

GASTRONOMIA

solidário, mudança

Negócio cancela inauguração e vira cozinha solidária

JÚLIA FERNANDES

@eujuliafernandes

Matheus Rosa, natural de Novo Hamburgo, estava pronto para abrir mais um restaurante quando as cheias começaram a devastar o Vale do Taquari. Com a inauguração do Mu Sushi & Cozinha, na rua Eudoro Berlink, nº 860, no bairro Auxiliadora, marcada para o dia 7 de maio, o empresário cancelou o evento e resolveu utilizar seu espaço e insumos para produzir marmitas e distribuí-las para a população afetada pelas cheias. Este é o primeiro restaurante com espaço físico de Matheus em Porto Alegre. O empreendedor também está à frente do Jappa Boy, delivery de comida japonesa na Capital, além do Bavaria e do Hai Sushi Lounge Bar, localizados em Novo Hamburgo.

Hoje, o Mu Sushi & Cozinha produz diariamente entre 700 e 1 mil refeições, entre almoço e jantar. “Pensamos na substância do alimento preparado. Sempre tem uma proteína e dois tipos de carboidratos. No início, conseguíamos mandar salada, mas começou a atrapalhar nossa logística de entrega”, comenta Matheus. Atualmente, a equipe conta com nove funcionários. Eram 32 colaboradores contratados para a operação, mas a equipe de atendimento não atua no momento. Além disso, o espaço conta com voluntários.

Segundo Matheus, a oportunidade de abrir o novo negócio em Porto Alegre surgiu em setembro de 2023. “No dia 7 de maio, ia ser o coquetel para amigos e convidados, dia 9 para o público em geral. Na semana anterior, percebemos que começou a chover muito pelo Vale do Taquari e as enchentes voltaram. Já tínhamos decidido

que não era o momento adequado para inaugurar”, relata o empreendedor.

Já na sexta-feira (3), alguns funcionários do restaurante que residiam em Canoas não conseguiram retornar para suas casas. Com a equipe parada no estabelecimento e sem saber o que fazer, Matheus decidiu começar a operação do restaurante para atender às vítimas da enchente. “Tínhamos muitos insumos e resolvemos utilizar nossa cozinha para algo bom, para fazer marmitas e ajudar quem precisava”, comenta. De acordo com ele, a preocupação inicial era que essas marmitas já tivessem destino final. Mais voluntários se somaram à iniciativa para realizar a articulação e pensar na logística de entrega dos alimentos. Hoje, as refeições são entregues na Paróquia Nossa Senhora Auxiliadora e em abrigos em Alvorada e Viamão. “Neste último fim de semana, começamos a apoiar O Grão, que também está distribuindo marmitas”, conta.

“É um esforço e uma vontade muito grande de toda minha equipe. Desde o chef de cozinha até o gerente e demais funcionários, ninguém parou”, afirma Matheus, orgulhoso do trabalho desenvolvido pelos seus colaboradores. O empresário segue em Novo Hamburgo devido a dificuldade em acessar Porto Alegre no momento. Seus dois restaurantes na Região Metropolitana também estão sendo usados para a produção de marmitas. “Esta semana, vou até a Capital, pois precisamos organizar minimamente uma estrutura para dar suporte aos nossos funcionários”, afirma. Segundo ele, a preocupação atual é dar apoio à equipe recém-contratada, porque uma parte



MU SUSHI/DIVULGAÇÃO/JC

O restaurante, que abriria no dia 7 de maio, cancelou a inauguração e destinou insumos para doação

ainda atua como voluntária para atender a demanda dos abrigos.

Como empreendedor, Matheus afirma que a incerteza e a insegurança são presentes neste momento. Segundo ele, seus principais fornecedores de peixe, localizados na Central de Abastecimento do Rio Grande do Sul (Ceasa-RS) e no bairro Scharlau, em São Leopoldo, estão embaixo d'água. Além disso, as mercadorias não estão sendo entregues, pois há dificuldade de acesso às cidades devido às estradas danificadas. “Abrimos o delivery do Jappa Boy na sexta-feira e o pessoal está retraído em consumir, e entendemos”, desabafa. Ainda assim, o empresário acredita que a única forma de diminuir os problemas é contribuir com a população afetada. “Eu me sinto impotente. Essa é uma maneira que encontrei para minimizar ou tentar ajudar as pessoas. É o que está ao meu alcance e ainda dependendo dos braços que eu tenho, que é a minha equipe”, afirma. O restaurante ainda recolhe doações de insumos para a produção das refeições: carne (proteínas moídas, carne e frango), arroz, feijão, massa, legumes, embalagens, talheres descartáveis, filme plástico e fita adesiva. Para saber outras formas de contribuir, acesse o Instagram do Mu Sushi & Cozinha (@mu.sushiecozinha).

“Conseguir auxiliar de alguma forma é gratificante, mas é quase um senso de obrigação também. É o certo a fazer”, afirma Matheus.



MU SUSHI/DIVULGAÇÃO/JC

O Mu Sushi está produzindo cerca de 700 marmitas por dia para doação