

Cafeteria com cardápio à base de insumos brasileiros reabre na Capital

A Casa Brasileira, que operava no Centro Cultural Vila Flores, abriu recentemente em um espaço colaborativo na rua Miguel Tostes

➔ NEGÓCIOS

GUSTAVO MARCHANT
gustavos@jcrs.com.br

A **Casa Brasileira** está em um novo endereço. Anteriormente localizada no Centro Cultural Vila Flores, no 4º Distrito, o negócio, que nasceu como uma confeitaria na casa de Vinicius Müller, empreendedor à frente do café, agora chegou ao bairro Rio Branco de cara nova, com uma pegada de cafeteria, como define o empreendedor.

"Hoje, enxergo muito mais uma operação de café. Pratos salgados ganharam destaque, e os cafés também são um forte. Os doces, claro, seguem se destacando. São sabores únicos da biodiversidade brasileira e preparos de alta qualidade", enfatiza Vinicius,

que antes tocava a operação com a família e agora a comanda sozinho.

O cardápio à base de insumos brasileiros, como cumaru, jambu, castanha de caju e butiá, segue, mas agora na rua Miguel Tostes. A nova loja está localizada junto ao Limonata Hub & Gastrobar, espaço colaborativo que opera há oito anos no local. Apesar do complexo funcionar a partir das 18h, a Casa Brasileira, assim como alguns outros negócios que ocupam o Limonata, funciona também pela manhã.

"Já sentimos uma grande diferença na rotina. Pessoas passando na rua com olhares curiosos para a fachada, pausas para olhar para dentro, espiar o cardápio, tirar uma foto ou mandar um áudio para alguém. É uma rua com fluxo considerável de pedestres, numa região que mescla zonas residenciais e comerciais, já com uma boa presença de cafés, restaurantes e bares", avalia Vinicius sobre o recomeço positivo.

Adversidades enfrentadas pelo negócio

O motivo da mudança de região foi pela necessidade de estar mais próximo dos clientes, além

do fato da rotina inconstante sofrida pelo negócio, que operava em uma região, segundo o empreendedor, mais afastada.

"A viabilidade do meu negócio lá acontecia, pois eu estava em um centro cultural que fazia grandes eventos, que traziam o real resultado financeiro, ou seja, eu precisava conciliar dias e semanas de baixo fluxo de clientes com, às vezes, 500, 800 pessoas para atender em um único dia", comenta.

Outro fator que o cozinheiro levou em consideração foi a margem de erro apertada, que se tornava um empecilho enorme, visto que o empreendedor trabalha com itens perecíveis e a produção é 100% artesanal e própria.

"A Casa Brasileira tem também o papel de apresentar sabores do Brasil que muita gente não conhece. Esse é o principal propósito da marca: mostrar que a culinária brasileira vai muito além do que normalmente imaginamos. E muito do trabalho de explicar o Brasil que tem na nossa cozinha se dá conversando com os clientes, o que não acontecia de maneira satisfatória atendendo um volume tão alto de pessoas em um único dia", explica.



O negócio agora opera na rua Miguel Tostes, junto ao Limonata

Rebranding na cozinha

A mudança de endereço também trouxe novas opções para o cardápio. Vinicius diz que são sutis, embora marcantes.

Tapiocas e torradas passaram a ser preparadas na hora, e doces que já existiam no menu anterior foram repensados. Um deles, por exemplo, é o Cremosíssimo de Chocolate, servido junto a um creme de cumaru e flores frescas da estação. Além dos doces, salgados e cafés, o cardápio conta com opções de drinks, vinhos brancos e laranjas, com destaque para

a BRS Lorena, variedade de uvas brancas desenvolvida pela Embrapa, que chegou à Casa Brasileira.

No mais, Vinicius diz buscar cada vez mais trabalhar com ingredientes diferentes, dentro do que consegue encontrar, tendo parceria com produtores que compartilham esse cuidado.

"Enquanto cozinheiro, estou me permitindo testes. Volta e meia preparo algum produto que não está no cardápio e coloco na vitrine, algum bolo, alguma torta, com o que encontro na feira, com o que leio em algum livro", exemplifica.

Após seis anos no delivery, doceria abre em ponto físico em frente ao Parcão

➔ NOVIDADE

GUSTAVO MARCHANT
gustavos@jcrs.com.br

Natural de Camaquã, Raquel Rosiak se via num limbo em 2020. Recém-demitida do emprego, ela enxergou nos doces uma saída. A inspiração veio após a sogra comprar uma caixinha de brigadeiros, o que a motivou, juntamente com o noivo, a comprarem os ingredientes e testarem sua própria receita. Quis o destino que a primeira receita desse liga. O próximo passo foi vender seu produto para vizinhos e familiares, público que provou e acatou a ideia, o que a motivou continuar. Assim nasceu, na cozinha da mãe de Raquel, a **Rosiak'S Doces (@rosiaksoficial)**, primeiro como delivery, e agora com uma loja em frente ao Parcão, no Largo Caixeiros Viajantes.

Em 2021, o casal se mudou para Porto Alegre e passou a realizar toda a operação de tele-entrega dentro de casa, na pequena cozinha do apartamento.

A grande virada ocorreu em

2024, quando optaram por um rebranding da marca, que passou a ter o sobrenome da empreendedora — antes, o negócio se chamava Doce Encanto. Nesse movimento, ela também investiu em uma nova identidade visual, que resultou em embalagens personalizadas, o que gerou um aumento significativo no número de clientes no delivery.

"Quando a gente começou, não tínhamos noção de qualidade, mas vimos que manter sempre esse nível é o que fez os clientes comprarem de novo", observa Raquel, entendendo que a constância era o segredo para a fidelização.

Doce é o que não falta

Segundo Raquel, o brigadeiro no pote é o responsável por encantar os clientes. Acompanhado de uma infinidade de complementos e sabores, o doce é de longe o mais vendido da loja. Comercializado nas porções de 150ml e 250ml, o doce pode ter como acompanhamento uma diversidade de chocolates, como Kinder Bueno, Kit Kat, Milka, Galak, Raffaello e Biscoff, além dos sabores tradicionais, como leite



A Rosiak'S Doces fica no Largo Caixeiros Viajantes, nº 38, loja 34

ninho, pistache e nozes.

Para quem busca algo com mais refrescância, há também combinações com frutas frescas, como banana e morango, utilizadas em sobremesas como a banoffee e sua releitura, apelidada de morangoffee, que chegou há pouco no cardápio. Os frutos, como Raquel nomeou, têm um diferencial importante: são montados exclusivamente na hora em que o cliente faz o pedido, preservando a máxima qualidade

dos ingredientes.

Mas o brigadeiro de pote não é o único favorito. Na doceria, as fatias de torta de cookie e os bolos caseirinhos correm por fora. Com 220g e 500g, respectivamente, as opções recheadas de Nutella, Ferrero Rocher, constituem o cardápio ao lado do mini bolinho de laranja, feito com o suco natural da fruta, e os cafés especiais com grãos moídos na hora. O cafezinho, inclusive, caiu no gosto do público mais idoso do bairro, que aproveita

a mesinha com cadeiras de couro ao lado do balcão de atendimento.

Da cozinha para o balcão

Na escolha do ponto em frente ao Parque Moinhos de Vento, Raquel conta que a procura não foi por um lugar de altíssimo fluxo; preferiu um espaço pequeno e aconchegante para atendimento, mas que tivesse uma cozinha ampla para facilitar a produção. "Estou adorando atender, e agora com essa cozinha bem grande é muito melhor para produzir", aponta a empreendedora, que recebe perguntas dos clientes sobre futuras franquias. "O pessoal entra e sempre nos questiona, mas eu digo não, é nossa primeira loja física. De repente, mais para frente pensamos em uma segunda loja, mas, por enquanto, estamos focados em consolidar essa e criar novos sabores para os potes", afirma.

Endereço e horário de funcionamento

A Rosiak'S Doces fica em frente ao Parcão, no Largo Caixeiros Viajantes, nº 38, loja 34. A doceria abre de segunda a sexta, das 13h às 20h, e, aos sábados, até as 19h.