

REPORTAGEM ESPECIAL

Confeiteira conquista fama e sucesso em plena pandemia

A veia empreendedora muitas vezes se mostra em função das voltas que a vida dá. No caso da confeiteira Vanessa Caemerer, proprietária da Gulous Gourmet, não foi diferente: a contadora promoveu uma grande reviravolta na carreira a partir do momento em que, em plena pandemia de Covid-19, decidiu largar o trabalho para se dedicar aos cuidados com o filho, então com sete meses de idade.

“Sou formada em Ciências Contábeis e, na época, atuava na área. Mas, com um bebê em casa, abri mão da minha profissão para ficar com ele. Então resolvi fazer e vender doces temporariamente e nunca mais parei”, revela. Mesmo com os impactos da pandemia na vida das pessoas e no comércio como um todo, a marca foi crescendo, se espalhando pelo boca a boca e pelas indicações. A procura foi aumentando e Vanessa se deu conta de que o “negócio estava ficando mais sério”.

Em 2021, com toda a cora-

gem que o momento exigia, ela se tornou oficialmente empresária, com a criação de um CNPJ. Apesar da carga de trabalho e da responsabilidade de ser dona do próprio negócio, a atividade deu a ela maior flexibilidade de horários e a possibilidade de ter mais tempo disponível para aproveitar a infância do filho.

“Em 2022, quando meu filho ingressou na escolinha, começamos a perceber algumas características mais fortes do autismo. Nesse momento, tive a certeza de que meu caminho na confeitaria seria permanente, pois ela me proporcionava a flexibilidade necessária para dar toda a atenção que ele precisava”, conta.

Além do desafio de vender em plena pandemia, Vanessa conta que precisou se profissionalizar. Ela fez toda a formação na área de confeitaria no UniSenac e teve o trabalho de conclusão de curso eleito como o melhor da graduação naquele ano. “O Senac foi muito importante para

o meu crescimento profissional. Eu já atuava na área há dois anos, mas ainda não me sentia, de fato, uma confeiteira. Ao fazer o curso, percebi que sabia muito mais do que imaginava e foi o momento em que eu bati o martelo e entendi que nasci para ser confeiteira”.

Em 2023, Vanessa registrou a marca do Gulous Gourmet e, no final do mesmo ano, foi reconhecida como Melhor Confeiteira de Porto Alegre, pela @MelhoresdoAnoPortoAlegreRS.

“A Gulous já existia muito antes de eu ser confeiteira de fato. O nome e a logo foram criações minhas. Sempre digo que penso em cada detalhe da Gulous, e isso vai além do doce e está presente em tudo. O registro da marca foi mais um passo para consolidar sua importância para mim e também para transmitir isso aos clientes. Assim, nos tornamos uma marca registrada”, relata.

Sobre os projetos para o futuro, Vanessa inclui a aquisição de um ateliê próprio, voltado para



VANESSA CAEMERER/ARQUIVO PESSOAL/JC

Vanessa se tornou dona do próprio negócio, a Gulous Gourmet, em 2021

produção como chef e também para a realização dos cursos que costuma ministrar na área de gastronomia. “Já ministrei alguns cursos particulares em

domicílio e, no futuro, pretendo ter um espaço adequado para ensinar e compartilhar tudo o que aprendi nesses seis anos de confeitaria.”

Empresária cria laticínio inspirado em vaca leiteira que salvou vida do filho

Empreender e criar uma agroindústria familiar com foco na produção leiteira nunca esteve nos planos de Camila Leipelt de Freitas, até que um presente inusitado de casamento fez a vida

dela e da família mudar radicalmente: a vaca Pretinha chegou como regalo de um vizinho, com a sugestão de virar alimento para os recém-casados.

“Era uma vaca com tantas

anomalias, só com três úberes, corcunda, considerada animal de descarte. Mas nos recusamos a abatê-la”, conta Camila. Pretinha não só virou uma grande produtora de leite, após ser cuidada pela

família, como também foi inspiração para que Camila e o esposo criassem o Laticínio Benolle. “Montamos a indústria com foco em fornecer alimento orgânico, natural e saudável para as pessoas, especialmente para as que, como nosso filho, tivessem alguma intolerância a alimentos industrializados”, conta Camila.

Foi o leite da Pretinha que ajudou a alimentar o menino Germano quando bebê - hoje com 18 anos -, já que ele era intolerante a todo o tipo de leite industrializado, desde as fórmulas até o leite de caixinha.

“O leite do peito não era o suficiente, ele estava crescendo. E aí eu comecei a tentar colocar aquelas fórmulas e ele passava muito mal. Foi então que uma vizinha disse: tenta o leite da Pretinha. Observei realmente que, dando leite de vaca, ele não passava mal. E aí, depois, ele foi submetido a vários exames e descobrimos que era alergia aos

conservantes do leite”, relembra.

Em 2025, a agroindústria contabilizou aumento de 300% nas vendas após o lançamento da linha de iogurtes com geleias orgânicas na Expointer. A maior parte do rebanho é composta por vacas A2A2, geneticamente selecionadas para produzir leite só com a proteína beta-caseína do tipo A2, mais fácil de digerir por consumidores sensíveis à proteína A1 do leite convencional.

A criação do laticínio que hoje produz, além do leite in natura, derivados como queijos e iogurtes, exigiu da família a mudança de Viamão para Glorinha, onde foram feitos investimentos para a construção da agroindústria, com auxílio do Sicredi. “Como associados, eles nos deram todo o apoio na hora da montagem da fábrica”. Entre as vantagens de empreender, Camila destaca a possibilidade de trabalhar com a família e de ter mais tempo para acompanhar o crescimento dos filhos.



CAMILA LEIPELT /ARQUIVO PESSOAL/JC

Camila transformou o distúrbio alimentar de Germano em um negócio voltado à produção orgânica de leite