GASTRONOMIA
novidade, cafeteria

Com torrefação, café abre no Bom Fim

Operando há 10 anos, o Yami conta com uma unidade no bairro Mont'Serrat, onde ocorre a produção artesanal dos salgados e produtos de confeitaria, além da torrefação de cafés

JÚLIA FERNANDES
juliaf@jcrs.com.br

JÚLIA FERNANDES/ESPECIAL/JC

Geremias Viott é proprietário do Yami, novidade no bairro Bom Fim

A história da Yami, torrefação de cafés e confeitaria glúten free, começou há 10 anos no entorno do bairro Bom Fim. A primeira loja da torrefação ficava na rua Francisco Ferrer e operou por lá durante os cinco primeiros anos da marca. Após esse período, a Yami passou a ocupar a rua Fabricio Pilar, nº 198, local que até hoje opera como matriz da marca, onde ocorre toda a produção artesanal de confeitaria e salgados, além da torrefação dos cafés comercializados pela Yami.

Recentemente, a cafeteria ganhou mais um novo ponto. De volta para o Bom Fim, a nova unidade da Yami está localizada na rua Felipe Camarão. A partir de um formato menor, a marca pretende conquistar um público mais diverso, além de ter mais contato com a rua. "Já procurávamos por alguns pontos justamente nessa área. Recebemos o convite para ocupar esse espaço e veio a calhar com nossa necessidade", explica Geremias Viott, proprietário do Yami. A operação no ponto é temporária, já que o espaço fica em um plantão de vendas de um novo empreendimento em fase de construção. "Mesmo depois que sairmos daqui, vamos procurar algum outro ponto nessa área", afirma o empreendedor sobre o futuro do negócio, informando que a ideia é buscar, inclusive, outras cidades. "Acho a franquia um modelo um pouco difícil para nós. A ideia é seguir acompanhando de perto o crescimento da marca", destaca.

O empreendedor revela que, apesar do negócio ter aberto há cerca de duas semanas, há uma procura significativa pelos produtos da cafeteria. "Está um movimento muito bom. Notamos que muitos dos nossos clientes que vêm aqui conheceram a marca anos atrás, no primeiro endereço, e agora vêm conhecer a nova loja. Está sendo muito rápido, muito orgânico, superando as nossas expectativas", salienta. Segundo Geremias, a diversidade de público que o Bom Fim apresenta é importante para os negócios. Além disso, a cultura do bairro de ocupar as ruas ajuda no movimento dos negócios.

A nova unidade da Yami tem um cardápio mais reduzido em relação ao da loja matriz, mas é composto pelos produtos mais pedidos do menu original. Na parte dos salgados, o pão de queijo produzido com queijo serrano e parmesão, custa R$ 12,00. Na confeitaria, destacam-se o Caramel Slice, um doce com base amanteigada, caramelo salgado e chocolate amargo, por R$ 15,00; e a Basque Cheescake, que diferente do cheescake tradicional, não leva a base de bolachas, sendo uma torta de queijo estilo basco, custando R$ 25,00. Todos produtos do cardápio não levam glúten.

Os cafés especiais são o destaque da Yami, que trabalha com as opções de filtrado ou expresso a partir de R$ 14,00. No cardápio, estão disponíveis outros tipos de cafés, como cappuccino, mocha e os gelados.

Geremias está na área da gastronomia há cerca de 15 anos. "A história do café é um pouco engraçada. Eu não tomava café e não gostava, estava acostumado com os cafés mais populares. Em uma viagem a São Paulo, conheci e tive contato com o café especial e mudou tudo", conta Geremias. De volta à Capital, o empreendedor começou a elaborar uma ideia de negócio. De acordo com Geremias, há 10 anos os cafés especiais não eram tão conhecidos, mas hoje o produto está mais disseminado. "A maturidade do público em relação ao produto já é muito maior, porque eles conhecem mais", explica. Quando abriu a cafeteria, começou a surgir o sonho de também trabalhar com torrefação. "Tivemos que procurar uma casa maior e fomos para o Mont'Serrat, que concentra toda a produção da marca. Desde o início, a ideia era unir café e gastronomia", conta Geremias. Sobre o crescimento no mercado de cafés especiais, Geremias comenta que, apesar de o produto já estar mais disseminado, o segmento é pequeno dentro do mercado de cafés no geral. "A gente se une para aumentar o mercado em si. Entendemos que tem concorrência, mas é mais uma união para todo mundo crescer junto", salienta.

A nova unidade de Yami está localizada na Felipe Camarão, nº 564, e opera de terça-feira a sábado, das 10h às 18h, e aos domingos, das 13h às 19h.

MURAL

Eventos

» Com o objetivo de alavancar o ecossistema de inovação, a Gramado Summit chega a sua oitava edição neste ano. O evento reúne diversas personalidades, líderes, especialistas e entusiastas para falar sobre o futuro dos negócios. Entre os 300 palestrantes, estão nomes como Luiza Helena Trajano, Sergio Sampaio e Alice Bastos Neves. A expectativa é receber mais de 20 mil participantes e 500 expositores para o evento. Saiba mais **gramadosummit.com**.

» Um dos maiores eventos de inovação do setor financeiro, a Febraban Tech, que reúne lideranças para debates sobre temas da economia digital, acontece de 10 a 12 de junho em São Paulo. Após atingir um público de 55 mil pessoas em 2024, uma das novidades para a 35ª edição será um Auditório Febraban a mais, além do rooftop. Os ingressos partem de R$ 715,00 até R$ 1.840,00. Mais informações em **tinyurl.com/4vnwew4e**.

Vagas

» As inscrições para a 11ª edição do Nestlé Yocuta - Jovens Talentos Culinários foram prorrogadas para 18 de maio. A iniciativa, que tem o objetivo de contribuir para a empregabilidade jovem no ramo da gastronomia, oferece 1,2 mil vagas gratuitas para jovens com idades entre 18 e 29 anos de todo o Brasil. A primeira etapa do Yocuta acontece de forma virtual, com início em maio. Serão mais de 50 horas de conteúdo, com aulas divididas em 14 módulos. Saiba mais **bit.ly/433ocqO.**

» Duas iniciativas da USP estão com inscrições abertas para quem se identifica com os gêneros feminino ou não-binário. Com 150 vagas abertas, o Meninas Programadoras é destinado a quem já concluiu ou está cursando o ensino médio e acontece entre os dias 1º de julho e 1º de outubro. O outro projeto é o Professoras Programadoras, voltado para professoras da educação básica, com 30 vagas. As inscrições podem ser realizadas até o dia 31 de maio, e as aulas acontecerão sempre aos sábados, das 14 às 17 horas. Saiba mais em **bit.ly/438VKDQ**.

No dia 27 de maio, das 9h às 12h, o Sindilojas Porto Alegre realiza o workshop "Missão Dia dos Namorados: Técnicas Poderosas para Aumentar Suas Vendas", na Rua dos Andradas, nº 1.234. A capacitação tem como objetivo preparar lojistas e gerentes comerciais para potencializar as vendas na data, com estratégias práticas de planejamento, organização do ponto de venda, promoções e uso da inteligência artificial. O encontro será conduzido por Ricardo Lemos, especialista em marketing e vendas, e é voltado a associados e não associados. As vagas são limitadas. Saiba mais em tinyurl.com/4nw768zr.