

INDÚSTRIA

Páscoa aquece a produção de chocolates em Gramado

Maria Vitória Marca
mariav@jcrs.com.br

A Páscoa, apesar de comemorada na primeira semana de abril, já começou a levar turistas para Gramado, na Serra Gaúcha. A cidade, que é considerada a capital nacional do chocolate artesanal, tem expectativa de receber cerca de 700 mil pessoas até 12 de abril, período no qual a cidade terá eventos em torno da data comemorativa. Segundo João Teixeira, diretor executivo da Associação de Chocolateiros de Gramado (Achoco), mais de 800 toneladas devem ser produzidas especialmente para a data. O processo de fabricação teve início em outubro nas fábricas do município.

A previsão de vendas durante o mês da Páscoa é 20% maior do que a de 2025, conta Teixeira. Ele conta que, em comparação com 2025, houve aumento também na produção - foram 700 toneladas do doce. Os dados são referentes às sete empresas associadas a Achoco: Planalto, Miroh, Caracol, Lugano, Florybal, Chocolate Gramadense e Prawer.

Além disso, a data comemorativa gera em torno de 3 mil empregos na cidade, envolvendo todos os setores, desde a produção do chocolate até lojas e parques temáticos. Ele



De acordo com a Associação de Chocolateiros de Gramado (Achoco), mais de 800 toneladas devem ser produzidas para a data

explica que as empresas não costumam fazer contratações temporárias para o período, uma vez que as empresas se preparam para o volume maior de vendas com antecedência. Com a expectativa maior para 2026, a produção de ovos de Páscoa iniciou em outubro de 2025. "As fábricas iniciam antes para não terem que contratar mais colaboradores, nem de forma temporária. Assim elas conseguem diluir a produção ao longo de

praticamente 6 meses antes da Páscoa", explica o diretor da Achoco.

Por outro lado, Teixeira entende que o maior desafio do setor, atualmente, é a falta de mão de obra, "Esse é nosso maior desafio. A mão de obra está

escassa em vários setores produtivos", conta. Fora isso, ele também menciona a sazonalidade nos preços das matérias primas, como o cacau, que

passa por alta no valor. "A margem no preço das matérias primas também afeta a margem de lucro, que é cada vez menor, para não pesar ainda mais no bolso do consumidor", afirma.

Em paralelo o sabor dos chocolates, Gramado tem uma diversificada programação em pontos turísticos, atrati-

vos turísticos como a decoração temática que enfeita a cidade, além dos desfiles que acontecem na avenida Borges de Medeiros e na Praça das Etnias, onde ficarão a Vila de Páscoa e a Casa do Pascoalino. Para Teixeira o feriado representa um momento especial para Gramado. "É um período aguardado por todas as pessoas, que tem a esperança de uma vida nova, mais alegre e doce", afirma.

Desde 2021, a cidade é considerada a Capital do Chocolate Artesanal. A nomenclatura também gerou o selo de Indicação Geográfica para alguns chocolates produzidos no município. Hoje, das sete empresas associadas a Achoco, quatro possuem o selo de qualidade de Gramado - Prawer, Chocolate Gramadense, Caracol e Planalto.

Para obter o selo é necessário uma Certificação de Indicação de Procedência, além de um uso mínimo da matéria prima, o cacau, conforme estabelecido nas regras da Indicação Geográfica. Teixeira explica que para possuir o selo é necessário usar no mínimo 25% de cacau na fórmula dos chocolates brancos, 35% na de chocolates ao leite e entre 42% e 55% nos meio amargos, e para os amargos, acima de 55% de cacau.



Sede da Tradição Gourmet Chocolates foi destruída por incêndio há dois anos

NEGÓCIOS

Com nova planta, fábrica de Flores da Cunha mira expansão

Pouco mais de um ano após reconstruir a fábrica, destruída por um incêndio em 2024, a Tradição Gourmet Chocolates de Flores da Cunha inicia uma nova etapa de crescimento nacional, com foco nas regiões Sudeste e no Centro-Oeste. A empresa especializada em chocolate industrial para o mercado de food service direciona investimentos, estrutura produtiva e força comercial para ampliar sua presença Brasil afora, especialmente em São Paulo e Goiás.

Para ganhar eficiência logística e proximidade com o maior mercado consumidor do país, a companhia transferiu sua filial paulista de Araraquara para Indaiatuba, cidade mais próxima

da capital. A mudança integra um plano de expansão territorial que também prioriza o Centro-Oeste, com presença já estabelecida em Goiás e oferta de produtos em Minas Gerais, Distrito Federal e Mato Grosso.

A nova fase da empresa é sustentada por uma estrutura industrial ampliada e tecnologicamente avançada. A Tradição Gourmet investiu R\$ 40 milhões na construção de uma nova fábrica em Flores da Cunha, com 6 mil metros quadrados e equipamentos de origem alemã, italiana, turca, chinesa e brasileira. A unidade opera com linhas automatizadas e permite uma produção atual de até 700 toneladas de chocolate

por mês, com possibilidade de expansão sem necessidade de novas obras.

A projeção do grupo é alcançar uma produção média de 450 toneladas mensais em 2026 e chegar a 900 toneladas por mês em até 24 meses. Para este ano, o planejamento acompanha as perspectivas do mercado de food service, que projeta, segundo a Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), crescimento entre 5% e 8%, em um cenário de maior estabilidade nos preços do cacau e oferta mais equilibrada. Em 2025, a empresa fechou com faturamento de R\$ 45 milhões, com estimativa de chegar a R\$ 120 milhões este ano - crescimento superior a 160%.