

Peppo's Xiseria aposta em delivery rápido, pão alternativo e xis doce para atrair o público

Em uma cidade onde o xis é tradição há décadas, conquistar espaço entre centenas de lancherias exige mais do que uma boa receita. É preciso inovar. Foi com essa ideia que os sócios Luiz Felipe Basso e Pedro Jacob Chaves abriram, no fim de maio, a Peppo's Xiseria. Em menos de dois meses de funcionamento, a empresa já vende cerca de 80 lanches por dia, apostando em um modelo que combina engenharia de produção, operação enxuta e forte presença nas redes sociais.

A decisão de abrir uma "xiseria" surgiu da ideia de agilizar as entregas. "Percebemos que Santa Maria estava um pouco carente de um lanche que fosse entregue rapidamente e com qualidade. Queríamos oferecer um xis mais leve, sem aquele excesso de gordura, mantendo o sabor", explica Chaves.

Embora o cardápio tenha inspiração na tradição santamariense, a proposta inclui novidades pouco comuns na cidade, como a opção do pão cervejinha e o Xis Cake, sobremesa inspirada no formato do lanche (massa de pão de ló, brigadeiro de chocolate branco, brigadeiro de chocolate e geleia de morango caseira). "A ideia



Em menos de dois meses de funcionamento, a empresa de Luiz Felipe Basso e Pedro Jacob Chaves já vende 80 lanches por dia

sempre foi unir entrega rápida, qualidade e uma proposta um pouco diferente", conta Basso.

Os dois sócios são formados em Engenharia de Produção e decidiram levar conceitos da área para dentro da cozinha. Fluxos de trabalho, organização da equipe, preparo antecipado dos ingredientes e logística de entrega foram planejados para reduzir o tempo entre o pedido e a chegada do lanche ao cliente.

"Sabemos que uma das piores experiências para o cliente é esperar muito tempo e receber um lanche frio. Por isso, toda a

operação foi pensada para que o produto chegue rapidamente e em boas condições", afirma Basso.

A estratégia deu resultado: hoje, a Peppo's entrega a maior parte dos pedidos em cerca de 30 minutos. Para quem busca o lanche no balcão, o tempo cai para entre 10 e 15 minutos. Parte dessa eficiência vem da estrutura compartilhada com a hamburgueria dos sócios. As duas operações utilizam a mesma cozinha e dividem uma equipe de aproximadamente 12 entregadores, sendo quatro dedi-

cados prioritariamente à xiseria.

Além da rapidez, a empresa aposta na qualidade dos ingredientes como diferencial. A carne é moída diariamente e os demais insumos também são preparados todos os dias, reduzindo o tempo de armazenamento e preservando o sabor.

Outro detalhe chama atenção: a embalagem. Em vez das tradicionais caixas coloridas, a Peppo's utiliza embalagens brancas. "Escolhemos essa embalagem justamente porque qualquer excesso de gordura aparece nela. Isso nos obriga a manter um

padrão de qualidade e apresentação", afirma Luiz Felipe.

Se as lancherias tradicionais cresceram pelo boca a boca, a nova geração aposta no algoritmo. Como o foco da empresa é o delivery, as redes sociais se tornaram a principal ferramenta de divulgação. "O Basso cuida da parte de tráfego pago e juntos pensamos na produção dos conteúdos, mostrando processos, pessoas e o produto", conta Pedro.

Os preços variam entre R\$ 34 e R\$ 57. O carro-chefe é o Xis Completo, vendido por R\$ 38, seguido pelo Xis Filé, por R\$ 50. Mesmo custando acima da média de parte do mercado, a proposta tem encontrado boa aceitação: cerca de 20% dos clientes já optam pelo pão cervejinha, por exemplo, que é uma das novidades da casa.

Em menos de dois meses de funcionamento, alguns consumidores já retornaram cerca de dez vezes. "Santa Maria é a cidade do xis. Em praticamente qualquer horário entram pedidos. Nosso maior movimento foi em um domingo, quando saíram mais de 100 lanches, todos entregues em até meia hora", afirma Chaves.

Como o Festival do Xis transformou a história de restaurante em Santa Maria

Quando abriu um pequeno trailer em Santa Maria, no fim da década de 1990, Ademir Soares Cavalheiro queria apenas viver do próprio trabalho. Quase três décadas depois, a National Dog se tornou uma das lancherias mais conhecidas da cidade e um dos principais símbolos do Festival Nacional do Xis. Tricampeã da competição, a empresa praticamente dobrou o movimento após conquistar os títulos e hoje vende cerca de 250 lanches por dia.

A trajetória começou antes mesmo da National Dog existir. Ademir trabalhava como açougueiro e, nas horas vagas, vendia cachorro-quente em uma carrocinha. Depois, passou três anos comercializando em uma Fiat Fiorino, no Centro, até comprar o primeiro trailer.

"A National Dog existe desde 1999. No início, fiquei cerca de nove anos em um trailer pequeno, mas, quando a demanda cresceu, consegui uma estrutura maior. Hoje ainda temos um trailer no Centro e recentemente abrimos uma lanchonete", conta.

O salto na visibilidade veio em 2023, com a primeira edição do Festival Nacional do Xis. A participação, segundo Ademir, aconteceu quase por acaso.

"Resolvemos participar para divulgar o trabalho e conquistar clientes. Acabou dando muito certo", relembra.

A repercussão ultrapassou os limites de Santa Maria. "Muita gente passou a vir conhecer nosso lanche por causa do festival. A repercussão foi muito grande, não só aqui, mas em todo o Rio Grande do Sul. Praticamente dobramos o movimento. Hoje, um dia que antes era considerado muito forte virou um dia comum para nós", conta o empresário.

Somando as duas unidades, a National Dog produz cerca de 250 lanches por dia. O cardápio reúne opções entre R\$ 24 e R\$ 66, mas o campeão de vendas continua sendo o tradicional Xis Completo. A novidade é o Xis Costela, criado para o festival e que rapidamente conquistou espaço entre os clientes.

Mesmo com o crescimento, a administração segue familiar. Ademir e a esposa comandam o negócio. Na lanchonete trabalham três funcionários, além do sogro, que está na empresa há 17 anos. A unidade sobre rodas conta com outros dois colaboradores.

Apesar de não comer xis há alguns anos, o proprietário con-



Proprietário do National Dog, Ademir Cavalheiro trabalha com a esposa, o sogro e mais três funcionários na produção diária

tinua acompanhando pessoalmente a preparação dos lanches. "É a parte que eu mais gosto de fazer." Durante a semana, o maior movimento permanece no trailer do Centro; nos fins de semana, a lanchonete recebe ainda mais clientes.

Morador de Santa Maria há 33 anos, Ademir acredita que o título de Capital Nacional do Xis apenas reconhece uma tradição construída muito antes do festival. "Desde que cheguei aqui, Santa Maria sempre teve uma cultura muito forte do xis. Sempre existiram trailers e lancherias especializadas. Isso faz parte da cidade."



Lanchonete foi premiada nas três edições do Festival Nacional do Xis no município