



Saiba mais sobre os negócios do Litoral Norte acessando o conteúdo em vídeo do GeraçãoE nas redes sociais: Instagram (@jgeracaoe) e TikTok (@geracaoe).

Há 12 anos no Litoral, quiosque expande e vende 300 crepes por dia

Tradicional no litoral gaúcho, o crepe está presente em boa parte das praias do Estado. Mesmo com muitas opções, há quem consiga se destacar. Na praia Rainha do Mar, em uma praça próxima à beira-mar, está o Bionicão Crepes. É em um contêiner que uma família de empreendedores opera uma das bancas de crepes mais conhecidas da região, oferecendo mais de 50 opções de sabores, além dos complementos que podem ser escolhidos na hora do pedido.

Patrícia e Alvenir Mello estão à frente do empreendimento, gerenciado pelo irmão de Patrícia, Ricardo Neidsberg. “Desde pequenininho, acho que desde os 10 anos, ele sempre nos ajudou. Hoje, com 22, ele é o responsável. Se não estamos, ele é quem toma conta, toma as decisões e gere a equipe”, afirma Patrícia.

De acordo com os proprietários, o Bionicão conta com cerca de 5 mil clientes fixos que veraneiam em Rainha do Mar ou nas praias próximas. “São pessoas que têm casas de veraneio aqui e sempre frequentam o quiosque”, conta Alvenir. Entre as preferências da fiel clientela do negócio estão o crepe de carne de panela, podendo escolher o queijo que acompanha, e o crepe de Nutella. Os crepes custam entre R\$ 25,00 e R\$ 35,00, variando em simples, duplo e triplo.

O negócio surgiu em 2012, quando Patrícia e Alvenir resolveram comprar o espaço dos antigos donos do ponto. “Era de uma amiga nossa. Eles estavam há algum tempo aqui, mas já estavam cansados e não queriam mais”, lembra. Foi aí que o casal resolveu apostar no empreendimento, mesmo sem ter experiência com crepes. Na época, eles já atuavam no ramo de alimentação, vendendo quentinhas de mocotó, feijoada, entre outras receitas.

Durante a gestação de Lorenzo, filho do casal, Patrícia e Alvenir começaram o negócio em março de 2012 e foram aprendendo enquanto tocavam a operação. “Era uma casinha bem antiga, verdinha, caindo aos pedaços. Nós começamos a

limpar, tirar as coisas mais antigas e reformar”, lembra Patrícia.

No segundo ano, o negócio passou por uma nova reforma, para ampliar o espaço e, no ano seguinte, para dar conta da demanda e comportar os novos colaboradores contratados, foi necessário a compra de um novo quiosque no mesmo local. “Era uma casa maior, toda de madeira. Fizemos toda uma infraestrutura nova também, que na época ficou muito linda. Ainda era pequeno, mas era bem aconchegante”, conta Patrícia, explicando que o negócio permaneceu neste quiosque até o último ano.

A ideia de ampliar mais uma vez a banca de crepes veio a partir da insatisfação dos empreendedores, que viam os clientes aguardando mais de duas horas na fila sem um espaço confortável para esperar o pedido. Os sócios entenderam que seria necessário, além de aumentar o espaço, organizar a operação. “Temos uma equipe de colaboradores muito boa, mas o espaço não estava ficando legal. A nossa fila aqui era extensa, ia lá no meio da praça”, conta Alvenir.

Tendo em mente que o problema não estava ligado ao produto, mas sim ao formato, os proprietários começaram a pensar em estratégias para realizar melhorias no Bionicão. “O nosso produto é de qualidade, bem feito, pensado desde o primeiro momento. Prezamos pelo atendimento e pelo bom produto”, afirma o empreendedor.

A partir da decisão, o casal começou os planejamentos para a nova reforma, que precisou de uma autorização da prefeitura da cidade já que o estabelecimento está localizado em um espaço público. Assim, os empreendedores montaram o projeto que está sendo inaugurado nesta temporada. “Queriam um espaço coberto na frente, com mesinhas para os clientes ficarem mais confortáveis”, explica Patrícia, orgulhosa do projeto finalizado em setembro de 2024.

Com o novo espaço pronto, a mudança foi bem recebida pelos clientes. De acordo com Ricardo, o público gostou da



O novo espaço do Bionicão foi inaugurado em setembro, pensando em atender melhor os clientes na temporada



Ricardo, Alvenir, Patrícia e Lorenzo Melo são a família por trás do Bionicão, tradicional crepe de Rainha do Mar

implementação de fichas e da possibilidade de poder comer e aguardar o pedido em um espaço mais confortável. O novo quiosque conta com 10 prensas para agilizar o processo.

Essa alteração no sistema de atendimento foi uma das medidas mais importantes, especialmente nos períodos de alta demanda. “Na virada do ano, a espera era de duas horas, mas aí a fila se espalhava, tinha espaço para ficar aguardando”, conta Alvenir, que observa como o sistema trouxe mais comodidade para todos.

Durante a temporada, que vai de 20 de dezembro até o domingo após o Carnaval, o

local opera todos os dias. Já durante o inverno, funciona somente nos fins de semana, uma decisão que surgiu durante a pandemia. Alvenir conta que, com a mudança no comportamento dos clientes e o aumento do trabalho remoto, surgiram novas demandas. “Tínhamos muita procura de clientes, eles perguntavam se a gente não ia abrir fora de temporada. Então, tomamos a decisão de atender aos fins de semana”.

O sucesso no verão é garantido, com uma média de 300 crepes vendidos por dia na alta temporada. “No dia 2 de janeiro, vendemos 355 crepes”,

relata Alvenir, evidenciando o crescimento do negócio e a boa aceitação do público.

Com a expansão do espaço e a melhoria na organização, a família de empreendedores já pensa em novos projetos. “Pensamos em ter um outro espaço maior, para poder atender melhor e também oferecer outras coisas”, diz Patrícia. Alvenir também menciona a possibilidade de expandir o negócio para outras localidades, como Capão da Canoa. “O original continuaria aqui e ia ter uma outra opção. Temos a ideia de abrir uma filial em Capão. Estamos iniciando um projeto”, explica.