

O Rio Grande do Sul e sua vocação para transformar alimentos em oportunidades

➔ ARTIGO

No Rio Grande do Sul, produzir alimentos não é apenas uma atividade econômica, é parte da nossa identidade. Está no jeito de fazer, de cuidar, de transformar ingredientes simples em algo que reúne famílias e movimentam comunidades inteiras. É quase um ato cultural, transmitido entre gerações, e isso explica por que o setor de Alimentos e Bebidas é um dos mais fortes, vibrantes e resilientes do Estado.

Hoje, temos mais de 83 mil empresas gaúchas no setor, presentes em 96% dos

municípios, mostrando que essa vocação está espalhada do interior à Regiões Metropolitanas. A imensa maioria desses negócios é formada por MEIs (54%) e microempresas (40%), geralmente familiares, estruturadas com equipes enxutas e muito empenho. São padarias que acordam de madrugada, lancherias que alimentam o comércio local e pequenas agroindústrias que atendem às necessidades da sua região.

Esses empreendedores enfrentam uma rotina desafiadora. Com faturamento modesto, custos crescentes e margens apertadas, muitas vezes têm



ROGER KLAFFE
Especialista em Competitividade do Sebrae-RS

dificuldade para investir em tecnologia ou ampliar o negócio. Mas, ainda assim, seguem firmes, porque fazem parte de uma cadeia de produção que nunca para. Seu trabalho movimentando economias locais, gera emprego e mantém viva a tradição.

Ao mesmo tempo, o setor vive um momento de oportunidades. Áreas como produtos artesanais, vinhos, doces, cervejas especiais, alimentação para eventos e bares com entretenimento estão em expansão e mostram que o empreendedor gaúcho tem espaço para inovar e agregar valor. O mercado busca produtos com identidade,

qualidade, origem e sabor, e isso sabemos entregar como poucos.

Para 2026, o fortalecimento das cadeias produtivas, a qualificação gerencial e o desenvolvimento de alimentos diferenciados apontam para um novo ciclo de crescimento. O caminho exige organização, integração entre os elos e valorização da qualidade, mas o potencial é gigante.

No fim das contas, tudo começa na mesa, e é dela que vem a força de milhares de empreendedores gaúchos que, todos os dias, transformam tradição em negócios e negócios em futuro.

Padaria familiar leva doces caseiros à Zona Norte de Porto Alegre

➔ NOVIDADE

GUSTAVO MARCHANT
gustavos@jcrs.com.br

"Na Zona Sul, tem muita padaria boa, mas a gente sempre ficou com aquela ideia, de repente, de colocar alguma coisa para esse lado da cidade", comenta Silvana Souza. A empreendedora está à frente da **Casa Rojo (@casarojopadaria)**, padaria e confeitaria que promete levar o sabor de "doce caseiro" aos moradores da Zona Norte.

O negócio tem a assinatura da família. Seu filho, Vinícius Souza, gerencia a parte administrativa ao seu lado, enquanto a filha Alexia e a cunhada Patrícia, que é confeitira, põem a mão na massa no preparo das tortas e cafés.

Silvana e o filho já detêm forte experiência no ramo de alimentação. Os dois comandam o Açai do Forte, loja que vende a típica fruta da região amazônica em dois CEPs da Capital, no Partenon e na Cavalhada.

Apaixonada por padarias, Silvana encontrou no seio familiar

mais uma oportunidade: o ponto. "Aqui era uma casa de chá de um familiar, mas não deu certo", lembra a empreendedora sobre o negócio que perdurou por menos de um ano. Observando o bairro onde o ponto está localizado, a empreendedora entendeu que uma padaria poderia atrair uma parcela maior de moradores da região. "Vendemos pão, produtos por unidade e por peso. **Buscamos ser mais em conta para vender mais**", conclui.

Produção artesanal

Na parte dos doces, a proprietária destaca a forma artesanal de como são produzidos. Segundo ela, as meninas da família reproduzem com maestria o sabor de "doce caseiro", que não é encontrado em muitas padarias.

"A gente vai muito em padarias que o doce não tem gosto de doce. É aquela coisa muito industrializada. Aqui fazemos receitas caseiras", aponta a empreendedora, que, embora adquira salgados congelados via fornecedores, também oferece aos clientes pratos feitos na hora, como a omele-



Silvana Souza já empreendia antes da Casa Rojo, comandando a operação do Açai do Forte

te e o farroupilha prensado, com queijo e com adicional de ovo.

Dentro do expositor, as doçuras variam a cada dia. O queridinho do momento é o rocambole, nas versões de nata com morango e de abacaxi. Outro destaque é a torta de Stikadinho, seguido dos minicheesecakes de frutas vermelhas e as tradicionais Marta Rocha e Red Velvet, que, de acordo com Silvana, sempre possuem demanda.

Com a chegada do calor e a queda nas vendas durante o período de férias, a padaria introduziu milk-shakes e frappés no cardápio para impulsionar as vendas.

"Em dezembro, estávamos com um movimento bem bom, mas, quando entraram as férias, caiu absurdamente. Daí a gente pensou: vamos começar a fazer milk-shake, porque não tem erro, com esse calorão, todo mundo quer. E está vendendo bem", aponta Silvana, que enxerga dife-

rentes públicos diariamente pela casa, desde os que vêm fazer o desjejum até aqueles que chegam perto do sol se pôr para tomar o café da tarde.

"É bem diverso, já sediamos confraternizações, reuniões em grupos mais na parte da noite", comenta a empreendedora, que também notou um volume considerável de retiradas e encomendas feitas mediante o iFood nesses primeiros meses de 2026.

Desafios em uma nova empreitada

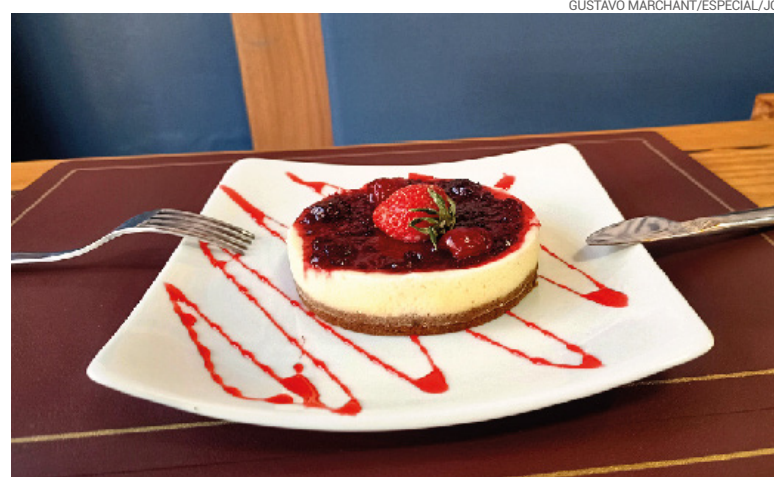
Em um mercado novo, a empreendedora cita a gestão do desperdício como um dos maiores desafios a serem desmontados. Diferentemente do açai — que é montado na hora — os produtos que não são vendidos precisam ser descartados. "Estamos nos adaptando ao movimento. Não dá pra fazer muita coisa, porque corre o risco de ir fora", explica.

Com três meses de portas abertas, a Casa Rojo encontra-se, segundo Silvana, em estado de consolidação de clientela.

Uma vez que já é experiente no empreendedorismo, ela estima que esse processo leva cerca de dois anos para se firmar completamente. "Sei como é difícil ganhar mais clientes. Demora, mas devagarinho vai indo, o movimento vai crescendo. Só tem que ter paciência", conclui.

Endereço e horário de funcionamento da Casa Rojo

A padaria, confeitaria e cafeteria fica na avenida Panamericana, nº 865, no bairro Jardim Lindóia, em Porto Alegre. A casa opera de segunda a sábado, das 7h às 12h e das 14h às 19h.



Minicheesecake de frutas vermelhas é um dos destaques da padaria