

REPORTAGEM ESPECIAL

Objetivo é organizar a cadeia produtiva



Rua do Doce é um dos principais pontos de vendas e atrai visitantes que buscam gastronomia e lazer

Quem caminha pelo calçadão de Pelotas encontra a Rua do Doce, um conjunto de bancas padronizadas, nas quais estão instaladas lojas de integrantes da Associação Doce Pelotas, entidade fundada em 2008 com o objetivo de proteger e fortalecer o setor e que, atualmente, reúne 20 empresas - as únicas com licença para comercializar produtos com o Selo de Indicação de Procedência, garantido aos doces tradicionais pelotenses pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).

Inaugurado em julho de 2022, o local representou um incremento substancial no volume das vendas para as doceiras participantes e, hoje, está consolidado como o principal ponto de venda da cidade. A conquista de um espaço qualificado para a comercialização da produção, contudo, foi apenas o primeiro desafio vencido pela associação. Mapear o setor, abrir novos mercados, ampliar o número de associados e vencer gargalos como a logística de transporte e a retenção da mão de obra qualificada são os próximos.

De acordo com a presidente da entidade, Simone Bica, estima-se que o total de empresas regularizadas atuando no segmento se aproxime de 50, porém, não há um levantamento fidedigno. A informalidade do setor é apontada como uma das grandes dificuldades para mensurar o peso exato da atividade na economia local. “Em Pelotas, há uma cultura de ‘fiquei sem trabalho, vou fazer doce para vender’. Dessa forma, tem muita



Simone estima que total de empresas regulamentadas se aproxime de 50

gente que trabalha sem registro algum, a partir de suas casas e, consegue garantir uma renda direta fazendo doces”, conta.

Dados levantados pelo Sebrae indicam que, entre as empresas registradas, a maior parte é formada por micro ou pequenos empreendimentos com gestão familiar e poucos empregados fixos.

Atualmente, a maior parte da produção das integrantes da associação é direcionada ao mercado local, sendo festas, casamentos, recepções e eventos privados ou corporativos os principais clientes, além da freguesia da Rua do Doce.

“Desde que a Rua do Doce abriu, tomamos conhecimento do número de turistas que temos em Pelotas, porque antes não tínhamos essa noção do quanto a gente recebia viajantes de fora. E ali se vende bastante, mas o número de doces feitos para encomendas ainda supera esse volume”, revela.

O mercado consumidor interno, todavia, poderia ser maior

se houvesse, conforme Simone, uma melhor organização do trade turístico para valorizar o principal produto local. Como exemplo, ela cita o fato de o doce tradicional não ser facilmente encontrado entre as sobremesas oferecidas nos restaurantes da cidade ou nos cardápios dos hotéis.

O secretário municipal de Turismo, Danilo Rodrigues, afirma que a prefeitura tem lançado mão de ações de valorização do doce e de aproximação dos diferentes setores ligados ao turismo, porém, ressalta que a decisão de incluir o produto nos menus cabe a cada empreendedor.

“Cada empreendedor deve fazer os seus devidos contatos e parcerias para poder reforçar isso”, diz. Entre as estratégias do Poder Público para incentivar o setor, Rodrigues cita o constante reforço da marca Capital Nacional do Doce e a divulgação dos produtos em feiras pelo Brasil e o apoio às iniciativas da associação e outros empreendedores.

Produção tradicional busca ampliar mercados com Selo de Indicação de Procedência

Foi a partir da necessidade de encontrar novas oportunidades para o doce tradicional de Pelotas que a cidade buscou a consultoria do Sebrae para obtenção do Selo de Indicação de Procedência (IP). A certificação concedida em 2012 pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) para 14 tipos de doces estabeleceu padrões de qualidade para ingredientes, modo de produção e produtos prontos, especificando, inclusive, as medidas de cada doce. A lista inclui, por exemplo, clássicos como quindim, camafeu, ninho, bem-casado, além de amanteigados, doces cristalizados e, até mesmo, os ovos moles usados nos recheios dos doces.

“Ter o selo reconhecido por esse processo do INPI, garante ao consumidor que ele está consumindo um doce realmente produzido na região de Pelotas e pelas doceiras de Pelotas, com todas as boas práticas estabelecidas dentro deste rigoroso sistema. É uma garantia de idoneidade do produto”, explica o analista do Sebrae, André Bordignon.

Para além de uma proteção a mais contra as falsificações - casos de uso indevido da marca Doce de Pelotas não são tão inusitados quanto se possa pensar de recentemente uma

empresa catarinense ter sido denunciada por pirataria - a IP é vista como uma poderosa aliada na abertura de novos mercados.

Bordignon explica que, atualmente, o Sebrae tem atuado em ações ligadas à governança e estruturação das empresas da associação com o objetivo de prepará-las para o que classifica como o “pulo do gato” do setor: a oferta dos produtos em outros territórios. “Se vêm promovendo algumas atividades, como rodadas de negócio, para levar um pouco deste produto, que já tem um reconhecimento estadual e nacional, para outros lugares”, afirma.

O principal desafio a ser superado para garantir o sucesso da iniciativa é a logística de transporte, pois trata-se de alimentos altamente perecíveis. “O nosso produto tem uma validade de três a cinco dias, no caso dos doces de ovos como o quindim, enquanto outros tipos duram no máximo dez dias, então levar para fora é desafiador”, comenta a presidente da Associação Doce Pelotas, Simone Bica. A partir desta dificuldade opções começam a surgir no horizonte do setor, como o licenciamento da produção para terceiros ou o estabelecimento de redes ou franquias.



Certificações foram obtidas junto à consultoria do Sebrae

* Álvaro Guimarães é natural de Rio Grande e jornalista formado pela Universidade Católica de Pelotas. Atualmente, trabalha como assessor de comunicação e repórter freelancer.