

GE

geracao@.com
geração empreendedora

Porto Alegre,
quinta-feira,
23 de janeiro
de 2025 | Ano
10 - nº 22 | Jor-
nal do Comércio

Empreendedores em Porto Alegre e na Região Metropolitana estão investindo em negócios que atendem quem não pode ou prefere não viajar ao litoral. Richard Baur está à frente do Parador da Lagoa, espaço às margens da Lagoa dos Patos, em Itapuã, Viamão. *Página Central*

Verão sem estrada e perto de casa



PÁGINA INICIAL

www.geracaoe.com



Quer receber notícias sobre empreendedorismo no seu WhatsApp? Aponte o celular para o QR Code ao lado e saiba como!

**Ao leitor****Tempo é dinheiro e, às vezes, negócio**

Entre o fim do ano e o Carnaval, é comum que as famílias fujam para o litoral nos fins de semana, em busca de descanso e para aproveitar o verão. Na sexta-feira, já começa a dor de cabeça com o trânsito nas saídas de Porto Alegre e nas estradas que levam às praias. Essa experiência faz muitos refletirem se vale a pena passar horas no trânsito para buscar lazer e descanso.

Pensando nisso, alguns empreendedores vêm apostando em alternativas mais próximas da Capital para o lazer de fim de semana. Na matéria central desta edição do GE, Richard, empreendedor à frente do Parador do Lago, destacou que não é apenas uma questão de economizar dinheiro, mas também de tempo – um recurso precioso e caro. O tempo, afinal, é um dos bens mais valiosos. Ele cura, transforma, amadurece. Em um mundo onde as pessoas vivem cada vez mais ocupadas, serviços que ajudam a otimizar o uso do tempo ganham relevância. De espaços para lazer a soluções que simplificam o dia a dia, quem reconhece a importância desse recurso se destaca no mercado. Afinal, tempo não se acumula, não se compra e, quando perdido, não volta.

Júlia Fernandes
@eujuliafernandes

#explorar**Conheça seu produto e seus clientes**

Sob a direção do sommelier Tomaz Saleme, a Vinho Justo, que atua desde 2018 em Porto Alegre, é reconhecida por oferecer diversos rótulos de diferentes origens, além de promover confrarias. Localizado na avenida Goethe, nº38, loja 17, o espaço apresenta um estilo autoral de atendimento no universo dos vinhos. O empreendedor é especialista em marketing de varejo e possui amplo conhecimento no mercado.



JÚLIA FERNANDES/ESPECIAL/JC

1. Seja especialista na área em que você atua. Se você está vendendo vinhos, **estude profundamente sobre vinhos. Não fique na superficialidade.** Conheça o tema a fundo e domine o assunto. Isso dará mais segurança para você se tornar uma autoridade, vender seus produtos ou serviços e saber exatamente o que está oferecendo. O consumidor percebe quem se dedica e quem não se dedica.

2. Controle seus custos fixos. Custo fixo é como um leão que pode devorar sua empresa em pouco tempo. Vejo muitas pessoas animadas para empreender, que colocam suas ideias no papel e, logo de início, alugam um ponto comercial por R\$ 15 mil. Isso sem ainda ter começado a vender, estruturado seus produtos ou serviços. **Comece pequeno, e não tenha vergonha disso.** Controlar os custos fixos é fundamental para crescer de forma sustentável.

3. Tenha um bom sistema de gestão. Um sistema financeiro e um CRM (gestão de relacionamento com o cliente) podem transformar seu negócio. Com eles, você consegue acompanhar os dados dos seus clientes. Por exemplo: se um cliente comprou cinco vinhos semelhantes no último mês, você pode recomendar novos rótulos que combinam com o perfil dele. Isso faz o cliente se sentir especial, porque você demonstra conhecer as preferências dele. **Um bom sistema proporciona esse diferencial.**

4. Foque, mas explore oportunidades dentro do mesmo produto. Por exemplo, com vinhos, você pode criar confrarias, um clube de assinaturas ou vender em diferentes canais, como o ponto de venda físico e online. **O foco não impede que você amplie suas possibilidades de lucro.**

5. Faça um calendário anual e programe-se. Todas as datas comemorativas são oportunidades de venda. O brasileiro adora comemorar e dar presentes. **Planejar permite que você execute ações com muito mais confiança e tranquilidade.** Deixe de lado o hábito de fazer tudo na correria. Organização é a chave para o sucesso.

geraçãoe.com**Shopping aposta em parque de trampolins de 700m² para as férias**

O shopping Praia de Belas tem uma nova atração pensando na criançada que irá curtir o período de férias em Porto Alegre. O Jump Mania recebeu investimento de R\$ 800 mil e ocupa uma área de 700m². No espaço, há diversas atividades em trampolins, como circuito ninja, basquete, giro radical e um tobogã de descida dupla. Aponte a câmera para o QR Code ao lado e confira a matéria completa.



JUMP MANIA/DIVULGAÇÃO/JC

Quem faz

ISADORA JACOBY
Editora-assistente
@isajacoby



JÚLIA FERNANDES
Repórter
@eujuliafernandes



JAMILAIQUELE
Estagiário
@jamil_aiquele



SARAH OLIVEIRA
Estagiária
@s.o.sarah

Editor-chefe: Guilherme Kolling

Diagramação: Gustavo Van Ondheusden e Ingrid Muller

geracaoe@jornaldocomercio.com.br

Ge
geraçãoe.com
geraçãoempreendedora

Publicação do
Jornal do Comércio
de Porto Alegre



NEWSLETTER: cadastre seu e-mail na nossa newsletter diária no site. Queremos que você fique por dentro de todas as nossas notícias em primeira mão.

NEGÓCIOS

novidade, moinhos de vento, gastronomia

Boteco pretende trazer clima carioca para o RS

A novidade tem opções de café da manhã, almoço e jantar, e busca trazer um ambiente boêmio à região da avenida Independência

JAMIL AIQUEL

@jamil_aiquel

Foi pensando em trazer um pouco da boemia do Rio de Janeiro para Porto Alegre que a empreendedora Elisa Paim fundou o Boteco do Neni Nelson. Aberto há pouco mais de um mês, o empreendimento busca oferecer opções de café da manhã, almoço e jantar em um ambiente pensado para lembrar os botecos da capital carioca.

Elisa é professora de formação e por anos trabalhou em colégios ministrando aulas de português. Com o tempo, a empreendedora passou a se desiludir com a docência e começou a almejar uma mudança de carreira.

A guinada para o empreendedorismo, segundo ela, aconteceu por uma questão de oportunidade. Em maio de 2024, logo após a enchente, o marido da empreendedora percebeu um espaço vago na Galeria Moinhos de Vento, na avenida Independência, e questionou se não seria uma boa ideia abrir um negócio ali.

"Ele me ligou, falei que queria e começamos a trabalhar para isso. Fiz curso de bartender, de comida de boteco e fui me preparando", lembra Elisa.

Assim, surgiu a ideia de abrir um espaço que remetesse à estética dos botecos do Rio de Janeiro. Segundo a empreendedora, ela queria um local simples e despojado, sem deixar de ser sofisticado.

"Pensei em trazer o Rio de Janeiro para cá. É chinelo no pé, cerveja e chope gelado, petiscos. Queríamos um lugar que fosse sofisticado, mas que as pessoas se sentissem à



Elisa Paim é o rosto por trás do Boteco do Neni Nelson

vontade. Fomos montando a estrutura do bar e o Boteco do Neni Nelson surgiu", explica a empreendedora.

O local é capaz de receber sua clientela a qualquer horário do dia. O negócio abre às 8h e fecha à meia-noite, portanto, são oferecidas opções de café da manhã, almoço e jantar. Por conta disso, o cardápio vai do café passado e misto quente, às a la minutas e, claro, comidas de boteco, como tábuas, porções de batata frita, polenta e bolinho de feijoada - item que, segundo a empreendedora, é o queridinho da clientela. Além disso, são oferecidas cervejas, chopes, doses de destilados e uma vasta carta de drinks, que contam com opções clássicas e autorais.

Apesar disso, Elisa conta que o horário de maior movimento do boteco é no fim da tarde, a partir das 18h. Segundo a empreendedora, é o momento em que os clientes saem do trabalho e estão em busca de um local para aproveitar o happy hour. "É quando o pessoal sai do trabalho e vem para relaxar, tomar uma cerveja com os amigos. Aqui é o lugar dos amigos, um lugar feito para agregar", afirma ela.

Outro ponto destacado

por Elisa é a ambientação do boteco. Pensado para remeter à cidade maravilhosa, os clientes são recebidos com um espaço-balcão coberto de biscoito globo - biscoito tipicamente consumido nas praias cariocas. Além disso, o local conta com mesas, azulejos e até mesmo um toldo inspirados em botecos do Rio de Janeiro.

"Fomos para o Rio e conhecemos vários bares. A ideia era testar a culinária, o que eles comem, como é servido, como é a decoração. Um fotógrafo veio nos chamar, porque um casal de cariocas que mora aqui vai casar, e querem usar nosso boteco para fazer umas fotos, já que é um lugar que remete ao Rio", orgulha-se Elisa.

O local comporta cerca de 50 pessoas e está disponível para reservas, aniversários, happy hours e confraternizações. Além disso, o empreendimento conta com uma televisão, onde são feitas transmissões de eventos esportivos.

O Boteco do Neni Nelson está localizado na rua Ramiro Barcelos, nº 1171, no bairro Moinhos de Vento, e opera de segunda a sábado, das 8h à meia-noite. Para reservas ou mais informações, acesse o Instagram (@botecodoneni).

MURAL

Eventos

» No dia 14 de março, às 19h, ocorrerá o **Flowers, prêmio de empreendedorismo feminino**, em Porto Alegre. O evento busca promover o reconhecimento e celebrar as trajetórias de mulheres empreendedoras. Idealizado para valorizar e estimular o protagonismo e o empreendedorismo feminino, a programação irá homenagear mulheres a frente dos negócios, dando destaque a sua trajetória. O público alvo são empresárias, profissionais liberais, gestoras e/ou lideranças femininas de qualquer região do Estado e maiores de 18 anos. Os valores de ingresso iniciam em R\$ 147,90, e podem ser comprados pelo

link [//abre.ai/IU4x](https://abre.ai/IU4x).

» O **Virei empreendedor, e agora?** é um evento que tem o objetivo de auxiliar novos empreendedores, disponibilizando conhecimento, ambiência e networking, facilitando essa jornada. A programação conta com duas palestras, sendo uma da área financeira, voltada à saúde e vida do negócio, e outra sobre marketing e comunicação visual, buscando o conhecimento sobre atrair clientes. A edição ainda contempla dinâmicas de networking, coffee break, e sorteio de foto profissional. O valor unitário da entrada é de R\$ 97,00 e, duplo, por R\$ 150,00. Para saber mais, acesse o link [//abre.ai/IU4z](https://abre.ai/IU4z).

Vagas

» A **Embraer** abriu 300 vagas de estágio para candidatos de todo o Brasil. O processo seletivo é destinado a candidatos sem experiência, que poderão estagiar nos modelos de trabalho presencial, híbrido e remoto nas cidades de São José dos Campos, Gavião Peixoto, Campinas, Botucatu, Sorocaba, Florianópolis, Belo Horizonte, São Paulo e Brasília. As vagas na Embraer são destinadas a diferentes áreas, que vão desde desenho técnico até programação, e buscam pessoas com disponibilidade para estágio no período integral. Durante o cadastro, é necessário enviar dados básicos e um currículo atualizado. As inscrições seguem abertas até o dia 30 de abril, através

do link [//abre.ai/IU4j](https://abre.ai/IU4j).

» A **Associação Brasileira para o Desenvolvimento de Atividades Nucleares (Abdan)** está com inscrições abertas para vagas de estágio nas áreas de Marketing e Comunicação. O estágio é no modelo híbrido, com trabalho presencial na sede da Abdan, no Rio de Janeiro. Os interessados precisam estar matriculados em um curso superior na área de comunicação (design, marketing, publicidade e propaganda, ou áreas afins), ter inglês intermediário e conhecimentos básicos de design. Para participar do processo seletivo, os candidatos devem enviar currículo e portfólio para o e-mail abdan@abdan.org.br.

O GovTech Summit 2025 busca conectar decisores do setor público a empreendedores de startups. O evento, que ocorre nos dias 29 e 30 de maio, na Pucrs, pretende discutir as transformações digitais nos governos, educando sobre inovação no setor público, tecnologia, políticas públicas, entre outros assuntos. Os ingressos podem ser adquiridos pelo link: [//abre.ai/IVAG](https://abre.ai/IVAG).

NEGÓCIOS*verão, viamão, lazer*

Empreendedores investem em turismo de verão na Grande Porto Alegre

Negócios dedicados à temporada mais quente do ano ganham destaque entre aqueles que preferem escapar das estradas em direção às praias do RS

JÚLIA FERNANDES E SARAH OLIVEIRA

Nem sempre é possível fazer aquela tradicional viagem de verão ao litoral. Seja por conta de compromissos, orçamento ou até mesmo pela falta de paciência para enfrentar as estradas lotadas rumo às praias, muitos moradores de Porto Alegre e região têm buscado alternativas mais próximas para aproveitar os dias de sol. Entre essas opções, destaca-se o Parador da Lagoa, localizado às margens da Lagoa dos Patos, em Itapuã, Viamão.

Com uma história que se confunde com a de sua própria família, Richard Baur transformou a propriedade herdada de seu pai em um destino completo para quem busca lazer, descanso e contato com a natureza. “A área está com a minha família há uns 60 anos. Meu pai comprou isso aqui e chamavam ele de ‘alemão louco’, porque diziam que ele só tinha comprado areia. Eu cresci aqui, mesmo morando em Porto Alegre, vinha direto. Com o tempo, começamos a desenvolver o espaço”, conta Richard.

O Parador da Lagoa teve início modesto, apenas como um camping administrado pela mãe de Richard. Com o tempo, o



Richard Baur é o empreendedor à frente do Parador da Lagoa, camping em Itapuã, município de Viamão

espaço foi ganhando estrutura e novas atrações. “Eu fiz o primeiro quiosque quando tinha 18 anos. Era pequeno, mas fui ampliando, coloquei um mercadinho, cabanas, e o local foi evoluindo. Hoje, temos um espaço que comporta até mil pessoas e que oferece muito mais do que apenas camping”, explica.

O local conta com 32 hectares de área e uma estrutura que inclui churrasqueiras (atualmente 150, com previsão de chegar a 190), um quiosque que serve lanches e petiscos na alta temporada, um mini mercado e 12 cabanas para aluguel – oito disponíveis para locação, enquanto quatro estão em reforma. As opções de hospedagem incluem desde cabanas simples, a R\$ 300, até as temáticas, que custam R\$ 450 e contam com decoração especial, ar-condicionado, lareira e TV.

Para quem prefere um passeio mais rápido, o Parador oferece o serviço de day use, que custa R\$ 90 por carro (até cinco pessoas), incluindo acesso à lagoa, infraestrutura com churrasqueiras, banheiros e segurança.

A trajetória do negócio também é marcada por superação. A enchente que atingiu a região recentemente foi um divisor de águas para o empreendimento. “A enchente foi um ponto de virada. A água invadiu o bar, perdi dez freezers e até a vidraça foi quebrada. Vai levar uns dois anos para me recuperar financeiramente, mas isso me fez repensar o espaço. Investi em reformas e na criação de novos atrativos.”.

Entre as melhorias realizadas estão projetos de decoração nas cabanas, a construção de uma ponte e novos espaços instagramáveis, como balanços que já ocupam o espaço. “Hoje em dia, o

pessoal quer coisas que possam fotografar e compartilhar. Isso atrai muito público”, diz.

Com o aumento gradativo de visitantes, o Parador teve a procura aquecida nos últimos anos, impulsionada principalmente pela divulgação nas redes sociais. “Eu nunca fui muito de divulgar, porque queria selecionar mais o público. Hoje, a demanda é grande, mas foco mais em qualidade do que em quantidade. Prefiro cuidar bem de um espaço e garantir que a experiência das pessoas seja boa”, explica.

Ele também observa uma mudança no comportamento dos turistas. “A freeway está saturada, as pessoas não têm mais paciência para enfrentar quatro ou cinco horas de estrada até o litoral. **Aqui, estamos a uma ou duas horas da Capital dependendo do ponto de partida. Além disso, é mais econômico em termos de**

tempo e dinheiro”, avalia.

A ideia do empreendedor é diversificar e oferecer atrativos para diferentes públicos ao longo do ano, incluindo um espaço dedicado a manifestações de fé, com fitinhas do Senhor do Bonfim e homenagens à Nossa Senhora Aparecida e Iemanjá, ambas associadas às águas.

“Hoje, conseguimos atrair um público diversificado: muitas famílias, jovens mais alternativos e até pessoas que vêm para descansar em silêncio. É muito gratificante ver que as pessoas gostam, voltam e recomendam o Parador. Isso mostra que estamos no caminho certo”, conclui Richard.

O Parador da Lagoa está localizado na estrada da Varzinha, nº 14800 em Itapuã, município de Viamão. Informações de reserva, pelo Instagram [@parador_da_lagoa](https://www.instagram.com/parador_da_lagoa).



Para mais informações sobre os locais que oferecem o sistema day use, acesse o site do GE: geracaoe.com

Negócio aposta em passeios de veleiro pelo lago Guaíba

O verão para quem fica pela Capital gaúcha também pode ser cheio de natureza e aventura, e essa é uma das propostas do Velejo no Guaíba (@velejonoguaiba). O empreendimento, administrado por Priscila Orofino D'Ávila e Ricardo Tittof Salvador, nasceu de um passeio realizado nos Estados Unidos e o desejo de trazer a experiência para Porto Alegre.

Em 2013, Priscila vivia em Washington DC, ao lado do Potomac River, o rio que banha a cidade. E foi onde se apaixonou pelas viagens nas águas após fazer um charter - prática de alugar um veleiro ou iate a motor e viajar para vários destinos costeiros, fluviais ou insulares.

De acordo com ela, a ideia ficou adormecida por anos, até que Ricardo Tittof Salvador, que era seu professor de vela, topou o desafio de trazer a prática para cá. O negócio iniciou ainda na pandemia e foi se desenvolvendo aos poucos. "Iniciamos com simples velejadas e passeios. Fomos aprimorando, fazendo aniversários, despedidas de solteiro, até mesmo um casamento a bordo", expressa Priscila.

O Velejo no Guaíba conta

com quatro modalidades de viagens, sendo o Velejo Brunch, para quem deseja tomar um café da manhã a bordo; o Velejo Happy Hour, que contempla o pôr do sol de Porto Alegre; **Velejo Night-sail, ideal para noites de verão, levando os tripulantes a observar o luar.** Todos os passeios contam com duração de três horas e capacidade para 10 pessoas, exceto a viagem noturna, que dura duas horas.

Os passeios podem ir para o norte em direção à Fundação Iberê Camargo, estádio Beira-Rio, orla do gasômetro, igreja das Dores e Delta do Jacuí. Ou em direção ao sul, viajando para a Ilha do Presídio, Ponta Grossa e Praia do Tranquilo.

Mas para além disso, a empreendedora destaca a modalidade Seu Sonho, onde o cliente pode escolher a sua própria rota. Junto da equipe, é possível criar um destino com capacidade para até 10 pessoas. "Algumas pessoas que querem conhecer o outro lado, onde não há tantos pontos turísticos, e há mais natureza".

Priscila aponta que os passeios são pensados, também, para as famílias. Com salva-vidas e dinâmica especializada, os pe-

quenos podem fazer as viagens.

O trabalho realizado pelo empreendimento busca valorizar e preservar a região. "A revitalização da orla junto desses passeios turísticos está começando a melhorar a nossa autoestima. Muitas vezes não se espera que tenha tanta beleza na cidade, surpreende até quem mora aqui", expressa.

Priscila ainda relembra o período das cheias, que afetou severamente o Estado. "Após as enchentes, nós temos uma nova ilha em Porto Alegre. Desceu muita areia dos rios, a geografia mudou. Existem estudos sobre quais regiões podemos velejar, e tudo embaixo da água mudou. Mostramos nossas paisagens para os nossos clientes hoje". De acordo com ela, a clientela demorou para voltar, com maior presença apenas na segunda quinzena de novembro. "E, agora sim, eu posso dizer, nosso movimento voltou", conclui.

O embarque ocorre no Clube Náutico Veleiros do Sul, que fica na Avenida Guaíba, nº 2.941, ou no Cais Embarcadero. Reservas podem ser realizadas pelo site, pelo WhatsApp (51) 99925-2718 ou pelo Instagram.

VELEJODOGUAIBA/REPRODUÇÃO/JC



Priscila Orofino D'Ávila e Ricardo Tittof Salvador estão no comando do Velejo do Guaíba

LISTA: 10 locais com piscina para fugir do calor

LUIZA PRADO/ARQUIVO/JC



O Vila Ventura Eco Resort está localizado em Viamão

Para aqueles que permanecem em Porto Alegre na temporada de verão, o GeraçãoE selecionou 10 alternativas para se refrescar e curtir a estação. Confira:

1. Vila Ventura

O Vila Ventura Eco Resort oferece diversas opções de lazer, como pista de caminhada, campo de futebol 7, piscinas externas e térmicas, entre outros espaços.

• **Endereço:** rua Manoel Santana, nº 625, bairro Passo da Branquinha - Viamão

2. Hotel Deville Prime Porto Alegre

O hotel oferece opções de day use com entrada a partir das 9h e saída até as 20h. O pacote inclui acesso às áreas de lazer e um quarto

• **Endereço:** avenida dos Estados, nº 1909 - Anchieta.

3. Sesc Protásio Alves

As piscinas funcionam de terça a domingo, das 10h às 19h. A credencial pode ser feita gratuitamente no site do Sesc.

• **Endereço:** avenida Protásio Alves, nº 6220 - Petrópolis.

4. Intercity Praia de Belas

O day use está disponível todos os dias, das 10h às 18h. O pacote inclui acesso à piscina do hotel, drink de boas-vindas, academia e um quarto.

• **Endereço:** avenida Borges de Medeiros, nº 2145 - Praia de Belas.

5. Blue Tree Towers Millenium

O serviço está disponível das 10h às 17h, e oferece aos hóspedes acesso a um quarto e às áreas de lazer.

• **Endereço:** avenida Borges de Medeiros, 3120 - Praia de Belas.

6. Laghetto Viverone Moinhos

O sistema está sujeito à disponibilidade, conforme a ocupação do hotel. O serviço está disponível das 12h às 18h. O pacote inclui a hospedagem em um apartamento, além de acesso às áreas de lazer.

• **Endereço:** rua Dr. Vale, nº 579 - Moinhos de Vento.

7. Plaza São Rafael Hotel

O local oferece day use de oito horas, com um apartamento incluso, acesso à área fitness, rooftop e piscina.

• **Endereço:** avenida Alberto Bins, nº 514 - Centro.

8. Novotel

O Day Use do Novotel está disponível das 10h às 18h, com acesso completo às áreas de lazer do hotel e os hóspedes têm 15% de desconto em alimentos e bebidas.

• **Endereço:** Av. Severo Dullius, nº 2055 - Anchieta.

9. Paraíso Esporte e Lazer

O parque conta com quatro piscinas para crianças e adultos, além de brinquedos aquáticos. O parque funciona das 8h30min às 17h, todos os dias.

• **Endereço:** estrada Caminho do Meio, 5115 Continuação da Av. Protásio Alves - Alvorada

10. Sítio do Tio Ari

O espaço funciona de terça-feira a domingo, das 8h às 18h, e conta com piscinas liberadas com tobogãs, além de churrasqueiras.

• **Endereço:** rua Odir Bonato, nº 37 - Gravataí.

ARTIGO

Hey! Artigos podem ser enviados para geracaoe@jornaldocomercio.com.br.
Os textos para este espaço devem ter no máximo 2200 caracteres e estarão sujeitos à edição.

Como a consistência na comunicação pode criar marcas imbatíveis

Um estudo da System1, em parceria com o IPA Effectives Databank, revelou que a consistência na comunicação é vital para criar marcas relevantes no mercado. Ao analisar mais de 4.164 anúncios de 56 marcas diferentes, durante cinco anos (de 2018 a 2024), os pesquisadores descobriram que ela é a chave para o sucesso a longo prazo das organizações.

Você pode se perguntar: como a consistência pode gerar inovação? A resposta está na qualidade da criatividade. Ao manter uma identidade visual e verbal coesa, utilizando os mesmos veículos e mídias

ao longo do tempo, as marcas criam um terreno fértil para a inovação. A pesquisa mostrou que marcas persistentes produzem criativos de maior qualidade, com uma média de 3,3 estrelas de avaliação dos consumidores, em comparação com as menos regulares, que alcançam apenas 2,6 pontos. Isso acontece porque a consistência permite que a marca explore novas ideias dentro de um modelo, já estabelecido, gerando resultados mais eficazes e duradouros. Apesar da complexidade do assunto, a fórmula é simples: a familiaridade gera confiança.

Ao se deparar com uma marca consistente, o consumidor se sente mais seguro e conectado. A pesquisa mostrou que marcas que optam por essa estratégia são mais famosas, populares e têm maior impacto em diversos aspectos, como awareness, diferenciação, valores de marca, saliência, fama, mudança de atitude e confiança. Isso ocorre porque a repetição facilita a memorização, tornando a marca mais presente na mente do consumidor.

Mas afinal, o que tudo isso significa para o seu negócio? A consistência de marca não

DIVULGAÇÃO/GAMPI CASA CRIATIVA/JC



DANIEL DREYER

CTO e sócio da Gampi Casa Criativa

é apenas uma questão de estética, ela impacta diretamente os resultados financeiros. As marcas com presença permanente na mídia – sejam

eles digitais ou tradicionais - apresentam 10% a mais de ganho de valor de vendas, 18% a mais de lucro e 9% a mais de participação de mercado do que organizações sem regularidade nas suas estratégias de comunicação.

A pesquisa “Como a consistência leva a qualidade criativa, marcas mais fortes e maiores lucros” nos mostra que a consistência de marca não é apenas uma estratégia de comunicação, mas sim um investimento a longo prazo. Ao construir uma identidade visual e verbal forte e coesa, utilizando os mesmos veículos e mídias ao longo do tempo, as empresas podem aumentar a qualidade da sua criatividade, fortalecer a sua marca e, consequentemente, impulsionar seus resultados de negócios.

BOM SABER

dicas, sugestões, informações

Eleito o melhor chefe do Brasil, pela *Go Where Gastronomia*, Dalton Rangel assina o menu exclusivo do Mizu, que une tradição e criatividade. Confira a experiência completa da equipe do GE nas redes sociais do GeraçãoE: Instagram (@jcgeracaoe) e TikTok (@geracaoe)

Alta gastronomia asiática em Porto Alegre

JÚLIA FERNANDES

@eujuliafernandes

Inspirado nos renomados restaurantes de grandes metrópoles como Londres, Nova York e São Paulo, o Mizu (@mizurestaurante) é uma nova opção de alta gastronomia asiática que abriu suas portas há pouco mais de dois meses em Porto Alegre. Localizado no bairro Boa Vista, o restaurante propõe uma experiência que combina enogastronomia, arquitetura e moda em um único espaço.

A decoração do local chama atenção, o ambiente sofisticado com uma arquitetura contemporânea e com iluminação bem trabalhada, pretende deixar a experiência ainda mais completa.

A carta de drinks é um dos pontos altos do Mizu, oferecendo uma seleção de bebidas



O Mizu funciona de segunda a sábado, das 17h30min às 23h30min

autorais e clássicas. Entre os destaques está o Blood, com espuma cítrica cremosa que equilibra o sabor adocicado da

bebida. Outros coquetéis como o Penicillin e o Clichê também conquistam os clientes. Para quem prefere opções sem

álcool, o bar conta com uma seleção de drinks não alcoólicos igualmente elaborados.

O menu do Mizu explora influências da culinária asiática de diferentes países, proporcionando uma experiência diversificada entre pratos quentes e frios.

Entre as entradas, o Hong Kong-Style Cornetos chama atenção, combinando salsão e camarão em uma apresentação diferenciada. Outro destaque é o Katsu Sando, um clássico das ruas de Tóquio: um sanduíche preparado com filé mignon suíno empanado, molho tonkatsu e uma refrescante saladinha de repolho.

Entre os uramakis, duas criações chamam atenção. O Midori combina abacate apimentado e aspargos salteados no saquê, finalizados com brotos de rabanete e crisps de batata-doce roxa. Já o Ebi Mizu

traz tempurá de camarão, salmão e cebolinha, com um toque cítrico de limão brulé e polpa de cupuaçu.

Além disso, o cardápio oferece quatro opções de combinados, pratos elaborados como o duo de tartares de salmão e atum, acompanhado de chips, e outras criações que evidenciam a fusão de técnicas tradicionais com toques contemporâneos.

Para harmonizar com os pratos, o Mizu dispõe de uma carta de vinhos selecionada, pensada para realçar os sabores da gastronomia oferecida. Inclusive, o local oferece jantares com menus exclusivos, harmonizados com os rótulos da casa.

O local também proporciona uma experiência de happy hour, a partir das 17h30min. Aberto de segunda a sábado, das 17h30min às 23h30min, o Mizu está localizado na rua Anita Garibaldi, nº 1865.

GASTRONOMIA

novidade, expansão, zona sul



Conheça mais sobre o restaurante Vida e Saúde e a experiência do bufê conferindo o conteúdo em vídeo disponível nas redes sociais do GeraçãoE: Instagram (@jcgeracaoe) e TikTok (@geracaoe)

Há 20 anos no Centro, marca focada em alimentação saudável inaugura na Zona Sul

Com capacidade para mais de 260 pessoas, o novo espaço é o maior da rede na Capital

JÚLIA FERNANDES

@eujuliafernandes

Focado em proporcionar uma alimentação saudável, o restaurante Vida e Saúde opera há 20 anos em Porto Alegre. A primeira unidade, localizada na rua General Câmara, no Centro Histórico da Capital, foi afetada pelas enchentes de maio de 2024. Alguns meses após a tragédia climática, os sócios decidiram investir em mais uma operação, desta vez na Zona Sul da cidade. Com capacidade para mais de 260 pessoas, o novo espaço é o maior da marca.

Layon Anselmini é um dos sócios do negócio familiar e esteve à frente da marca em momentos desafiadores, como a pandemia de Covid-19 e as enchentes de 2024. Em dezembro de 2021, após a segunda onda da pandemia, a família abriu o segundo restaurante no Centro Histórico, na rua Caldas Júnior. “Nas crises surgem oportunidades. Foi um momento ruim para restaurantes. Tinha muito mais gente vendendo restaurantes do que comprando”, conta Layon, que acabou comprando um ponto de um espaço que tinha encerrado as atividades.

O Vida e Saúde chegou a produzir marmitas por um período de quatro meses, devido ao isolamento social, mas depois conseguiu voltar a operar como buffet. “Foram uns dois anos para retornar ao que foi antes, para a gente ter um público de 70% a 80% do que tínhamos. Mas, até hoje, o Centro não voltou ao normal”, destaca.

A proximidade das duas operações facilitou a expansão dos negócios, que nos primeiros meses de 2022 enfrentaram uma baixa em razão da terceira onda da pandemia. De acordo com o sócio, a situação melho-

rou em 2023, quando o público se restabeleceu. “O movimento, em termos de número de pessoas, e o faturamento melhoraram. Tivemos que reajustar os valores, tanto pela diminuição do número de clientes, quanto pela questão da inflação”, afirma.

Em março do último ano, os sócios encontraram o novo ponto na Zona Sul. A ideia era inaugurar o novo restaurante da marca em setembro, porém, em maio, a enchente destruiu a matriz no Centro Histórico. “A água chegou a 1,6 m de altura. Perdemos tudo, um prejuízo de cerca de R\$ 500 mil, fora o faturamento. Estamos há 20 anos lá, tem um apego emocional, é uma empresa familiar, então, tem uma equipe por nós lá” lamenta Layon.

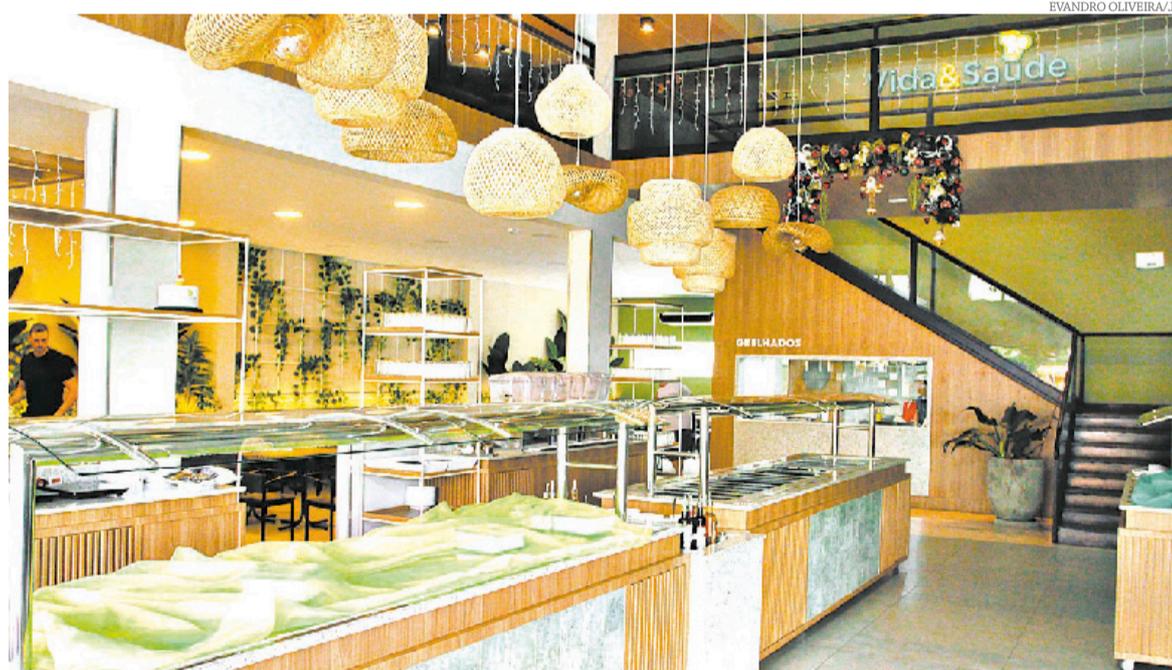
A cozinha foi o primeiro espaço que os proprietários conseguiram recuperar, e, com isso, enquanto aconteciam as obras no salão, a cozinha dos dois restaurantes do Centro produziam marmitas. A marca chegou a participar de uma ação da World Central Kitchen, uma ONG que atua em áreas de desastres, com o objetivo de levar comida para as pessoas de forma rápida. “Eles contratam restaurantes, fazem marmitas e levam até as regiões afetadas. E a gente teve a oportunidade de participar disso. Foram mais de 35 mil marmitas produzidas”, conta.

Com a reforma do restaurante afetado pela enchente concluída, os esforços voltaram para o espaço na Zona Sul, que abriu no dia 10 de dezembro. De acordo com o sócio, a nova unidade traz alguns desafios como a localidade e a mudança de perfil do público. “É um bairro muito aconchegante. Temos um atendimento mais familiar, mais próximo, de passar a pessoa na rua e cumprimentar”, comenta.

A abertura da nova loja também viabilizou o aumento do quadro de funcionários da marca. Na primeira entrevista ao GeraçãoE, em 2020, durante a pandemia, contavam com 17 funcionários. Atualmente, cerca



Layon Anselmini está à frente do restaurante Vida e Saúde, que abriu nova unidade na Capital



Com a terceira operação, a marca decidiu incluir carne vermelha em todos os empreendimentos da rede

de 50 pessoas atuam nos três restaurantes. “Isso é outro ponto legal, porque, quando abrimos um negócio, é um momento também que a gente gera emprego e oportunidades. Agora conseguimos dar oportunidade para novas pessoas”, afirma.

Diferentemente das duas unidades do Centro, o novo restaurante abre aos sábados, domingos e feriados. O espaço

trouxe novidades, como a inserção de carne vermelha nos grelhados em todas unidades da marca. “Já tínhamos um desejo antigo de inserir a carne vermelha, mas a gente sempre ficou adiando. Com isso podemos atingir um público diferente”, explica Layon, afirmando que as opções vegetarianas e veganas seguem no bufê e a ideia é só trazer mais uma opção para

o público.

O bufê livre, incluindo sobremesa, água e sucos naturais à vontade custa, de segunda a sexta, R\$ 45,00, aos sábados, R\$ 55,00, e, nos domingos e feriados, R\$ 65,00.

A unidade da Zona Sul está localizada na avenida Wenceslau Escobar, nº 2200. O restaurante funciona todos os dias, das 11h às 15h.

NOVIDADE

séries cidade baixa

Café inspirado em Friends abre na Capital

SARAH OLIVEIRA

@s.o.s.arah

Logo ao entrar no novo coffee bar de Porto Alegre, é possível ver um sofá laranja, uma moldura amarela e uma porta roxa. Para quem viveu os anos 1990 - ou até hoje se diverte com as histórias dos seis amigos da série de televisão Friends -, estes são símbolos mais que conhecidos. Bem no centro da Cidade Baixa, o Century Perk Poa (@centuryperkcafe) inaugurou no dia 19 de dezembro e trouxe à Capital um espaço para refeições e lazer voltado para os fãs do programa.

O empreendimento é uma aposta de Luciene Camaratta e Mateus Stanisçuaski. De acordo com ela, a união dos conhecimentos e interesses dos dois deu vida à iniciativa. "Eu já guardava o projeto todo no meu computador. Apresentei a proposta para o Mateus e fechamos. Participei com as ideias e planejamento e ele com a expertise de cafeteria", conta sobre Mateus, que já operou outros negócios no segmento.

O coffee bar fica no térreo do prédio Century Park, localizado na avenida Loureiro da Silva. O espaço, que é um coliving - modelo de moradia compartilhada que tem como objetivo criar um ambiente propício para o empreendedorismo e a socialização -, e já era um local conhecido pela empreendedora. "Morei lá e fui gestora de comunidade, fazia todas as redes sociais, foi assim que conheci muita gente naquele prédio e se

abriram muitos horizontes para empreender", explica.

Além disso, ela conta que fez diversos amigos neste período, com os quais compartilhava a paixão pelo programa. "Já tínhamos a questão de fazer a foto no sofá como se fossemos a turma de Friends. Sou nascida na geração de 1980, então curti muito o seriado e sempre fui muito fã", lembra.

Operando todos os dias, a empreendedora explica que o formato coffee bar visa atender todos os públicos da região.

"Estamos em uma zona boemia da Cidade Baixa, então atendemos desde às 7h, para o pessoal que acorda cedo e quer pegar um cafezinho, até a pessoal da noite, com happy hour, fechando só às 22h." Para complementar a proposta, os sócios contam com um videokê, além de música ao vivo nas sextas e sábados.

Segundo o proprietário, o Century Coffee é uma viagem ao universo de Friends. O seriado apresenta o dia a dia de Joey, Phoebe, Monica, Ross, Chandler e Rachel, um grupo de amigos que enfrenta a vida e os amores em Nova York. Parte central do enredo é a paixão dos personagens por passar o tempo livre na cafeteria Central Perk. Hoje, Luciele busca trazer a atmosfera dos episódios, leves e divertidos, para Porto Alegre. "É o café dos amigos da Cidade Baixa e do coliving. Queremos que seja o café da manhã do prédio e a parada dos amigos que frequentam o bairro e adoram curtir uma noite", exemplifica.



Century Perk Poa (@centuryperkcafe) inaugurou no dia 19 de dezembro na Cidade Baixa

Logo ao passar pela porta do coffee bar, é possível ver a imagem de Ross, Joey, Raquel e Phoebe espiando pela porta roxa de Monica. Totalmente projetada por Luciele, a decoração é recheada de referências a cenas icônicas dos episódios. "Cada detalhe faz parte da ambientação. Na série, a Phoebe cantava na cafeteria, por isso o videokê; o Joey é artista, e na história do personagem, por muito tempo, seu único trabalho havia sido o comercial de um batom azul, que também será adicionado no local para os clientes tirarem fotos; a Monica é cozinheira e, por isso, tem o famoso peru no nosso sofá", explica a empreendedora.

Mas as referências vão além da decoração. No cardápio, o destaque vai para combos, que levam os nomes dos personagens, e os drinks temáticos, com frases e falas que fizeram sucesso ao longo da série. "Temos drinks como I'll be there for you, que é um clericot em jarra 700ml para tomar com os amigos, por exemplo. Ou o My lobster, que é um aperol spritz, em referência às citações de Ross sobre achar sua lagosta - seu par romântico", explica sobre o menu.

Além das bebidas, o local conta com pratos como o bife à parmegiana com fritas, por

R\$ 29,90. Para um lanche à tarde, o pastel de feira, vendido a R\$ 15,00, ou até mesmo aperitivos, como as bruschettas, que custam R\$ 20,00 são opções. Todos os pratos são preparados por Mateus, e, de acordo com a empreendedora, uma das próximas apostas será a adição de opções veganas ao cardápio.

O negócio chamou a atenção da clientela, como conta a empreendedora. "A recepção do público me surpreendeu bastante. Em um dia, ganhamos mais de 500 seguidores", expressa Luciele. Sobre a experiência de começar a empreender, ela diz perceber que aos poucos o local vai se tornando conhecido. "Não adianta termos só um conceito, é necessário um atendimento bacana, uma comida

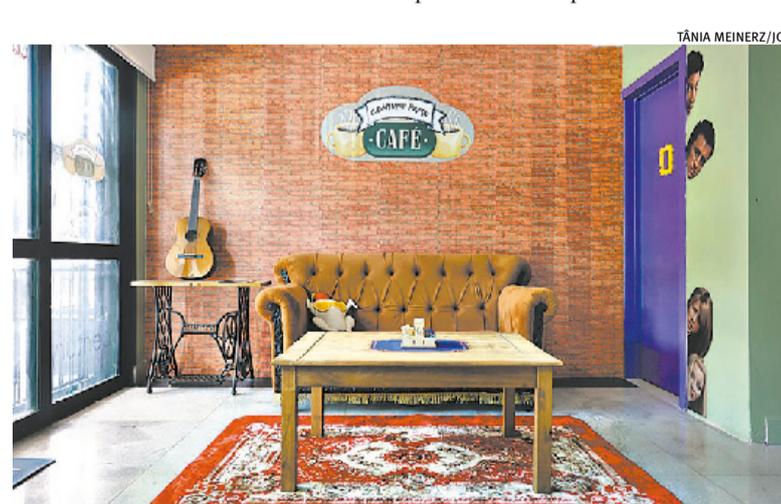
gostosa", pontua.

Ela ainda conta que, há três anos, visitou a exposição a Warner Experience, em São Paulo, o que lhe inspirou para no processo de ambientação do local. "Pude ver de pertinho o cenário, como se estivesse na série. Conheci o apartamento da Monica, com a famosa porta roxa, a moldura amarela. E sempre tive o sangue para empreender, sempre tive projetos pessoais em paralelo", afirma.

O Century Coffee Poa fica de portas abertas diariamente, das 7h às 22h. O empreendimento está localizado na avenida Loureiro da Silva, nº 1670, no bairro Cidade Baixa. O espaço é pet friendly e conta com petiscos saudáveis para os pets no cardápio.



Entrar no Century Coffee é uma viagem ao universo de Friends



A decoração do café foi feita pensando nos cenários clássicos da série