cerveja artesanal. É um exemplo de como a união entre gestão eficiente, propósito e apoio técnico do Sebrae pode fortalecer negócios locais, gerar oportunidades e impulsionar o desenvolvimento econômico regional. Com o Selo de Qualidade, a empresa reafirma seu compromisso com a excelência e segue brindando conquistas – com o sabor da inovação e da gestão que transforma.



HOTEL MONÓLITOS

Do achismo à excelência:
a transformação do Hotel
Monólitos em Quixadá

Cleverson Carlos Vasconcelos de Sousa

Articulador do Sebrae Regional Sertão Central

Fotos: Arquivo Hotel Monólitos

HOTEL

Hotel

Desde

2003

Monólitos

Hospitalidade e Qualidade

Localizado no coração de Quixadá (CE), às margens da rodoviária e a poucos quilômetros da Pedra da Galinha Choca, o Hotel Monólitos nasceu em dezembro de 2003 com apenas seis quartos. A marca do hotel traz o sol nascendo por trás da rocha que simboliza a cidade, em cores como laranja, branco e azul. Nos primeiros anos a gestão era intuitiva, sustentada por boa vontade e poucos processos.

O crescimento da atividade turística em Quixadá expôs o hotel a uma concorrência crescente. Embora bem localizado, o Monólitos carecia de práticas de gestão profissional e de um padrão de atendimento que atendesse às exigências dos clientes mais exigentes.

Em 2007, ao participar de uma palestra de sensibilização do Sebrae, Joselina Martins percebeu que poderia evoluir muito na atividade hoteleira ao aderir ao Programa Selo de Qualidade em Serviços (nomenclatura da época), essa metodologia poderia proporcionar um grande diferencial competitivo. Nesse momento iniciou a sua grande trajetória de parceria e relacionamento com o Sebrae.



Com a adesão ao programa todos os pensamentos empíricos, passaram a ser organizados em processos estruturados que vem possibilitando a cada dia a expansão do hotel sempre com excelência em hospitalidade cuidando de quem chega a cidade de Quixadá com os seus 31 apartamentos bem equipados e confortáveis.

O primeiro passo dado em 2007, foi com cursos e consultorias que revisaram todas as áreas da operação, da recepção à cozinha, conquistando ainda nesse ano o seu primeiro Selo. A partir daí, manteve participação consecutiva, ajustando seus processos conforme as recomendações dos avaliadores. Entre as ações implantadas, destacam-se:

- Padronização de processos: análise crítica dos métodos de atendimento, hospedagem e alimentação para substituição do improvisado por rotinas baseadas em boas práticas. Foram adotados manuais de boas práticas na cozinha, adequações estruturais e modernização de equipamentos.
- Treinamento continuado: todos os colaboradores passaram a receber capacitação anual em atendimento, higiene e atendimento, alinhando postura e eficiência

Para acompanhar as tendências do mercado, ampliou-se a divulgação on-line e reforçou-se a articulação com o trade turístico local. Essa postura tornou-se evidente quando, em 2024, o hotel recebeu o Selo Diamante, cujo critério avalia atendimento, qualidade do ambiente, presença digital e articulação com o município.

Os resultados das melhorias foram visíveis. Desde 2007, o Hotel Monólitos participa de todas as edições do Selo Sebrae de Qualidade Empresarial, tendo obtido o Selo na categoria Ouro em oito edições consecutivas, sendo o único empreendimento da região a ostentar essa marca. Em 2024, alcançou o Selo Diamante.

A introdução de treinamentos e processos padronizados resultou em atendimento mais cortês e profissional. Clientes a negócios, professores e turistas passaram a reconhecer o hotel pelo cuidado com detalhes e pela higiene, refletindo-se em indicações e fidelização. Todas as melhorias também refletiram no crescimento da capacidade operacional do hotel, de seis quartos e 12 leitos no início, o hotel ampliou-se para 31 apartamentos e 67 leitos empregando dez colaboradores e oferecendo café da manhã com mais de 30 itens.

O relacionamento com o Sebrae fortaleceu-se. A proprietária e sua equipe participam regularmente de cursos e consultorias mantendo a cultura da melhoria

contínua, atualmente o Hotel Monólitos é uma das grandes lideranças da Rota Sertão Monumental.

A história do Hotel Monólitos demonstra que a transformação de um empreendimento de hospedagem não depende apenas de localização privilegiada, mas sobretudo de gestão orientada para a qualidade. Ao reconhecer suas deficiências e buscar apoio do Sebrae, Joselina Martins substituiu o “achismo” por processos profissionais, capacitou sua equipe e incorporou a cultura de melhoria contínua. O resultado foi a ascensão de um pequeno hotel de interior ao patamar de referência em receptividade e acolhida no Sertão Central, com reconhecimento do Selo Sebrae de Qualidade Empresarial.

A trajetória comprova que investir em gestão, atendimento ao cliente, capacitação e inovação é a chave para encantar hóspedes e consolidar a competitividade no mercado hoteleiro.



ESTÂNCIA MONTE HOREBE

Da Casa de Família ao Refúgio
Premiado – Uma História de Amor,
Coragem e Transformação pelo Turismo

Maria do Carmo Ferreira da Costa

Articuladora do Sebrae Regional Maciço de Baturité

Karinne Holanda Carnaúba de Mesquita

Analista do Sebrae Regional Maciço de Baturité

Fotos: Arquivo Estância Monte Horebe



A Estância Monte Horebe, no município de Mulungu, nasceu em meio a um dos períodos mais desafiadores da história recente, a pandemia. Sem experiência na área hoteleira, o casal Camila e Crescêncio Júnior trocou o conforto do conhecido pela aventura do novo. Essa decisão ousada os conduziu a uma jornada de aprendizado, superação e reconhecimento, culminando em duas premiações “Diamante” no Selo Sebrae de Qualidade Empresarial símbolo máximo da excelência em gestão e atendimento.

O início da Estância Monte Horebe foi marcado por desafios. Faltava conhecimento técnico em hotelaria, experiência com gestão de hospedagem e, principalmente, mão de obra qualificada. Além disso, abrir as portas da própria casa para receber pessoas desconhecidas exigiu



uma mudança profunda de mentalidade, era preciso aprender a equilibrar o íntimo e o profissional, o afeto e o atendimento.

A virada começou quando o Sebrae entrou na história. Por meio de consultorias, capacitações e acompanhamento técnico contínuo, o casal aprendeu a estruturar o negócio de forma profissional e sustentável. Ao aderir ao Selo de Qualidade, receberam orientação em todas as áreas: gestão administrativa, financeira, atendimento, manutenção e hospitalidade. A cada Selo conquistado, primeiro Ouro e depois dois Diamantes consecutivos, veio também uma nova fase de amadurecimento. Foram implementadas práticas sustentáveis como reutilização da água, coleta seletiva, energia limpa e compostagem. A equipe foi capacitada e valorizada, aprendendo a amar o lugar e vestir a camisa da empresa. Com o tempo, a pousada não só se consolidou como referência em hospedagem de charme, mas também passou a inspirar outros empreendedores da região, compartilhando conhecimento e boas práticas.

Atualmente, a Estância Monte Horebe recebe hóspedes de diversas partes do Brasil, incluindo famílias em busca de lazer e contato com a natureza, casais em viagens românticas, grupos de amigos e turistas individuais interessados em turismo rural e experiências culturais.

A pousada se destaca pelo compromisso com o turismo sustentável e pela integração com a comunidade local, promovendo o consumo de produtos regionais e o fortalecimento da economia criativa.

A Estância Monte Horebe se tornou referência em turismo rural sustentável, integrando oficialmente a Rota Verde do Café, iniciativa que valoriza a gastronomia local e a economia criativa de Mulungu. A profissionalização do negócio também impulsionou o reconhecimento institucional, levando Camila Crescêncio a ocupar o cargo de Secretária Municipal de Turismo de Mulungu, onde segue multiplicando o conhecimento adquirido e fortalecendo o turismo local. A equipe formada tornou-se uma família de colaboradores comprometidos e felizes, sem rotatividade e com sentimento de pertencimento. O impacto positivo da pousada se reflete em toda a comunidade, que hoje vê no turismo uma oportunidade real de desenvolvimento e identidade cultural.

A história da Estância Monte Horebe é um testemunho vivo de que empreender com amor, propósito e aprendizado constante transforma vidas e territórios. Mais do que uma pousada, ela é um espaço de experiências sensoriais e memórias afetivas, onde cada detalhe carrega o cuidado de quem acredita no poder do acolhimento.

Como define o casal:

“ A Estância Monte Horebe é o lugar onde o amor se torna hospedagem, o cooperativismo floresce em cada gesto, e as memórias se eternizam em cada pôr do sol ”

Para o Sebrae e para os que buscam inspiração, este caso é a prova de que inovar não é apenas criar algo novo, mas ter coragem de transformar o que se tem em algo extraordinário.



POUSADA MANGARÁ

Sementes à Beira-Mar: A História
da Pousada Mangará

Jacob Bandeira dos Santos Neto

Articulador do Sebrae Regional Oeste

Fotos: Arquivo Pousada Mangará





Carlos e Andréa, ele, um homem da Marinha Mercante, acostumado à racionalidade das rotas e à firmeza do convés, ela, uma professora, com a criatividade florescendo em sala de aula e a mente sempre tecendo planos. Dois mundos aparentemente distintos, unidos por um sonho comum: uma aposentadoria que fosse não um fim, mas um recomeço significativo.

A semente que germinava ia além de um simples negócio. Era um propósito: construir algo que respeitasse a terra, um negócio onde a sustentabilidade fosse a espinha dorsal, e não um mero detalhe no folheto.

Foi então que, como turistas, eles pisaram na praia de Moitas, no município de Amontada. O distrito tranquilo, o vento constante e a paisagem intocada falaram diretamente a seus corações. Não era mais uma pesquisa de mercado.



Ali, naquele pedaço do Ceará, eles encontraram não apenas o local, mas o sentido para a sua empreitada. Batizaram o sonho de Pousada Mangará, um nome poético que homenageia a ponta do cacho da bananeira, símbolo de florescimento e renovação contínua.

A Pousada Mangará surgiu como um oásis de práticas conscientes e sustentáveis na utilização dos recursos naturais. O sol, tornou-se aliado, convertido em energia limpa através de painéis solares. A água é captada e reutilizada em um ciclo virtuoso. O esgoto é tratado com um sistema próprio que fecha o ciclo de forma responsável.

Na Pousada Mangará a inovação anda de mãos dadas com o charme. A compostagem transforma resíduos em adubo orgânico. A decoração nos apartamentos é feita com madeira de reuso que ganham nova vida em móveis e objetos únicos, muitos deles idealizados por Andréa e confeccionados pelas mãos do casal, imprimindo uma alma singular a cada espaço.

A sustentabilidade, para o casal, é um verbo coletivo. A pousada abre suas portas para a comunidade local em visitas técnicas, compartilhando conhecimento através de palestras sobre cuidado ambiental nas escolas. O casal promove ainda a famosa campanha do “Puxa saco de praia” convidando os turistas a serem guardiões das praias transformando um passeio em uma ação de sensibilização e preservação.

Ao aderir ao Selo Sebrae de Qualidade Empresarial logo no primeiro ano a Pousada foi agraciada com o reconhecimento na categoria Diamante, o mais alto do programa, coroando a excelência no serviço, os cuidados com a natureza e a gestão do negócio de forma eficiente atendendo aos critérios do programa.

Além do Selo de Qualidade a Pousada conquistou o título de Primeira Pousada Lixo Zero do Ceará, levando Carlos e Andréa ao palco do Prêmio Braztoa de Sustentabilidade, em Gramado. O principal legado que construíram é a implantação de uma cultura que pensa de forma integrada: o ambiente, as pessoas e a força dessa relação simbiótica. Eles acreditam, e provam, que um negócio pode ser um agente ativo na garantia de um ecossistema mais sustentável e mantenedor de vida.

Hoje, a Pousada Mangará é um ícone de referência na Rota Costa dos Ventos, um farol que guia não só turistas, mas toda uma região em direção a um futuro mais consciente. O reconhecimento da comunidade local e das instituições é o testemunho mais valioso desse feito. A Pousada Mangará floresceu, Carlos e Andréa mostram que, com coragem e propósito, é possível construir não apenas um negócio de sucesso, mas um mundo melhor, um gesto de cada vez.



LABOCLÍNICA

Referência de Excelência
e Inovação na Região do
Sertão de Crateús

Francisco Alcimar Albuquerque Parente

Analista do Sebrae Regional Crateús

Fotos: Arquivo Laboclínica



VISION



O SERRAE apóia e premia
LABOCLINICA FRANCISCO
MOREIRA DE BRITO

na categoria

DIAMANTE

do Selo Serrae de Qualidade Empresarial



Histórias inspiradoras são aquelas que transcendem obstáculos e se transformam em exemplos de superação, coragem e realização. A trajetória da LABOCLINICA FRANCISCO MOREIRA DE BRITO LTDA, sediada em Crateús/CE, é uma dessas histórias que merecem ser contadas e celebradas.

Fundada em 2003, a LABOCLINICA nasceu do sonho da jovem Maria Aparecida Alves Moreira, recém-formada em Farmácia pela Universidade Federal do Ceará (UFC). Ao retornar à sua cidade natal, Maria Aparecida trouxe consigo não apenas o diploma, mas uma visão empreendedora e o desejo de aplicar seus conhecimentos em prol da saúde da população local. Seu objetivo era claro: criar um laboratório de análises clínicas que unisse tecnologia, precisão e acolhimento humano.

Ao longo dos anos, a LABOCLINICA consolidou-se como uma referência regional, expandindo seus serviços e investindo continuamente em inovação, capacitação profissional e melhoria da infraestrutura. A empresa se destacou por oferecer exames com alto padrão de qualidade, atendimento humanizado e por estar sempre alinhada às exigências técnicas e sanitárias do setor.

A trajetória da LABOCLINICA é marcada por desafios superados com resiliência, como a ampliação da estrutura física, a aquisição de equipamentos modernos e a

formação de uma equipe técnica altamente qualificada. Esses avanços permitiram à empresa atender não apenas Crateús, mas também municípios vizinhos, tornando-se um pilar essencial na rede de saúde da região do Sertão de Crateús.

Além do impacto direto na saúde da população, a LABOCLINICA também se tornou um exemplo de empreendedorismo feminino, inspirando outras mulheres a acreditarem em seus projetos e a ocuparem espaços de liderança. A história de

Maria Aparecida é um testemunho de que sonhos ousados, quando acompanhados de dedicação e propósito, podem transformar realidades.

Em 2023, diante de novos desafios de gestão e competitividade, Maria Aparecida procurou o Sebrae/Ceará, por meio do Escritório Regional do Sertão de Crateús, em busca de soluções para fortalecer ainda mais sua empresa. Foi nesse momento que conheceu o Programa Selo Sebrae de Qualidade Empresarial, iniciando uma jornada transformadora. A adesão ao programa marcou o início de uma série de ações voltadas para a gestão estratégica, inovação e melhoria contínua. A empresária implantou o planejamento estratégico, reformulou a estrutura organizacional, aperfeiçoou o atendimento ao cliente e realizou diversas adequações no ambiente físico

da clínica, tudo com o objetivo de proporcionar uma experiência mais acolhedora, eficiente e segura aos seus pacientes.

O reconhecimento dessa trajetória veio com força nos últimos anos. Em 2023, a LABOCLINICA foi agraciada com o Selo Sebrae de Qualidade Empresarial – Categoria Ouro, resultado de um trabalho consistente em gestão estratégica, foco no cliente, biossegurança e inovação. Já na edição 2024/2025, a empresa alcançou o Selo Diamante, a mais alta distinção do programa, consolidando-se como modelo de excelência no setor de saúde. Esse reconhecimento refletiu não apenas a evolução da gestão, mas também o impacto positivo da LABOCLINICA na comunidade local.

Em 2025, a LABOCLINICA estreou a campanha institucional “O Sebrae é pra Você”, tornando-se símbolo do empreendedorismo que transforma vidas e comunidades. Sua participação reforçou o papel do Sebrae como parceiro estratégico na jornada de crescimento das micro e pequenas empresas.

A participação da empresa na Feira do Empreendedor 2025, no palco “Sala do Empreendedor – Inspirar!”, reforçou sua visibilidade e impacto, com Dra. Aparecida Moreira compartilhando sua história de sucesso com outros empreendedores.

A conquista do Selo Diamante não apenas validou a qualidade dos serviços prestados, mas também evidenciou o papel da LABOCLINICA como agente de desenvolvimento local. A empresa tem contribuído para a melhoria da saúde na região do Sertão de Crateús gerando empregos e inspirando outras iniciativas empreendedoras.

Hoje, com mais de duas décadas de atuação, a LABOCLINICA continua sua jornada de excelência, sendo reconhecida por sua ética, compromisso social e inovação constante. Sua história é uma prova viva de que o Sertão de Crateús é fértil não apenas em cultura e tradição, mas também em empreendimentos que fazem a diferença na vida das pessoas.



DOCE DELÍCIA

CAFÉ CONFEITARIA

A jornada da Doce Delícia: da
tradição ao diamante

Francisco Antonio Campos Torres

Consultor credenciado do Sebrae/CE

Antônio Ariel Alves de Oliveira

Analista do Sebrae Regional Centro-sul

Fotos: Arquivo Doce Delícia





No ano de 2013 o casal Erineide Pereira e Antônio Ângelo, abrem a Doce Delícia Café Confeitaria com o propósito de proporcionar momentos de sabor e afeto. O pequeno empreendimento começou com receitas caseiras, atendimento familiar e a força de quem acredita que amor também se serve em fatias.

Os primeiros anos foram de desafios: adaptar-se às normas, manter a qualidade e conquistar um público fiel.

Em 2022 Erineide recebeu o convite para participar do Programa Selo Sebrae de Qualidade Empresarial dentro do projeto Rota das Tradições. Foi o primeiro grande teste da cafeteria, mesmo com dedicação e esforço, não conquistou o Selo.

Aquele “não” acendeu o desejo de aprender, melhorar e transformar o negócio em uma referência de qualidade e gestão. Erineide entendeu que o Selo não era apenas um prêmio, mas um caminho de evolução. Decidiu estudar, organizar processos, treinar a equipe e reestruturar o ambiente, desde o manual de boas práticas até o controle de qualidade, alinhando-se aos Eixos de Gestão Estratégica, Foco no Cliente e Sustentabilidade previstos no Selo.

Com o apoio da consultoria, Erineide implantou rotinas de melhoria contínua, sistemáticas de avaliação e ações

sustentáveis, incluindo o descarte correto de resíduos e o uso responsável dos recursos.

O esforço foi compensado e em 2023, a Doce Delícia Café Confeitaria alcançou o Selo Sebrae de Qualidade Empresarial na categoria Prata, reconhecida por seu padrão de atendimento, gestão de qualidade e boas práticas de produção.

Continuando com a implantação das melhorias, no ano seguinte, em 2024, o reconhecimento veio em tom dourado: Selo Ouro. A conquista não foi apenas simbólica, refletiu o esforço empreendido pelos empresários em forma de crescimento real, aumento de clientes e fortalecimento da marca local. A cafeteria tornou-se ponto de encontro de famílias, turistas e apaixonados por boas histórias e bons sabores.





Em 2025, Erineide e Antônio seguem em jornada de aprimoramento, com um novo desafio em vista que é alcançar o Selo Diamante. Estão aperfeiçoando indicadores de inovação, fortalecendo práticas de ESG (ambiental, social e de governança) e ampliando a experiência do cliente com novos produtos, ações culturais e um ambiente ainda mais acolhedor. Hoje, a história da Doce Delícia Café Confeitaria inspira outros empreendedores da região. Erineide se tornou referência em gestão e qualidade, provando que o sucesso nasce da soma entre sonho, disciplina e propósito. Sua trajetória é a essência do Selo Sebrae de Qualidade Empresarial: transformar negócios em histórias de excelência e orgulho local.



Para Erineide:

“Cada bolo que sai do forno da Doce Delícia traz o sabor da superação. Porque mais do que confeitaria, somos o reflexo de um sonho que não desistiu.”



HOTEL PINHEIRO

Contando uma história de sucesso

Alcides Marques Ferreira

Articulador do Sebrae Regional Jaguaribe

Fotos: Arquivo Hotel Pinheiro



O Sebrae/CE agracia a empresa
HOTEL PINHEIRO
na categoria

DIAMANTE

do Selo Sebrae de Qualidade Empresarial



Localizado na Avenida Oito de Novembro, no município de Jaguaribe Ceará, O Hotel Pinheiro é parte integrante do Grupo Pinheiro, um grupo empresarial com mais de 50 anos de atuação e presença consolidada em 21 cidades do Ceará. Essa história sólida e de credibilidade confere ao hotel uma base de solidez e confiança, que se reflete diretamente na forma como conduz cada aspecto da sua gestão.

Desde sua fundação, o Hotel Pinheiro foi pensado como um espaço que vai além da hospedagem, um empreendimento que movimenta a economia local, gera empregos e contribui para o desenvolvimento de Jaguaribe, fortalecendo o turismo de negócios e lazer. A combinação de estrutura moderna, atendimento humanizado e gestão profissional tornou-se a marca registrada do hotel.

A trajetória de sucesso é resultado de uma gestão familiar comprometida com a excelência, que acredita que o verdadeiro diferencial está nas pessoas e na forma de servir. Esse olhar humano e cuidadoso permitiu transformar desafios em conquistas, mantendo o hotel em constante evolução e entre os melhores da região.

O hotel foi agraciado pelo Selo Sebrae de Qualidade Empresarial na categoria Diamante pela terceira vez. A conquista desse reconhecimento veio através do programa com iniciativa do Sebrae que visa aprimorar a

gestão e elevar a qualidade do atendimento em hotéis e pousadas. A partir dessa parceria, o Hotel Pinheiro passou por um processo de transformação interna, revendo práticas, aperfeiçoando rotinas e implementando novas ferramentas de gestão e relacionamento com o cliente.

Antes da implantação do programa, muitos processos eram realizados de forma tradicional e intuitiva. Com o Selo o hotel passou a adotar métodos mais estruturados, como pesquisas de satisfação dos clientes, realizadas de forma contínua, que permitem identificar oportunidades de melhoria e medir o nível real de contentamento dos clientes, reuniões de análise de desempenho, com acompanhamento de indicadores de qualidade, ocupação e atendimento, treinamentos e capacitações frequentes, voltados à padronização dos serviços e ao desenvolvimento



das equipes, implantação de rotinas operacionais e checklists de controle, garantindo mais eficiência, limpeza, conforto e segurança e aprimoramento do atendimento, com foco na escuta ativa e na personalização da experiência de cada hóspede.

Essas ações resultaram em mudanças perceptíveis na cultura organizacional e na experiência do cliente. O hotel passou de um modelo de gestão mais empírico para um modelo profissionalizado e orientado por dados e resultados, gerando impacto direto na satisfação dos hóspedes e na motivação da equipe.

Hoje, os reflexos dessa evolução são claros: aumento no engajamento, equipe mais motivada e consciente do seu papel na entrega de qualidade, e os hóspedes reconhecem essas melhorias em seus feedbacks, avaliações online e alto índice de fidelização.

Para os hóspedes, o fato de o hotel destacar esse Selo transmite confiança, credibilidade e a certeza de que o estabelecimento se preocupa com a qualidade e a padronização de seus serviços. Esse reconhecimento se torna um



diferencial competitivo, principalmente na região, onde nem todos os hotéis possuem certificações externas que atestem seu comprometimento com a excelência.

A conquista e manutenção do Selo Sebrae exige dedicação, disciplina e visão estratégica, vai muito além de cumprir requisitos, envolve monitoramento contínuo de indicadores de desempenho, controle rigoroso de qualidade, treinamentos frequentes das equipes e atualização constante das práticas de gestão visando manter os padrões de atendimento, sustentabilidade e inovação nos serviços.

Por meio do Selo Sebrae de Qualidade o Hotel Pinheiro reafirma seu compromisso com a excelência. Para Fátima Pinheiro proprietária do hotel: “Mais do que um local de hospedagem, o Hotel Pinheiro é sinônimo de acolhimento, conforto, cuidado e a confiança na busca contínua pela melhoria”.