

Após consolidar hamburgueria, casal abre marca de onigiri em Porto Alegre

Menos de um ano após a inauguração da Tozzi, os empreendedores decidiram que era momento de apostar na Onigirito

NOVIDADE

JÚLIA FERNANDES
juliaf@jcrs.com.br

Um bolinho de arroz recheado envolto por uma folha de alga crocante. Os onigiris, comida de rua popular no Japão, ganharam destaque nos últimos tempos em Porto Alegre. Seja pela sua praticidade, pelo sabor ou pelo preço mais acessível, o produto virou oportunidade de negócio. Os empreendedores Marina Wisniewski e Heitor Américo, proprietários da **Tozzi Smash Burger** (@tozzi.smashburger), decidiram que era momento de apostar em uma segunda marca, e assim abriram o **Onigirito** (@onigirito.br).

O casal, que morou em Lisboa por sete anos e comandou uma pizzaria na capital portuguesa, voltou para o Brasil no último ano e inaugurou uma hamburgueria especializada em smash burgers. Menos de um ano após a primeira operação, localizada no bairro Petrópolis, os empreendedores decidiram que era momento de expandir os negócios. Assim como a Tozzi, a marca de onigiris surgiu a partir de uma percepção dos empreendedores em relação ao mercado. "A decisão veio justamente por essa falta de produto aqui. E,



Marina Wisniewski e Heitor Américo são proprietários do Onigirito, negócio que aposta no delivery do clássico lanche japonês

mais uma vez, a gente aposta em produtos que consumimos", comenta Marina.

Segundo ela, enquanto moravam em Lisboa, além dos smashes, os onigiris eram consumidos com frequência pelos sócios. "Era um sushi bem pequeno, comandado por umas meninas. Mas sempre que pedíamos, pegávamos os onigiris também. Quando a gente veio para Porto Alegre, encontramos poucos espaços", destaca. Com isso, começaram as pesquisas de mercado. De sabores à precificação, o casal desenvolveu um plano de negócio que olhasse para as possibilidades

de comercialização para além do público final.

A nova marca começou a ser elaborada em dezembro, e a inauguração ocorreu no fim de março. "Foi tudo pensado: a embalagem, todos eles têm um topping, os sabores assados e crus", explica a empreendedora, afirmando que o Onigirito olha também para o formato B2B, focando em lojas de conveniências e mercearias. "Os assados podem ficar até três dias na geladeira, então é uma coisa que funciona super bem", ressalta.

A produção dos onigiris ocorre na mesma cozinha da Tozzi, e o produto pode ser con-

sumido no mesmo restaurante também. "Originalmente, no Japão, os onigiris são moldados com as mãos, mas aqui, como produzimos em grande escala, utilizamos as formas até para padronizar", explica Marina, afirmando que o local chega a comercializar 150 onigiris por dia.

A embalagem é um dos destaques do produto. A identidade visual da marca foi desenvolvida e pensada a partir da Tozzi, trazendo a ideia de ambas as marcas partirem do mesmo grupo. De acordo com os empreendedores, a ideia é levar as marcas para o Litoral também, mesmo que de forma temporária. Atualmente, as duas operações reúnem cerca de 12 funcionários, sendo um deles dedicado exclusivamente para o delivery e o take away, devido ao volume. "A gente tem que ter esses pilares: um dedicado à chapa, um pilar da expedição, um pilar do salão, para conseguir dar conta da demanda", destaca a empreendedora, afirmando que, em algumas noites, eles chegam a produzir 200 hambúrgueres.

Apesar de ser um produto completamente diferente dos smashes, os onigiris ganharam o coração dos clientes da Tozzi também. Além disso, a vizinhança do local se interessou pela novidade e passou a consumir os preparos da nova

marca. "Conquistamos um público novo, mas os clientes que já eram da hamburgueria conseguiram começar a ter a cultura de consumir esse novo produto, principalmente os vizinhos", relata Marina.

O cardápio do Onigirito é composto por seis sabores, entre recheios crus e assados. As opções partem de R\$ 25,00, sendo o Tamago, que leva ovo cremoso, a mais barata. Para os veganos, o shimeji com alho-poró é a pedida, por R\$ 28,00. Para as grávidas que querem matar a saudade de sushi, os empreendedores incluíram o sabor Sake, onigiri recheado com salmão assado e cream cheese. Entre as opções especiais estão o Salmão e o Ebi Avocado, de camarão e avocado, por R\$ 38,00. O carro-chefe do negócio é o tradicional Filadélfia.

Marina já dá detalhes dos próximos passos para a marca. "Além da operação no Litoral, a ideia é utilizar o espaço que temos ao fundo do restaurante atual como restaurante próprio do Onigirito", afirma Marina. O local conta com uma área externa, planejada para ser um jardim japonês.

O Onigirito está localizado na avenida Cel. Lucas de Oliveira, nº152, no bairro Petrópolis. Além do atendimento presencial e do Ifood, o restaurante conta com delivery próprio.



Além do atendimento presencial e no Ifood, o restaurante conta com delivery próprio