

EmpREENDEDORA à frente de cervejaria artesanal abre bar no Rio Branco

Fundada em 2018, a Daluz entra em um novo momento com a inauguração do Daluz Cervejaria & Gastropub

➔ NOVIDADE

JÚLIA FERNANDES
juliaf@jcrs.com.br

A história da empreendedora Michelle Vieceli com o segmento cervejeiro já acumula mais de uma década. A jornada começou ainda em 2015, de forma amadora, quando Michelle realizou um curso de cervejeira por um dia. A atividade, que começou como um hobby, transformou-se em algo a mais quando a empreendedora se viu produzindo 200 litros de cerveja em casa. "Na época, pensei 'preciso fazer alguma coisa, tenho que dar conta de escoar essa produção'", conta a proprietária da **Daluz Cervejaria (@daluzcervejaria)**.

Fundada em 2018, a Daluz entra em um novo momento com a inauguração do **Daluz Cervejaria & Gastropub (@daluzgastropub)**. O estabelecimento ocupa a antiga casa dos pais de Michelle, que estava desocupada desde a pandemia de Covid-19.

"Eles me deixaram a casa quando foram morar no interior. Desde lá, tenho cuidado deste espaço e, recentemente, pensei em uma forma de rentabilizar", comenta a empreendedora, sobre a oportunidade que enxergou em um espaço que estava ocioso. Para Michelle, o fato de não pagar aluguel já era um bom começo.

Apesar de ser o primeiro bar que a empreendedora comanda sozinha, Michelle já acumula experiência de outros negócios que tocou. Desde que abriu a cervejaria, ela já foi sócia de três bares, entre eles o Povoada Gastrobar, que a empreendedora segue no quadro societário até hoje. "É um lugar que eu amo e dá muito certo, pois tenho sócias maravilhosas. Sempre digo que ter sócia é um casamento, tem a parte boa e a parte difícil", destaca.

Bar com cara de casa

Em seu novo bar, Michelle destaca que em cada canto tem

o toque dela. A ideia, segundo a empreendedora, é que o espaço seja acolhedor e intimista. Por operar em uma antiga residência, o ambiente se encontra com a proposta. Mesas de madeira, lareira, plantas, cores quentes, luz baixa, entre outros detalhes, compõem a decoração do Daluz Gastropub.

"Tem muito do meu gosto pessoal, inclusive nas artes. A Daluz investe em artistas locais, em arte e em cultura", comenta a proprietária, afirmando que as ilustrações espalhadas pelo bar também estão presentes nos rótulos das cervejas. Há um pequeno deque no pátio da casa, que, junto às mesas na calçada, formam o espaço externo do bar. Contando com os lugares no salão, o estabelecimento comporta 50 pessoas.

O cardápio de bebidas é constituído pelos chopes da fábrica, drinks, e uma carta de vinhos e espumantes. Entre os chopes com mais saída está o American IPA, além deste, a empreendedora destaca que no inverno o Dry Stout é bem procurado também. Os chopes partem de R\$ 9,90, enquanto os drinks variam entre R\$ 25,00 e R\$ 33,00.

Já na parte de comidas, o cardápio conta com clássicos de boteco e algumas criações autorais. "Todo cliente que chega e pede uma cerveja ganha um petisco, que é o ingrediente principal da cerveja, a cevada. Hidrato e depois tempero com páprica, azeite e sal", comenta Michelle sobre a opção criada por ela para substituir os amendoins. Na sessão de entradas, o destaque é o bolinho de cream cheese com presunto parma, castanha de caju e azeitona, por R\$ 59,90. Na parte dos principais, os sanduíches são os protagonistas e partem de R\$ 40,00.

A empreendedora comenta que a ideia é oferecer pelo menos uma vez por semana música ao vivo. "A proposta é que os shows ocorram aos domingos, quando servimos no almoço a nossa feijoada", explica Michelle.

Desafios de empreender no mercado cervejeiro

Para a empreendedora, o novo bar é uma forma de dar mais visibilidade para a Daluz Cervejaria. Segundo ela, o segmento cervejeiro é concorrido. "Eram cerca de 60 cervejarias antes das enchentes,

e esse número reduziu para algo em torno de 20 plantas. Foi uma divisória para o mercado", observa Michelle, sobre o período das enchentes de maio de 2024 que impactaram o Rio Grande do Sul. "Esse novo projeto é uma forma de escoar a produção e, de alguma forma, se aproximar dos clientes da marca."

Acostumada com o público boêmio da Cidade Baixa, bairro onde estão endereçados outros negócios que a empreendedora já esteve à frente e o Povoada, Michelle admite estar conhecendo o público da nova operação. "Ainda estou tateando em relação ao consumidor, ao cliente. É um público novo, mas estou animada para atender outros públicos também", garante.

Além de empreender, Michelle trabalha no formato CLT atuando como supervisora e monitora de indicadores em uma empresa de cozinha industrial.

"Me formei em nutrição e atualmente trabalho com 20 restaurantes. E também sou mãe. Sou quase o pai do Chris, com dois empregos", brinca a empreendedora sobre a rotina agitada, relacionando sua realidade com o pai do protagonista da série dos anos 2000, Todo Mundo Odeia o Chris.

Para que desse certo, Michelle precisou sair da operação do dia-a-dia e focar na gestão do negócio.

"Tenho que ser mais a cabeça do que o braço, mais pensando e administrando do



Michelle Vieceli abriu o Daluz Cervejaria & Gastropub no Rio Branco

que executando, além de ter boas pessoas e de confiança trabalhando comigo", salienta.

Apesar da intensidade do trabalho, Michelle não se

enxerga fazendo outra coisa. "A cerveja representa para mim prazer e esperança. Eu acredito na cerveja, além do negócio ela é algo que me mobiliza."



O bar, que fica na rua São Manoel, nº 219, conta com as clássicas cervejas da marca e drinks