

## NOVIDADE

### abertura, inauguração

# Novos negócios abrem as portas com a volta do movimento em Porto Alegre

Estabelecimentos tiveram de adiar suas inaugurações devido à crise climática que atingiu o Estado. Após um mês, operações retomam e abrem suas portas ao público

**ISADORA JACOBY,  
JAMIL AIQUEL E  
JÚLIA FERNANDES**

@isajacoby, @jamil\_aiquel e  
@eujuliafernandes



Matheus Rosa comanda o Mü Sushi e Cozinha, operação que fica na rua Eudoro Berlink, nº 860, no bairro Auxiliadora, em Porto Alegre

Um dos impactos da enchente que atingiu Porto Alegre foi o atraso na inauguração de operações que estavam com data marcada para abrir as portas. Driblando as adversidades de um mês de atraso, negócios retomam as operações e buscam atrair o público.

O Mü Sushi e Cozinha, que abriu no dia 28 de maio, é um desses casos. O restaurante estava programado para começar a operar no início do mês passado, mas direcionou toda a sua operação para a produção de marmitas para a população afetada no Rio Grande do Sul. Um dos chefs de cozinha do estabelecimento, Ramiro Cecchini, liderou essa iniciativa solidária, que chegou a produzir 1 mil marmitas em um único dia.

O proprietário do restaurante, Matheus Rosa, explicou que optou por não realizar uma grande inauguração. “Acho que não é o momento, mas precisamos fazer a máquina girar”, declara. O espaço oferece não apenas sushis, mas também

pratos quentes com influências da culinária asiática contemporânea. O carro-chefe da casa é o Omakase, um combinado de sushi. “Em breve, teremos um atendimento personalizado no balcão para nossos pratos de comida japonesa. O cliente poderá conversar com o chef, explicar suas preferências e receber algo exclusivo. É uma questão de personalizar a experiência”, explica.

Entre os pratos quentes, destacam-se o Tako Confit, um polvo confitado com arroz negro, e o Duck, pato curado e assado com acompanhamentos. “Todos os pratos quentes têm um tempero muito marcante com esse toque asiático”, comenta Matheus.

Para iniciar as atividades, o novo negócio enfrentou a falta de mercadorias, consequência das enchentes. “Na questão dos insumos e da logística, demorou para termos novamente nossa matéria-prima. Nossos fornecedores foram muito afetados.

Temos um fornecedor que perdeu cerca de R\$ 14 milhões”, conta o empresário. Além do Mü Sushi e Cozinha, Matheus possui mais três restaurantes: o Jappa Boy, um delivery de comida japonesa na Capital, o Bavária e o Hai Sushi, ambos em Novo Hamburgo, na Região Metropolitana. Segundo ele, todos foram impactados pelo baixo movimento ou pela falta de insumos no último mês.

A ideia de abrir o novo negócio surgiu em setembro de 2023. Inicialmente, Matheus pretendia expandir o Jappa Boy, não se limitando apenas ao serviço de entrega. “Depois, fui refinando a ideia e percebi que queria um novo conceito de produto”, afirma. O serviço de entrega também começou em um momento difícil. O Jappa Boy estava programado para abrir em março de 2020, quando eclodiu a pandemia de Covid-19. “Tivemos de cancelar a inauguração e adiar para junho do mesmo ano”, lembra.

Segundo Matheus, a marca acabou se afastando da proposta inicial e se tornou uma culinária mais requintada. “O negócio acabou se posicionando como um produto mais distinto, com muitas iguarias. Ficamos um pouco nichados, e agora a proposta é reposicionar a marca Jappa Boy para ser mais democrática e oferecer um restaurante mais requintado, mas sem perder a acessibilidade, é claro”, explica o empresário.

A ideia do novo negócio é oferecer dois tipos de ambientes. O prédio do Mü Sushi parece um grande aquário, com laterais e frente de vidro, proporcionando muita luz natural. O ambiente descontraído não deixa de transmitir sofisticação no estilo industrial, com muita vegetação na decoração, que inclui um sistema de irrigação.

No hall de entrada, uma jabuticabeira com mais de três metros de altura recebe os clientes no espaço. “A experiência durante o almoço remete

a um ambiente mais claro. À noite, o ambiente é mais escuro, com iluminação nas mesas, mais íntimo. Queremos oferecer uma experiência de hospitalidade para as pessoas aproveitarem o ambiente, não apenas a comida”, comenta Matheus.

Ao meio-dia, o local opera como um restaurante executivo, com preço médio de R\$ 68,00, oferecendo entrada, salada, prato principal e sobremesa. O estabelecimento também possui um bar que oferece drinks autorais. “O público tem sido muito receptivo”, comemora Matheus. Apesar disso, o empreendedor compreende que algumas pessoas ainda não se sentem motivadas a sair.

“Muitas pessoas não se sentem à vontade para sair e aproveitar sabendo que há pessoas passando por dificuldades. Mas também olho para minha equipe e vejo que todos estão ansiosos para voltar à rotina, com vontade de seguir em frente, e isso é importante”, reflete.