



Para ficar por dentro dos negócios que estão expandindo em Porto Alegre, acompanhe o GeraçãoE diariamente em geracaoe.com

Pizzaria investe R\$ 500 mil em novo ponto na Capital

Apostando na retomada do bairro Moinhos de Vento, a Balcone Pizza Napolitana, que opera desde 2018, decidiu investir e inicia o ano com a abertura da sua sexta unidade em Porto Alegre. O novo espaço está localizado no Pátio Ivo Rizzo, na rua Dinarte Ribeiro, nº 214.

“Acreditamos que a Padre Chagas vai voltar com força total. Além do amplo movimento e circulação de pessoas, os porto-alegrenses gostam de passear pelo bairro à noite, o que combina perfeitamente com a ideia de parar para comer uma boa pizza napoletana ou até pegar para comer em casa”, considera Luiz Eduardo Barbosa, sócio-fundador da Balcone.

A nova unidade segue a premissa das anteriores, democratizar o acesso e a experiência de uma pizza napoletana. Para

isso, o espaço recebeu um investimento de R\$ 500 mil e espera vender cerca de 150 pizzas por dia. A novidade segue o estilo das outras operações já instaladas no Pátio Ivo Rizzo, que operam em contêineres, e também dispõe de mesas altas com banquetas e baixas com cadeiras para quem desejar degustar a pizza no local.

Além dos tradicionais sabores já conhecidos pela clientela, a marca inaugura com uma novidade no cardápio: a pizza Dijon e Mel, no valor de R\$ 52,00.

O espaço já está em operação na rua Dinarte Ribeiro, nº 214, no Pátio Ivo Rizzo, atendendo todos os dias, das 16h às 22h30min. O negócio abriu as portas no dia 22 de março, data que marcou os seis anos de operação.

Operando desde 2018, a



Luiz Eduardo Barbosa é um dos sócios-fundadores da Balcone Pizzaria, que opera desde 2018 na Capital

Balcone está presente em seis bairros da Capital: Menino Deus, Boa Vista, Bom Fim, Chácara das Pedras, Bela Vista e, agora, no Moinhos de Vento. Desde o início da marca, a rede vendeu mais de meio milhão de unidades e emprega cerca de 40 colaboradores entre as seis unidades de Porto Alegre.

Ainda neste ano, a Balcone projeta o início das obras de uma unidade na Cidade Baixa.

Para manter uma marca atualizada e em expansão constante, Luiz acredita que o segredo é estar atento aos clientes, buscando compreender o perfil de pessoa que frequenta cada uma das unidades. “Também percebemos que os clientes

valorizam muito a qualidade do produto que estão consumindo, então não abrimos mão dos ingredientes importados da Itália que compõem a nossa pizza, como a farinha, o molho e o azeite. Além disso, escolhemos criteriosamente nossos fornecedores locais baseados na qualidade do produto, e não no preço”, afirma o empreendedor.

Com cardápio de Thomas Troisgros, hamburgueria carioca chega em solo gaúcho

Operando desde 2013 no Rio de Janeiro, a T. T Burger, hamburgueria artesanal com cardápio assinado pelo chef Thomas Troisgros, chega a Porto Alegre. A capital gaúcha foi a escolha dos sócios Thomas e André Meisler, CEO da marca, para receber a primeira operação da hamburgueria no Sul do País.

A expansão para a região segue o planejamento estratégico da marca, que iniciou o processo de franqueamento em 2021. “Porto Alegre é uma cidade com uma cultura gastronômica incrível, valoriza uma boa carne, assim como a que buscamos para o nosso burger. É uma alegria imensa poder levar nossos produtos para os gaúchos e contribuir ainda mais com esse cenário”, diz Thomas em nota divulgada pela marca.

Em Porto Alegre, a hamburgueria está localizada no Pátio 24, na rua 24 de outubro, nº 1.454, no bairro Auxiliadora. Por enquanto, a unidade opera em formato de soft opening, atendendo apenas com reservas. O intuito é testar um modelo novo, explica André. “Normalmente, temos um boom inicial nas cidades que abrimos franquia e a operação não consegue ter muito tempo para treinar. Então, para a operação conseguir fazer o hambúrguer perfeito, como deve ser feito, decidimos fazer em modelo de reservas para ir treinando a operação”, afirma.

Os franqueados responsáveis pela loja são Fernanda Brenner e Daniel Augustin, novos no ramo da gastronomia. “Decidimos pela T.T. Burger porque é um negócio em plena expansão, que vem muito ao en-

contro de Porto Alegre”, pontua Fernanda. A dupla garante que, mesmo no modelo de reservas, as primeiras semanas estão sendo um sucesso entre a clientela. “O público comprou muito a ideia da abertura do T.T em Porto Alegre, e também estamos trabalhando arduamente para entregar a melhor experiência ao cliente”, acrescenta a empreendedora.

O cardápio da operação gaúcha dispõe de todos os clássicos já conhecidos da marca, como o carro-chefe da casa, o T.T, sanduíche com blend de carne Angus Premium, queijo de Minas meia cura, alface, tomate, pickles de cebola roxa e molho da casa no pão de batata doce ou de pimenta, no valor de R\$ 54,00. Mais que os tradicionais, uma recente novidade da rede é o T.T Trufado, com um blend de 180g



André Meisler é CEO da T. T Burger, rede carioca que chegou ao Estado

coberto por queijo meia cura, cebola caramelizada e maionese de trufas brancas e custa R\$ 59,00. Nas sobremesas, o menu conta com os Sacodes, milk-shake de 400 ml, precificado em R\$ 39,00.

A casa conta com 18 colaboradores e opera das 12h às 15h e das 18h às 22h. As reservas podem ser agendadas pelo Instagram (@t.t.burgerpoa).

Hoje, além de cinco unidades próprias no Rio de Janeiro, a T. T Burger conta com seis franquias nos estados de São Paulo, Minas Gerais, Espírito Santo e em Brasília. Para o futuro, o grupo planeja aumentar a presença no interior de São Paulo, além de chegar a mais estados brasileiros da região Sul e Sudeste para, após, entrar no mercado nordestino.