

Com equipe 100% feminina, negócio une floricultura e café no Centro Histórico

Empreendimento nasceu na pandemia como floricultura, mas, com mudança de CEP e de rota, passou a apostar também no café como refúgio no movimentado Centro Histórico

➔ **NOVIDADE**

GUSTAVO MARCHANT
gustavos@jcrs.com.br

Com a pandemia da Covid-19, a bióloga Simone Mirapallete se deparou com uma situação comum de quem viveu o confinamento: o iminente desemprego. Foi então que surgiu a ideia: por que não abrir uma floricultura online? Mesmo sem saber montar um arranjo, arriscou, e logo viu suas zamioculcas e samambaias estamparem o fundo de diversas reuniões corporativas em home office. Agora, quase seis anos depois, a Benjuá aposta em uma nova frente, unindo cafeteria ao ponto físico no Centro Histórico.

Ao lado da filha Júlia Mirapallete, elas tocaram a floricultura por dois anos na própria casa, na Zona Norte. Na região, percebendo o limite logístico da operação, avaliaram que fazia mais sentido levar o negócio a outro CEP. A solução foi alugar dois apartamentos no Centro Histórico, um para morar e outro para montar os arranjos.

"O pessoal nos encontrava pelo Google e perguntava: 'posso olhar?'. Eu dizia: 'não, as flores ficam na nossa casa, na sala, não dá para entrar'", recorda a empresenedora.

A necessidade de um espaço físico se impôs. Simone buscou apoio do Sebrae-RS para estruturar o plano de negócio e auxiliar na montagem e no layout da nova loja. "Eu sugeri: 'no Centro Histórico caberia uma floricultura com café, acho que fica aconchegante'", comenta.

Um café com flores

Eis que na movimentada rua Riachuelo, em outubro de 2025, nasceu a **Benjuá Flor & Cultura (@benjua_florcultura)** — um espaço conectado com a natureza em meio ao fluxo urbano. Segundo Simone, a proposta é oferecer ao Centro um lugar de pausa, seja



A Benjuá, que nasceu dentro de casa, agora opera como floricultura e cafeteria no Centro Histórico

para tomar um café, comprar uma flor para presentear alguém ou até participar de oficinas no próprio ambiente.

Os workshops acontecem aos domingos, quando a loja fecha ao público. Entre as atividades, estão cursos de montagem de guirlandas, kokedamas (técnica japonesa que cultiva plantas em esferas de musgo) e terrários (pequenos ecossistemas autossustentáveis em recipientes de vidro). A Benjuá está, inclusive, em busca de adequar as instalações do segundo piso do estabelecimento para expandir a oferta de cursos também durante o expediente.

Sob a identidade de Flor e Cultura, o incentivo que move a Benjuá vem de um gesto social que a bióloga quer incentivar no Rio Grande do Sul: o ato de dar flores. "Por trás, tem um sentimento. Cada flor tem uma história, transmite alguma coisa", acredita Simone. O nome Benjuá também carrega uma origem afetiva, faz referência às filhas Júlia e Ana - "meus bens", como define Simone.

A tônica também se estende ao cardápio. Embora as flores sejam a espinha dorsal do negócio, a gastronomia foi pensada estrategicamente, com foco em produtos orgânicos e fornecedores locais. O cardápio foi desenhado para evitar desperdícios,

com porções ajustadas, como foi o caso da quiche, que era servida grande demais e foi reduzida.

Destaques do cardápio

O carro-chefe é o cheesecake de butiá, torta com o fruto típico do Pampa que sai por R\$ 18,50. "Nós queremos incentivar a cultura e a biodiversidade daqui", declara a empresenedora.

A cafeteria também oferece blends feitos a partir de flores, bem como produtos de parceiros selecionados, como medialunas produzidas pela La Tasca e pães de queijo que vêm direto de Minas Gerais.

Gerida por uma equipe 100% feminina, a Benjuá também se posiciona como um espaço de incentivo ao empreendedorismo feminino, abrindo espaço para parcerias com produtoras locais, como é o caso da Dominic Macarons (@dominic_macarons) e da Brigaderia da Vivi (@brigaderia.da.vivi).

Apesar das colaborações, a maioria das comidas que saem da cozinha são feitas na própria loja, com destaque para as tortas e sobremesas, como o Brownie Benjuá, composto por duas bolas de sorvete de creme, calda de chocolate e morango, por R\$ 24,50; o Affogato, também com sorvete de creme, calda de chocolate e espresso pelo valor de R\$ 23,50; e o Petit Gâteau, feito com cacau

belga e saindo por R\$ 25,90.

Reflexões empresenedoras

A preocupação ambiental também orienta a operação. Todo o resíduo orgânico gerado pela floricultura e pela cozinha é destinado à compostagem e retorna como fertilizante que pode ser doado aos próprios clientes. "Essa ideia de ciclo de compostagem surgiu para ter uma contrapartida, para que os clientes ganhem alguma coisa", conta.

Há seis meses radicada no Centro, Simone reflete sobre a nova fase da marca. "Empreender é um aprendizado enorme. Uma coisa é estar em casa, outra é abrir as cortinas para o público", resume.

Para ela, o Centro Histórico vive um momento de transformação. "Tem esse potencial de ter espaços diferentes, não só para turismo, mas para quem circula no dia a dia. A nossa ideia é ser um espaço diferencial", conclui.

Endereço e horário de funcionamento da Benjuá

A Benjuá Flor & Cultura fica na rua Riachuelo, nº 1294, no Centro Histórico. A floricultura e cafeteria funcionam de segunda a sábado, das 9h às 19h.



A filha Júlia esteve junto da mãe, Simone, desde o começo da Benjuá



A cafeteria serve produtos de outras empresenedoras locais