

Jovens empreendedoras transformam hobby da faculdade em confeitaria na avenida Independência

A dupla aposta em bolos decorados e brigadeiros autorais, como o de pão de mel e limão siciliano com hortelã

➔ GASTRONOMIA

GUSTAVO MARCHANT

gustavos@jcrs.com.br

O que começou como um hobby para levantar um caixa durante a faculdade, virou renda fixa, e, agora, um ponto numa galeria na avenida Independência. Essa é a trajetória da **Camomila Bolos e Doces (@camomilabolos)**, confeitaria gerida pelas amigas e gastrônomas formadas pela Uf-cspa Ana Carolina Goes e Isabela Rosa. As duas se conheceram na faculdade, estagiaram juntas, e descobriram que tinham uma ótima dinâmica de trabalho, chegando a comandar a confeitaria do estágio.

No início, em 2021, foi Ana quem começou: boleava brigadeiros, produzia pães de mel, tudo em casa, para vender pela faculdade, no DCE e também fazia encomendas em datas comemorativas. Para isso, ela precisou de coragem para começar com o que tinha, porque, se não, o negócio sequer teria saído do papel.

"Aprendi que só se aprende fazendo. Se eu fosse esperar a sala pronta e perfeita, tudo redondinho, a gente não iria começar nada", aconselha a jovem.

Antes de abrirem o ponto físico, porém, a vida deu uma pausa nessa parceria. Ana foi fazer um intercâmbio e Isabela continuou no Brasil. Quando a amiga voltou, as duas se encontraram novamente e abriram o espaço juntas no fim de 2025.

Mas empreender sendo tão jovens — Isabela tem 23 anos e Ana 24 anos — e fazendo absolutamente tudo sozinhas, vem exigindo muita perseverança. A dupla coloca a mão na massa

de ponta a ponta. Elas cuidam das compras, produção, vendas, marketing e de toda a gestão do negócio.

As empreendedoras contam que a rotina é exaustiva, e o trabalho acontece todos os dias, das 9h às 18h. Para conseguirem respirar, inventaram uma logística própria. "A gente implementou a escala 5x2 da nossa cabeça", brinca Ana, que detalha a operação: enquanto uma está de folga, a outra fica sozinha.

Diante de tanta responsabilidade, elas reconhecem com naturalidade que ainda têm muito a aprender. "A gente é muito bebê para as coisas. Estamos aprendendo tudo durante o processo", completa a jovem.

Esse choque de realidades somado ao cansaço renderam brigas e até "arranca-rabos" na cozinha, como descreve Isabela. Para a sociedade não desandar, criaram a regra de parar e conversar toda vez que o clima pesava. "Acho que foi maturidade. Foi a gente aprender: cara, eu não quero continuar com esse clima aqui", reflete Isabela.

Sobrevivendo ao mercado

A maturidade também foi colocada em prova logo depois da Páscoa e Dia das Mães. Para provar que a vida não é feita apenas de dias doces, as encomendas nesses períodos festivos aumentaram, mas quando chegaram ao fim, caíram drasticamente. As jovens chegaram a pensar, inclusive, em fechar as portas.

"A gente chorava, porque achava que não ia dar certo, a gente tá sem salário, a gente não tem nada. A partir desse momento a gente viu que talvez seja exatamente nesse ponto que a gente precisa passar para conseguir chegar no outro lado", lembra Ana, destacando que "o outro lado é um lindo arco-íris".

A curva de aprendizado foi abrupta, já que a formação das duas é inteiramente focada em gastronomia e confeitaria. A parte de gestão pesou e, para não desistirem e profissionalizarem a marca, investiram em uma mentoria com um especialista em gestão de confeitaria e finanças.

"A gente não conhece tudo, sempre fomos da gastronomia. Ninguém foi nos ensinar. Mas as outras partes, marketing, gestão financeira, gravação de vídeo e foto, a gente não tem esse conhecimento. Ou a gente aprende, ou a gente vai atrás de



As empreendedoras transformaram a experiência que tiveram na faculdade em um negócio

quem sabe", explica Isabela.

Uma das maiores e mais difíceis lições desse processo foi a urgência de proteger o caixa da empresa. "Acho que o principal que a gente fez desde o início, e que foi muito importante, é separar a empresa da tua vida, principalmente a parte financeira", destaca Ana.

Depois de cinco meses, uma nova ideia

Hoje, a Camomila quer ser referência em bolos decorados e brigadeiros diferentes, como o de pão de mel e o de limão siciliano com hortelã.

O desafio, contam as confeitarias, é que o público de Porto

Alegre ainda reluta em pagar o valor justo por um doce artesanal bem trabalhado e muitas vezes tem o pé atrás com inovações, como o s'mores — um clássico americano com marshmallow, chocolate e biscoito.

Enquanto tentam "educar" o cliente, o que paga as contas no dia a dia da loja são os doces mais rápidos. Os brownies e os copos da felicidade saem muito, principalmente para os alunos do vizinho Colégio Marista Rosário, que garantem o movimento de vendas logo depois do almoço.

Nesse contato diário, as sócias também notaram que o jeito de comemorar mudou. As famílias estão cada vez menores,

e os bolos gigantes perderam muito espaço. A saída agora são os famosos bolos de pote ou os bentô cakes — bolinhos menores, voltados para duas ou quatro pessoas.

Para o futuro, além do reconhecimento pelo sabor, a dupla quer criar memórias afetivas, entendendo que a confeitaria é, muitas vezes, um luxo reservado para momentos especiais.

"Não é só um bolo qualquer. É todo o processo de fazer o bolo e de estar presente nesse momento, de não ser mais uma coisinha ali que todo mundo vai provar, mas que realmente te abraça e vai te fazer lembrar daquele momento pelo doce", conclui Ana.



Os doces de preparo rápido concentram as vendas, impulsionadas pelo fluxo de alunos do Rosário

Endereço e horário de funcionamento da confeitaria

A Camomila Bolos e Doces fica na avenida Independência, nº 330, loja 5. A confeitaria opera todos os dias, das 9h às 18h.

FABIOLA CORREA/JC

FABIOLA CORREA/JC