

NEGÓCIOS

bem-estar, saúde

Gaúchas lançam linha de suplementos clean label

Marca promete utilizar menos ingredientes industrializados, tornando os proteicos mais saudáveis

JÚLIA FERNANDES

@eujuliafernandes

Quem se dedica à vida fitness, sabe que o cuidado vai além dos treinos. Boa alimentação e suplementação com acompanhamento profissional estão dentro da rotina de quem busca este estilo de vida. Entre tantas opções de produtos proteicos disponíveis no mercado, os suplementos *clean label* se destacam por serem desenvolvidos com ingredientes de origem natural e qualidade superior, contendo menos componentes industrializados e sem aditivos químicos. Pensando nisso, três gaúchas lançaram, em março, a Bhava (@viva.bhava), uma linha de suplementos com poucos ingredientes, que promete manter um sabor agradável.

As três amigas Livia Velloso Fabris Canal, Gabriela Behrend Silva Nácul e Sophia Pons Magalhães Bastos sempre tiveram interesse nesse universo. Amantes de esportes, as três se formaram em engenharia de produção e seguiram caminhos diferentes após a conclusão do curso. “Seis meses após minha formatura, entrei na faculdade de nutrição. Pensando na engenharia, acabamos complementando bastante uma a outra. Fui para a área mais industrial, a Gabi trabalhava em uma empresa multinacional de logística, lidando com o desenvolvimento comercial, e a Sophia seguiu uma carreira na área financeira”, conta Livia.

Gabriela e Livia são amigas de infância e nasceram em Porto Alegre. Conheceram Sophia, natural de Bagé, durante a graduação. Quando a marca começou a ser idealizada, há dois anos, Gabriela e Livia de-



DIVULGAÇÃO/BHAVA/REPRODUÇÃO/JC

Sophia, Gabriela e Livia são as empreendedoras à frente da Bhava

ram o primeiro passo estudando o mercado. Sophia ingressou no time em 2023, quando as demais sócias perceberam a necessidade de alguém focado na área financeira. “Fui até a Califórnia para realizar pesquisas. A partir disso, passamos a entender quais eram as principais necessidades deste mercado e começamos a pensar em soluções”, explica Livia. As amigas começaram a desenvolver formulações e decidiram focar em uma linha de suplementos *clean label*. “A ideia sempre foi usar o mínimo de ingredientes possível, de alta qualidade e sem aditivos químicos. Além disso, sempre tivemos como pilar a transparência com o consumidor no processo produtivo”, relata.

A produção da Bhava acontece em São Paulo. “Desenvolvemos a fórmula, realizamos todos os testes de qualidade e sabor”, explica Livia. Inicialmente, o principal desafio foi a distância, pois as formulações eram enviadas de São Paulo para o Rio Grande do Sul para testes e ajustes necessários. Neste ano, Livia mudou-se para São Paulo, facilitando o processo. “Estando aqui, visitamos a indústria, provamos os produtos, identificamos problemas

e fazemos os ajustes imediatamente”, comenta. A linha inclui o Whey Protein Isolado com adição de colágeno nos sabores baunilha e chocolate, vendidos por R\$ 239,97, e Creatina Monoidratada, por R\$ 197,37. “Somos a marca com o menor número de ingredientes. Outras têm pelo menos sete e mais de um adoçante, enquanto nosso chocolate tem apenas cinco ingredientes. O sabor baunilha foi desenvolvido com quatro”, destaca Livia. Atualmente, 80% do público da Bhava são do Rio Grande do Sul. Com as enchentes, a logística de entregas ficou comprometida. As sócias tiveram de recalculer a rota. “Para sobreviver como marca, tivemos essa necessidade de migrar e olhar mais para o Sudeste. Já tínhamos essa pretensão, mas tivemos que acelerar”, relata Livia. A demanda do varejo foi uma surpresa para as sócias. A ideia inicial era seguir com as vendas online, mas lojas físicas começaram a ter interesse pela marca. Hoje, os produtos estão disponíveis em três lojas no Estado. Em Porto Alegre, na Divina Terra, no Shopping Iguatemi, na Leve Comida Saudável, em Uruguaiana, e na Fábrica 161, em Bagé.

MURAL

Eventos

» O Meetup pré SW Indústria 4.0 Caxias do Sul deste mês terá o tema **Inovar na Indústria pode ser simples**. O encontro, que busca fortalecer a discussão a respeito da Indústria 4.0 no ecossistema da região da Serra Gaúcha, ocorrerá no dia 11 julho, no Auditório da Simecs, em Caxias do Sul. As inscrições são gratuitas e podem ser realizadas por meio do site bit.ly/3zi8MUn.

» O workshop **Inteligência**

Emocional para os Negócios, ministrado por Priscila Sá e Denis Sá, será realizado no dia 14 de agosto, no Letto Hotel, em Flores da Cunha. O evento abordará estratégias comportamentais e espirituais para impulsionar os empreendimentos, além de promover conexões com outros empreendedores para troca de experiências. Os ingressos custam R\$ 100,00 e podem ser adquiridos por meio do site bit.ly/4ce8tIF.

Vagas

» O **Instituto PROA** abriu 35 mil vagas para a segunda turma de seu curso online para jovens de 17 a 22 anos, oferecendo formação profissionalizante para o mercado de trabalho. As aulas começam em 2 de setembro na Plataforma PROA, e os interessados devem se inscrever até o dia 31 de julho no site (proa.org.br). As vagas são exclusivas para quem concluiu o Ensino Médio em escolas públicas ou está concluindo neste ano nos estados SP, RJ, MG, PR, SC, RS, MS, GO, DF, BA e PE.

» O **banco BV** abriu 60 vagas

afirmativas para pessoas pretas ou pardas em programa de estágio. Os interessados devem estar matriculados em cursos do Ensino Superior ou técnico e terem disponibilidade para trabalhar seis horas diárias no modelo híbrido na capital paulista ou modelo remoto, de qualquer lugar do Brasil. Será paga bolsa auxílio de R\$3.055, além de benefícios como vale-refeição, vale-transporte, planos de saúde e odontológico, entre outros. As inscrições podem ser feitas por meio do site bit.ly/45Jnpx.



Nos dias 13 e 14 de julho, acontece a terceira edição do Vinho no Cais, iniciativa que tem como objetivo fomentar o enoturismo na Capital. Desta vez, o evento será realizado na Catedral Metropolitana, um dos lugares mais icônicos da cidade. A edição será solidária, com 20% do valor da venda dos ingressos destinados para ajudar as pessoas afetadas pelas enchentes, através do Instituto Rsnasce. Em uma parceria entre a Wine Locals e o Cais Embarcadero, a terceira edição do evento reunirá mais de 15 vinícolas no Wine Festival, principalmente de produtores do Rio Grande do Sul. Os ingressos partem de R\$ 185,00 e estão disponíveis no site www.wine-locals.com.