

GASTRONOMIA

café, doces



Fique por dentro das novidades e dicas do Litoral assinando a newsletter diária do GeraçãoE. Inscreva-se em geracaoe.com

Criada na Estrada do Mar, padaria leva brunch para Capão da Canoa e Xangri-Lá

ISADORA JACOBY

isadora@jornaldocomercio.com.br

A história da We Do Bakery sempre foi permeada pelo Litoral antes mesmo de chegar, de fato, às praias gaúchas. O negócio, comandado pelo casal Rafael Baguet Barcelos e Diana Santos da Silva, surgiu ao lado de um posto de gasolina na RS-389 - a Estrada do Mar. Depois de virar ponto de parada dos veranistas durante as viagens rumo ao Litoral Norte, o negócio abriu no Centro de Osório e, posteriormente, chegou à Capão da Canoa e Xangri-Lá. A operação é conhecida pelos pratos de café da manhã e brunch.

Rafael conta que o negócio começou a partir da produção de Diana de cheesecake, petit gâteau e brownies. “Nos conhecemos em 2017 e juntamos forças, porque ela já tem um histórico familiar de trabalhar em restaurantes e tinha a produção de congelados. A ideia dela inicial era fornecer para cafeterias e restaurantes, e eu já tinha a parte mais administrativa, trabalhei em Porto Alegre no Dado Bier durante cinco anos, fiz cursos fora do Brasil em panificação e confeitaria e trabalhei fora do Brasil em restaurantes”, conta o empreendedor sobre o negócio que, na época, chamava-se Dona Petit. A operação ficava em um posto de gasolina na Estrada do



Rafael Baguet Barcelos é sócio da We Do Bakery; o negócio conta com três unidades, sendo duas no Litoral

Mar e virou ponto de parada para quem ia ao Litoral. “O pessoal abastecia e descia para pegar um pão de queijo, um bolo, um brownie, uma empada, que era a receita da minha avó. Os clientes foram pedindo para comer ali. Depois de termos 12 lugares, alugamos a peça do lado. No início de 2018, já tínhamos mais de 30 lugares, uma variedade de 20 doces, uns 10 pães, sanduíches. Era uma cafeteria, só que era na beira da estrada e não se encaixava muito naquilo que a gente queria”, pontua Rafael.

Assim, pensando em ter um

espaço que estivesse alinhado com a proposta do negócio, a dupla levou a operação para o Centro de Osório. “Reformamos toda a casa e fizemos um novo conceito de marca. Foi ali que surgiu, em 2019, a We Do Bakery. O nome surgiu porque o pessoal perguntava muito quem fazia, e nós falávamos que éramos nós”, conta sobre o reposicionamento do negócio.

Pouco menos de seis meses depois, com a chegada da pandemia, o casal se viu obrigado a fechar as portas. “Começamos do zero de novo, entregando de porta em porta”, lembra Rafael, destacando que, assim que a cafeteria conseguiu reabrir, a clientela voltou em peso. “Quando reabrimos, lotou e começaram os pedidos para vir para Capão da Canoa no verão seguinte. Muitos clientes que passavam por dentro de Osório eram os clientes da Estrada do Mar que nos conheciam desde a Dona Petit. Fomos meio que forçados a abrir essa unidade, que iniciou em fevereiro de 2023”, conta Rafael sobre o ponto em Capão. Também em 2023, o negócio chegou a Xangri-Lá dentro do complexo Roubadinhas.

Hoje, a unidade de Capão da Canoa é a principal, já que toda a produção dos doces e salgados acontece por lá. Com capacidade

para receber em torno de 90 pessoas, a We Do Bakery, nos primeiros nove dias de 2025, registrou um movimento de 3 mil clientes. O empreendedor observa que os públicos entre as unidades são diferentes. “O cliente de Osório, por já nos conhecer há muito tempo, tem uma proximidade maior, e gostamos de conhecer o cliente, saber o que cada um gosta. Aqui, é mais complicado pelo volume, mas é bom, porque nos traz outra perspectiva. Conseguimos ver outros produtos que podemos agregar. A diferença é que aqui é sazonal.

No verão, temos um boom muito grande que é fora do nosso normal”, pondera Rafael.

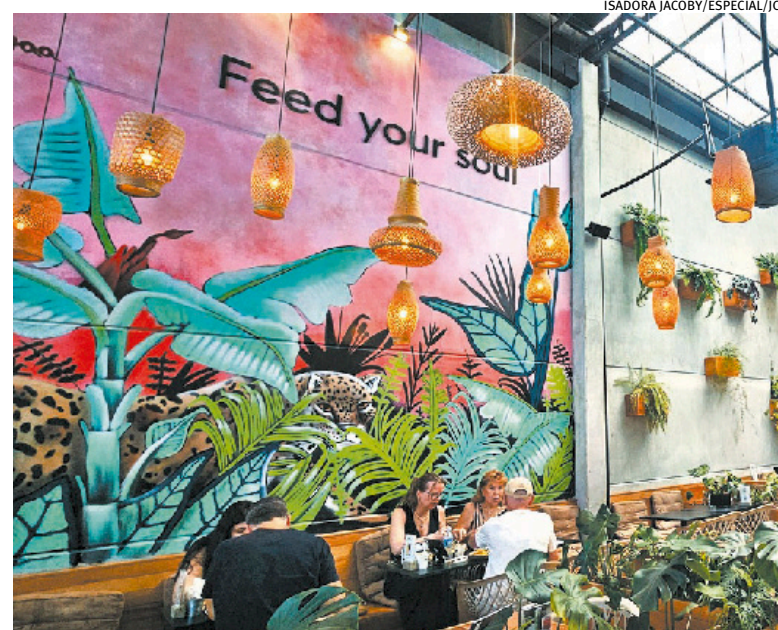
No Litoral, o carro-chefe da We Do Bakery é o brunch, que é servido ao longo de todo o dia. “O cliente de Capão e Xangri-Lá, que vem de Porto Alegre, gosta muito dos toasts, café manhã, brunch. Essa parte é bem forte e vendemos o dia inteiro. A única coisa que não tem o dia inteiro são os pratos de almoço, que trabalhamos das 11h às 14h30min”, pontua Rafael.

Hoje, entre as três unidades, o negócio conta com cerca de 45 colaboradores e não descarta, no futuro, chegar à Capital. “Temos essa ideia de ir um dia para Porto Alegre. Ano passado, trabalhamos num modelo de franquia, montamos todo o aparato e manuais, então estamos tentando e buscando alguém que esteja interessado em abrir em Porto Alegre”, revela.

A unidade em Capão da Canoa fica na rua Ceci, nº 3.045, e opera o ano todo, todos os dias, das 8h30min às 22h. Em Xangri-Lá, a operação acontece apenas durante a temporada, ficando aberta até o Carnaval. A unidade fica na avenida Atlântida, nº 290, e opera todos os dias, das 11h às 23h. Em Osório, o negócio fica na avenida Getúlio Vargas, nº 1.072, e opera de segunda a sábado, das 11h às 19h.



O espaço tem como carro-chefe os brunchs, tortas e opções de café



O espaço da We Do Bakery em Capão comporta cerca de 90 clientes