

Hot Yoga de São Paulo abre em novo espaço wellness

Nos próximos dias, será inaugurada oficialmente, em Porto Alegre, a Arena Roubadinhas by Allgayer, um espaço wellness focado em saúde e bem-estar. O novo empreendimento já está em operação, oferecendo cinco modalidades de atividades, além de quadras esportivas.

O projeto nasce do Vila Roubadinhas, empreendimento criado em Atlântida, no Litoral Norte do Estado, em 2013, e que, desde 2017, opera também na Capital. Entre os cinco sócios do novo negócio está a empreendedora Laura Bier. O quadro societário é composto também pela irmã de Laura, Juliana Bier, e pelo pai das irmãs, Ennio Moreira. Além deles, mais dois sócios investidores fazem parte da arena.

A Arena Roubadinhas engloba três marcas vindas de São Paulo: a rede de hot yoga, Vidya, um estúdio de corrida e funcional, o Boot Camp, além de uma operação gastronômica focada na produção de smoothies, a Smoov. Cada negócio conta com um grupo de sócios que resolveu trazer as marcas para Porto Alegre.

A arena conta com três quadras, sendo uma de padel, uma de beach tennis e uma de pickleball, esta última sendo a primeira quadra da modalidade no Rio Grande do Sul. Os estúdios Vidya Hot Yoga e Race Boot Camp são franquias de São Paulo e pertencem ao grupo Smart Fit.

"Foi a primeira franquia que a marca autorizou sem precisar fazer visita técnica, só pela localização no mapa do Google Maps", comenta Laura sobre a chegada do estúdio de yoga em Porto Alegre. De acordo com a empreendedora, a partir de uma análise do mapa, o grupo entendeu que fazia sentido uma filial na região.

O Vidya já opera desde maio na Capital. Laura destaca que, apesar de ser uma marca nova em Porto Alegre, o público abraçou o conceito do hot yoga, buscando a prática tanto pela conexão pessoal, quanto pela comunidade e pelo hype das redes sociais. "Fomos muito bem recebidos. É até um desafio, porque, nos fins de semana, tivemos que abrir novos horários, porque as aulas estavam lotadas", declara.



As irmãs, Laura e Juliana Bier, e o pai, Ennio Moreira, estão entre os cinco sócios da Arena Roubadinhas

Mercado gaúcho é referência para negócios

Laura olha com otimismo para o mercado gaúcho, especialmente para o boom de investimentos em Porto Alegre e na Serra. Ela entende que o Rio Grande do Sul funciona como um "mercado de teste", o que atrai marcas de fora que buscam entender o modo de consumo do gaúcho.

"Qualquer marca que abrir aqui vai ter sinais para o seu negócio, em qualquer capital que ela seja inserida depois. O modo de consumo do gaúcho traz muito sobre isso, de ser um público exigente. Esse é um dos muitos pontos que ajudam as marcas a vir e a se consolidar por aqui", reflete a empreendedora.

Laura ressalta que, embora

o novo empreendimento conte com marcas de São Paulo, a operação gastronômica da arena também buscou valorizar parceiros locais, incluindo a Oficina do Açaí, a primeira marca de açaí de Porto Alegre.

Informações gerais

A Arena Roubadinhas by Allgayer fica na rua Eudoro Berlink, nº 822, no bairro Auxiliadora.

Padaria gaúcha de croissants projeta expansão para SP

Enquanto há marcas chegando em Porto Alegre, outras estão saindo. Ou melhor, expandindo para fora da Capital. A Sfoglia, padaria especializada em croissant aberta no primeiro semestre do ano, vive um desafio: a alta demanda no primeiro ano de negócio. O empreendimento, que viralizou nas redes sociais em junho, comercializava cerca de 300 croissants por dia. Atualmente, esse número chega a 700.

O empreendimento, localizado em um pequeno container em uma galeria na rua Félix da Cunha, no bairro Moinhos de Vento, está no processo de abertura de uma cozinha central no Centro Histórico de Porto Alegre. Essa nova centralização de produção visa não apenas otimizar o fluxo de trabalho e gerenciar o processo de produção - impactado pelas altas temperaturas -, mas também possibilitar a expansão para o mercado B2B, atendendo cafés e outros estabelecimentos.

Para além da expansão da capacidade de produção, a marca planeja expandir para São Paulo até o final de 2026, motivada pela demanda e pelo reconhecimento nacional.

"Sempre foi uma vontade minha. A partir do momento em que conseguimos validar nosso produto, passamos a olhar para outros mercados", observa Yaan Saeger, empreendedor à frente da Sfoglia. Ele conta que já houve pedidos de abertura da marca em Salvador e Rio de Janeiro, além de São Paulo. "Acho que é um movimento natural ir para São Paulo. O mercado é gigante, tem muita gente. Participamos de alguns eventos de gastronomia, onde vieram falar para a gente que nossa padaria é assunto fora de Porto Alegre", conta entusiasmado.

De acordo com o empreendedor, o público de São Paulo se assemelha ao de Porto Alegre, buscando muito por qualidade. Yan comenta que, devido à produção delicada, o produto oferecido é considerado difícil de ser encontrado até mesmo em São Paulo, o que gera interesse do público. O plano é seguir o mesmo modelo usado em Porto Alegre, buscando áreas como Itaim, Oscar Freire e Jardins.

Entre os desafios da expansão de um negócio recente, Yan enxerga como primordial o crescimento mantendo o modelo artesanal e a qualidade que

tornaram a marca conhecida. O empreendedor afirma que não abrirá mão da qualidade para crescer, pois isso significaria perder a essência do negócio. "A partir do momento em que a gente cresce e perde a qualidade, estamos perdendo o que nos fez expandir, aí não faz sentido", declara. Yan ainda observa

que o crescimento exige um processo constante de mudança e adaptação a novas realidades. O empreendedor, que não era da área da gastronomia, está aprendendo continuamente conforme o negócio se desenvolve.

Sobre o modelo de expansão, o proprietário ainda estuda as possibilidades. A preferência

atual é por um modelo de lojas próprias, o que, de acordo com ele, facilitaria a manutenção do controle de padrão de qualidade e de atendimento. "Hoje penso assim, mas as grandes redes de padarias presentes na Europa e na Ásia têm poucas lojas próprias, é tudo franquia. Então, precisamos avaliar", pontua.



Yaan Saeger é o empreendedor à frente da padaria Sfoglia, que deve chegar a São Paulo em 2026