

Clássica à la minuta abrirá em casarão de 200 m²



Robson Capitanio comanda a À La Minuta da Terezinha ao lado dos pais, Rudinei e Terezinha Capitanio

À La Minuta da Terezinha segue na Cidade Baixa, mas em novo espaço

➔ NOVIDADE

JÚLIA FERNANDES
juliaf@jornaldocomercio.com.br

Bife, feijão, arroz, ovo e batata frita. A combinação simples que não tem erro está presente no cardápio da maioria dos restaurantes. Mas há aqueles especiais, que são conhecidos pela sua à la minuta, e esse é o caso da **À La Minuta da Terezinha**. Operando há mais de 13 anos na Cidade Baixa, o negócio se prepara para mais uma mudança de endereço. O restaurante, localizado na rua General Lima e Silva há três anos, irá ocupar a esquina da mesma rua, na altura da Lobo da Costa, nº 209. Em um casarão de 200 m² com mais de um século, a À La Minuta da Terezinha contará com uma cozinha maior, dois salões, além de um estoque para os produtos.

A troca de endereço vem acompanhada de outra transformação: a mudança de nome. O novo restaurante, além de levar o nome da Terezinha Capitanio, uma das proprietárias do negócio, leva o nome do seu esposo, Rudinei Capitanio, que também comanda o restaurante e a chapa da operação. A expectativa é de que o À La Minuta da Terezinha e do Nei abra as portas no início de outubro. "Por questões burocráticas, meu pai, quando abriu, fez toda papelada no nome da minha mãe. Quando

saía a nota para os clientes vinha o nome Terezinha, e daí pegou", explica Robson Capitanio, um dos filhos do casal, sobre a mudança do nome.

A obra, que começou há cerca de seis meses, foi toda pensada para receber a tradicional à la minuta da Cidade Baixa. "Aqui, vai ser uma parede onde o pai quer dar destaque às batatas que usamos", aponta Robson, falando sobre o processo das batatas fritas do restaurante, que são feitas da forma tradicional, descascadas na mão e fritadas na hora do pedido. "Nunca utilizamos as congeladas", garante.

O local contará com o bufê de saladas, em frente à cozinha da produção, assim como no restaurante atual. No andar térreo, além da cozinha, operará um dos salões do local, com capacidade para 70 pessoas. **Ao todo, o novo restaurante comporta até 120 pessoas.** "O segundo andar vai funcionar também, mas no início a ideia é abrir o primeiro andar somente para entender a demanda" explica Robson.

Apesar da mudança de endereço, o foco do negócio segue sendo as à la minutas. De acordo com Robson, a ideia é permanecer com o mesmo cardápio para seguir mantendo a qualidade das entregas. O empreendedor comenta que a necessidade do novo espaço veio pela alta demanda, principalmente, aos fins de semana. "Quando a gente se mudou para o endereço atual, a gente não imaginava que ficaria tão pequeno", comenta Robson. Segundo ele, o restaurante vende por dia 150 à la minutas, podendo chegar a 300 unidades aos fins de semana. "O meu pai segue o modelo antigo, o caderninho. Ele conta pela quantidade de ovos", comenta Robson.

A ideia de crescer também veio de Rudnei. "Começamos a ver que a cozinha estava apertada, que os clientes estavam desconfortáveis", comenta Robson, sobre os desafios da operação atual. "No fim, ele quer que a gente prospere. Estou feliz de contribuir com eles nessa subida", destacou.



O novo ponto fica na rua Lobo da Costa, nº 209, ainda na região

MURAL

➔ A **Ultragaz** está com inscrições abertas, até 11 de outubro, para o Programa Estágio 2027.1, com 30 vagas em 16 cidades do País. As oportunidades estão distribuídas pelos municípios de São Paulo, Caucaia, Belém, Recife, Salvador, Aracaju, Curitiba, São Francisco do Conde, Canoas, entre outras, contando com bolsa-auxílio de R\$ 3 mil. Com vagas para áreas corporativas, comerciais e operacionais, os benefícios incluem assistência Médica, Assistência Odontológica e Seguro de Vida. Mais informações em tinyurl.com/bf4terx4.

➔ Com inscrições abertas até o dia 4 de outubro, a **Randoncorp**

está com vaga remota aberta para Analista de Estratégia de Crédito Pleno. Visando a atuação na área de gestão e monitoramento do risco de crédito, as atribuições incluem a realização de análises quantitativas e qualitativas para avaliação da qualidade da carteira e suporte à tomada de decisão e monitoramento de evolução dos indicadores de risco de crédito. Para a vaga é necessária graduação concluída em Administração, Economia, Estatística, Engenharia, Matemática, Ciências Atuariais, Sistemas de Informação ou áreas correlata. Mais em tinyurl.com/5n8tywu3.

EVENTOS

➔ O Tecnopuc realiza, de 20 a 22 de outubro, a nona edição do **Tecnopuc Experience**. Integrado à Semana Acadêmica da Pucrs, o evento promove uma imersão completa em ciência, inovação e negócios. A programação conta com mais de 100 horas de conteúdo e passa de 100 palestrantes distribuídos em seis palcos simultâneos, incluindo workshops, pitches e acessibilidade em Libras. Os dois primeiros dias são focados em convidados e na comunidade Tecnopuc, encerrando no último dia com o tradicional festival de portas abertas ao público geral. Mais informações sobre o Tecnopuc Experience em bit.ly/4AUmW9N.

➔ Focado em fortalecer o mercado digital, o **Sul Digital Xperience (SDX)** chega à sua quarta edição movimentando o Teatro CIEE-RS Banrisul entre os dias 20 e 22 de outubro. A ideia do evento é discutir os reais desafios de fazer um negócio crescer hoje, colocando na mesa temas como Inteligência Artificial, Growth, análise de dados, automação e Branding. O formato deste ano chama a atenção por permitir que o público monte sua própria jornada de aprendizado, sendo possível intercalar grandes debates estratégicos com sessões mais técnicas e práticas. Mais informações sobre o evento em bit.ly/4d7iJoN.

Confira estas e outras oportunidades no QR Code ao lado



A Mercopar, maior feira de inovação industrial da América Latina, chega neste ano à sua 35ª edição, reunindo 528 expositores. Com foco em inovação industrial, tecnologia, automação e geração de negócios, o evento será realizado de 20 a 23 de outubro no Centro de Feiras e Eventos Festa da Uva, em Caxias do Sul (RS). As inscrições para visitantes são gratuitas e podem ser feitas no site mercopar.com.br.