

Após fechar parrilla na Zona Sul, casal abre complexo gastronômico na 24 de Outubro

Seis marcas atuam no Espaço Eminente, no bairro Auxiliadora

➔ NOVIDADE

JÚLIA FERNANDES
juliaf@jcrs.com.br

Aberto há quase dois meses, no bairro Auxiliadora, o **Espaço Eminente** é um complexo gastronômico que reúne seis operações. Dessas seis marcas, quatro já estão em funcionamento. O novo espaço é resultado de uma experiência de sete anos que os empreendedores Laura e Rodrigo Oliveira tiveram ao comandar um restaurante na Zona Sul de Porto Alegre.

O antigo Entrecot e Companhia foi reformulado e resultou em um negócio maior, mais complexo e centralizado. "Fechamos lá para vir para cá, porque a maioria dos nossos clientes se concentra nesta região. Descobrimos isso por meio de uma pesquisa que realizamos em 2024", comenta Laura, afirmando que o público que eles recebiam aos finais de semana no antigo negócio era muito maior em comparação aos demais dias da semana. "Ir para a Zona Sul é um passeio, a gente brinca que é quase uma zona rural", observa a empreendedora.

Após perceber que não fazia sentido permanecer no local, os sócios decidiram apostar em uma região mais movimentada, que também concentra um público mais corporativo.

"Estamos no TripAdvisor há dois anos com prêmio de excelência, entre os 10 melhores restaurantes de Porto Alegre. Recebemos muita procura, inclusive de outros estados, de empresas para fechar eventos corporativos, mas a gente estava a 25 quilômetros do aeroporto", conta Laura, sobre os desafios relacionados à localização do primeiro negócio.

O Espaço Eminente foi desenvolvido para atuar em diferentes frentes, uma delas pensada especialmente para atender de forma mais completa ao público corporativo. "Temos todo um ambiente pensado para esses eventos, com datashows, televisões, sistema de som", detalha.

As marcas do complexo

A operação que recebe os eventos corporativos, assim como os eventos sociais, é o Garden & Glass. Projetado para ser um espaço versátil, a ideia é que, no próximo ano, a operação feche aos fins de semana para receber apenas eventos particulares. "Queremos dedicar todos os sábados somente aos eventos", afirma Rodrigo, explicando que a estrutura de divisórias com portas mão amiga permite, de forma fácil, que todos os espaços se conectem para receber eventos com até 200 pessoas.

Para abrigar diferentes propostas e receber um grande número de pessoas, o negócio funciona em um espaço de 600 m². O ponto escolhido passou por uma obra que durou quase um ano. "Aproveitamos só as paredes laterais e as do fundo, porque fazem divisa com vizinhos, o resto estava tudo comprometido", comenta Laura.

Frequentadores de muitos restaurantes da Capital, o casal admite que o local foi inspirado em operações que eles admiram, porém com a proposta de ser mais acessível. "Trabalhamos com uma margem baixa para a região. **A nossa ideia não é superfaturar, é trazer experiências com um valor mais acessível para o público**", afirma a empreendedora.

Além do Garden & Glass, o complexo abriga o Lounge 24, um ambiente exclusivo com uma proposta mais descontraída. "Temos mesas com coolers embutidos, um cardápio de petiscos voltado para momentos de happy hour, uma boa carta de drinks", explica Rodrigo sobre a operação que funciona somente à noite e, nas primeiras semanas, foi o destaque do complexo devido aos jogos da Copa, de acordo com os empreendedores.

Durante a noite, o espaço também recebe o Safrá 1363, com a ideia de oferecer uma gastronomia mais refinada, com destaque especial para as massas e os vinhos. A operação divide o mesmo espaço que o Eminente utiliza durante o dia, oferecendo parrillas, pratos à la carte e menu executivo.

Além das quatro marcas, o Espaço Eminente se prepara para receber mais duas operações, ainda sem data de abertura: o Pulsí Sushi e um café mais tradicional para ocupar os horários da manhã e da tarde, momento em que a estrutura do local fica mais ociosa.



Rodrigo e Laura Oliveira são sócios do Espaço Eminente, operação que reúne seis marcas

"É como se fosse uma empresa colaborativa, onde todas as marcas ocupam o espaço no tempo em que ele está vago", elucida o empreendedor, comentando que três chefs atuam no

complexo, cada um dedicado a uma operação.

De acordo com Rodrigo, o Espaço Eminente deve contar futuramente com até 35 funcionários para dar conta de

todas as operações. "Seguimos nas contratações para fechar o quadro, mas temos alguns desafios na parte de treinamento", admite. Para o sócio, o trabalho consiste em compreender a mudança de mindset. "Às 9h, chega o pessoal do café; às 12h, o pessoal passa para a operação do almoço; retornamos para o café e finalizamos com as marcas que funcionam à noite", resume.

Para dar conta de negócios diversos, os sócios contam com tecnologia e automação, mas entendem as especificidades e as necessidades de cada cliente.

"A tecnologia faz a operação ficar mais eficiente, mas tem um público mais velho que vai precisar de um atendimento mais próximo, com mais atenção", observa Rodrigo, que desenvolveu um software próprio para o complexo, unindo todas as marcas, serviços e um programa de fidelidade para os clientes.

Para ambos os sócios, o novo negócio veio para organizar o que já ofereciam no antigo restaurante na Zona Sul. "A gente tinha muitas experiências e não sabia comunicar bem tudo o que oferecíamos", explica Laura.

Endereço e horário de funcionamento

O Espaço Eminente funciona de terça a sexta para almoço, das 11h30min às 14h30min, e as operações noturnas do complexo operam das 17h30min às 22h. Aos fins de semana, o almoço é servido até as 15h.



A Costela Glaceada, assada por 18h, é um dos destaques



Salada com lula e camarão empanado está no cardápio