

Marca especializada em cookies abre nova loja com foco no take away

A Okidoki Nook oferta cookies, café e matcha em posto do bairro Bela Vista

➔ NOVIDADE

MANUELA CASSANO
manuelac@jcrs.com.br

Produtos artesanais com foco em ingredientes naturais formam a tônica que move os cookies da Okidoki. Recém-inaugurada no Posto Rede VIP, na rua Casemiro de Abreu, no bairro Bela Vista, a loja inclui os principais produtos da Okidoki Cookies, agora sob a nova marca **Okidoki Nook (@okidokinook)**. O negócio propõe um modelo mais simplificado e rápido de consumo atrelado a uma identidade diferenciada.

O santa-mariense Diego Pereira Neves e a taiwanesa Fifi Yen formam o casal de empreendedores à frente do negócio. A dupla se conheceu em Londres e criou a marca a partir do desejo de empreender em conjunto, após sua mudança para o Brasil. A ideiação do produto principal veio após a vivência de Diego no curso Empretec do Sebrae. "Nesse curso, a gente vendeu cookies, só que foi um sucesso e o pessoal seguiu pedindo. Não adianta a gente querer inventar a roda, tentar fazer vários negócios, várias ideias mirabolantes. Já estávamos com o produto pronto e validado", explica Diego.

A Okidoki Cookies foi uma das marcas a iniciar no meio especializado em cookies da Capital há cerca de 10 anos, fornecendo o produto para cafés de Porto Alegre e experienciando a abertura e fechamentos de outras unidades. Atualmente, o negócio conta com duas lojas nos bairros Auxiliadora e no Moinhos de Vento. Desde o fim de maio, uma nova unidade sob o nome de Okidoki Nook marca a terceira operação. Localizada no bairro Bela Vista, a loja propõe incluir os produtos mais vendidos, assim como opções de cafés e matcha.

Pequeno cantinho confortável

A Okidoki Nook chega no mercado como uma marca relacionada a Okidoki Cookies, mas com uma proposta que, segundo os empreendedores, concretiza outra ideiação. Nook, em inglês,

tem um significado que remete a "pequeno cantinho confortável", e, a partir disso, o empreendimento usa essa tradução como conceito. "É o cantinho da Okidoki, a nossa janelinha. Nós também quisemos trazer um elemento figurativo para fazer parte da marca e da logo", detalha Diego.

Diferente das outras lojas da Okidoki, a nova operação foca no modelo takeaway, pensado para o cliente retirar o produto na loja e realizar o consumo em outro ponto, sem implementação de mesas ou cadeiras na unidade.

"Por exemplo, vamos falar das nossas bebidas. É algo que leva tempo. Como eu preciso preparar um chá e depois fazer outras coisas, demoraria cinco ou sete minutos. Nós não temos isso aqui, porque a dinâmica é diferente", exemplifica Fifi.

Esse elemento pensado para a unidade é traduzido também na logo escolhida para representar o novo negócio, que conta com a representação de um beija-flor. "O beija-flor veio como um animal que está sempre na correria, mas ele sabe exatamente onde parar e pegar o melhor néctar. Ele coleta e segue viagem. Então, é o conceito que a gente trouxe para cá também", detalha Diego.

Os cookies possuem a mesma receita desde o início da marca em 2016. Fifi, chamada por Diego de "artista do sabor", sempre foi responsável pela concepção de receita e dos sabores da Okidoki. Ela aponta que alguns clientes conhecem a marca tão bem que percebem pequenas diferenças nos detalhes.

"Eles percebem e fazem ligações para nós. 'Fifi, fui na loja do Moinhos e percebi que esse detalhe está um pouco diferente'. Isso é o quanto eles são sensíveis a esses detalhes", explica a empreendedora. O casal aponta que, por seguirem a linha de produção artesanal, existem pequenas diferenças entre produtos com a mesma receita, considerando que os insumos de uma mesma marca podem evoluir ao longo dos anos.

Existe, também, o ritual de prezar por 24 horas de refrigeração antes de levar o produto ao forno, processo que, segundo Diego, permite reações químicas que enriquecem o sabor. "O nosso foco sempre foi produto natural, 100% manteiga, chocolate puro e nobre. Extrato natural de baunilha, não essência, nada



Diego Pereira Neves e Fifi Yen são os nomes à frente da Okidoki, marca de cookies da Capital

de químico, nada de conservantes", conta.

O fator artesanal da Okidoki Cookies também coloca alguns desafios à frente da produção. Em momentos de escassez de ingredientes, como aconteceu durante as enchentes de 2024, o casal enfrentou dificuldades na captação de sua matéria prima, como o chocolate, produto que não estava mais chegando à Capital. Nesses momentos, eles reinventaram alguns produtos, como é o caso dos Drop cookies. "É um cookie menor, é tipo uma mordidinha. Drop, em inglês, significa cair. Então, é uma massa que sai e vai sendo cortada e em seguida vão caindo as massinhas de cookies", explica Diego. O produto, atualmente, é comercializado em pacotes fechados nas unidades. A marca também trabalhou novos sabores neste momento, como o uso maior de brigadeiros nos recheios e criação do cookie de quindim.

Atualmente, entre as principais apostas para o futuro estão os sabores sazonais, assim como inovações que fogem do óbvio, como o Drop Cookie de Missô, uma iguaria asiática feita a partir da fermentação da soja, e o recém-lançado sabor de bergamota, focado na estação de inverno.

Cardápio da operação

O menu da Okidoki Nook é reduzido em comparação às outras lojas, trazendo apenas os bestsellers da marca. Segundo

os empreendedores, os cookies mais pedidos permanecem em foco, mesmo após anos de atividades, sendo o Chocolate Chip R\$ 20,00 e o Chocolate Duplo R\$ 22,00 as opções de destaque. No café, o espresso R\$ 15,00 segue sendo destaque.

Endereço e horário

A Okidoki Nook está localizada na rua Casemiro de Abreu, nº 1218, loja 4, Bela Vista, e opera de domingo a segunda, das 9h30min até 19h, e de terça-feira a sábado, das 8h30min até 20h30min.



O foco da nova operação são produtos para sair consumindo



A Okidoki Nook traz para a nova unidade os bestsellers

MANUELA CASSANO/ESPECIAL/JC

MANUELA CASSANO/ESPECIAL/JC

MANUELA CASSANO/ESPECIAL/JC