

Restaurante alemão cria marca de delivery



DANI BARCELLOS/JC

Os irmãos Matheus Baumbach e Felipe Baumbach Nascimento estão à frente do Heim by Ratskeller

O Heim by Ratskeller pretende alcançar um público mais jovem da capital gaúcha

➔ **NOVIDADE**

JÚLIA FERNANDES
juliaf@jcrs.com.br

Operando há mais de 50 anos, o **Ratskeller Baumbach**, tradicional restaurante alemão na Zona Norte de Porto Alegre, entra em uma nova fase. Recentemente, a família lançou uma nova marca com a proposta de se aproximar do público mais jovem, o **Heim by Ratskeller**. Operando há cerca de um mês, os resultados do novo negócio já representam 10% do faturamento total do restaurante.

"Foi um formato de negócio que conhecemos durante a pandemia. Nunca tínhamos operado um delivery antes. Esporadicamente, um cliente pedia e a gente enviava via táxi, algo bem rudimentar", comenta Matheus Baumbach, empreendedor à frente do Ratskeller.

Apesar disso, o delivery representava apenas uma pequena parte da operação, reproduzindo o mesmo cardápio servido no buffet e no restaurante à la carte. "Os nossos pratos não eram o ideal para tele-entrega. Quem trabalha nesse segmento sabe o quão difícil é. O cliente pede um filé e ele tem que chegar no ponto certo quente e rápido. Não é uma logística simples", explica.

A solução foi criar uma marca independente, com identidade própria, cardápio reduzido e pre-

cificação específica para o canal de entrega. A ideia ganhou força após a participação de Matheus na National Restaurant Association Show (NRA Show), realizada em Chicago, em maio de 2025. Durante uma palestra sobre o evento, ele conversou com Leonardo Dorneles, presidente da Abrasel-RS, que o incentivou a enxergar o potencial do delivery como um novo pilar de faturamento. "Ele nos fez entender que a gente tinha uma marca forte e uma possibilidade de faturar até 25% com o delivery", conta. A partir disso, Matheus iniciou uma série de visitas a operações especializadas em delivery e reformulou a estratégia do negócio.

Enquanto no restaurante tradicional a prioridade sempre foi o atendimento presencial e a apresentação dos pratos, na nova operação a lógica foi invertida. O foco passou a ser velocidade, embalagens de alta qualidade e um cardápio enxuto, pensado para manter sabor e textura durante o transporte. "A prioridade no delivery é entregar rápido. Depois vem a embalagem e, claro, a qualidade da comida. A gente precisava desenvolver pratos que funcionassem tecnicamente", afirma.

Cardápio do delivery

Entre as principais apostas está o schnitzel, preparado previamente e finalizado em poucos minutos. O restaurante também desenvolveu embalagens específicas para manter a crocância do prato até a casa do cliente. O cardápio reúne especialidades como schnitzel, spätzle, batatas fritas, salsichas e apfelstrudel. Os valores das

opções variam entre R\$ 18,00 e R\$ 58,00. O nome da nova marca reforça esse posicionamento, já que Heim, que significa lar em alemão, faz referência à proposta de oferecer comida caseira.

Estrutura compartilhada

A Heim funciona utilizando a cozinha onde é preparado o buffet de almoço do Ratskeller, estrutura que fica ociosa durante a noite. "Foi uma forma de rentabilizar essa estrutura sem interferir no jantar, que acontece em outra cozinha do restaurante", explica Matheus.

Além de profissionalizar o delivery, a Heim foi criada para alcançar consumidores mais jovens, acostumados aos pedidos por aplicativos e cardápios digitais. Antes, as encomendas eram feitas exclusivamente por telefone ou WhatsApp, modelo que, segundo Matheus, dificultava o ganho de escala. "A gente tinha receio, porque achava que nosso público não iria se adaptar ao cardápio digital. Mas percebemos que era impossível crescer mantendo um atendimento manual", declara.

A divulgação da nova marca também aposta em parcerias com influenciadores digitais e na presença em plataformas como o iFood, além do canal próprio de vendas. Mais do que ampliar o faturamento, a estratégia busca criar um intercâmbio entre as diferentes operações do grupo. "Quem pede delivery, pode receber um convite para conhecer o jantar. E quem vem ao restaurante pode ganhar um cupom para pedir em casa. A gente quer que um cliente conheça todas as nossas operações", conclui.

MURAL

➔ O **Senac-RS** está com inscrições abertas para o curso Técnico em Inteligência Artificial. A carga horária é de 1,2 mil horas e, ao longo da formação, os estudantes aprofundarão conhecimentos em programação, algoritmos de aprendizado de máquina, redes neurais e processamento de dados. A ideia é que os alunos aprendam, na prática, como criar, aprimorar e implementar modelos inteligentes capazes de solucionar desafios reais. As inscrições estão abertas nas escolas do Senac em Camaquã, Caxias do Sul, Passo Fundo, Santa Cruz, São Leopoldo e Porto Alegre. A formação terá início em agosto,

com datas diferentes em cada cidade. Mais informações em bit.ly/4ffd8hx.

➔ A **Universidade Santo Amaro (Unisa)** está ofertando mais de 200 cursos de férias gratuitos. As formações são on-line, de curta duração, e em diversas áreas do conhecimento, com certificado ao final. A carga horária fica entre 60 horas e 100 horas, e abrange áreas como Arquitetura e Urbanismo, Engenharia e Tecnologia da Informação, Comunicação e Artes, Direito e Cidadania, Educação, Gestão e Negócios, Hospitalidade e Gastronomia e Saúde. Mais informações sobre os cursos em bit.ly/4vdsazY.

EVENTOS

➔ Nesta sexta (10), a partir das 8h, Associação Comercial de Porto Alegre (ACPA) promove mais uma edição do **Capacita ACPA**, dessa vez com o tema Inteligência Artificial prática para negócios: estratégias e ferramentas para resultados reais. O encontro acontece duas vezes por mês e se define como um espaço dedicado ao aprendizado, à troca de experiências e ao networking. A participação é gratuita e reúne especialistas, empresários e profissionais de diferentes áreas para compartilhar tendências de mercado, cases de sucesso e ferramentas que podem ser aplicadas no dia a dia dos negócios. Saiba mais informações sobre o evento

em bit.ly/4fdXino.

➔ Canoas recebe, no dia 29 de agosto, a sexta edição da **Confraria dos Empreendedores**. Com a proposta de ser um ambiente de ambiente de conexão estratégica, crescimento e posicionamento, o evento começa às 19h30min e contará com pitch de negócios, exposição de empreendedores e espaço para venda de produtos. O encontro acontece no CSSGAPA, na rua Tobias Barreto, nº 990. Os ingressos partem de R\$ 90,00 e vão a R\$ 479,00. O encontro contará ainda com uma experiência gastronômica desenvolvida pelo Brasa Fronteiriça. Saiba mais em bit.ly/4eD2mS4.

Confira estas e outras oportunidades no QR Code ao lado



No dia 22 de julho, o iFood Benefícios promove o evento Impulso 2026 para debater as novas perspectivas do futuro do mercado de trabalho. O evento contará com grandes nomes do mercado internacional, como Jacob Morgan, futurista, autor best-seller e uma das principais referências globais em liderança, abordando IA e o futuro do trabalho. O evento acontece de forma híbrida em São Paulo. Inscrições gratuitas em tinyurl.com/amc2zwub.