

Picolé de pudim e pizza de bolo: doceria de Viamão projeta crescimento de 30%

Além da loja física e fábrica, o negócio deve investir em uma operação de presentes

➔ APOIO VERO

JÚLIA FERNANDES
juliaf@jornaldocomercio.com.br

Empreender pode ser uma necessidade, mas também pode nascer de uma paixão, mesmo quando ainda não há garantias de que a ideia vai se transformar em um negócio. Foi assim que **Caroline Osório** começou a construir sua trajetória na confeitaria. Há 19 anos no mercado, a empreendedora comanda, ao lado do esposo e sócio, Stive Costa, a Caroline Osório Doceria, em Viamão, na Região Metropolitana de Porto Alegre. O que começou com cupcakes vendidos para amigos e colegas do trabalho se transformou em uma operação com loja física, fábrica própria, atendimento a eventos e planos de expansão.

A relação com a cozinha, segundo a empreendedora, vem de muito antes da abertura da empresa. Com parentes ligados à gastronomia, Caroline cresceu entre preparações doces e salgadas. Apesar disso, cursou bacharelado em Turismo e chegou a atuar na área antes de transformar o hobby em fonte de renda.

O início das vendas aconteceu durante o período de popularização dos cupcakes. Enquanto trabalhava na Pucrs, Caroline levou alguns bolinhos para os colegas experimentarem, sem a intenção de comercializá-los, porém os pedidos começaram a surgir. "Fiz alguns cupcakes e levei para o pessoal provar, sem intenção de vender.

E aí começaram a me perguntar se eu não fazia para vender", conta Caroline.

Em 2007, a empreendedora passou a produzir para comercialização e, durante anos, percorreu estabelecimentos do Centro de Viamão oferecendo os doces. Com o aumento das encomendas, a rotina começou a ficar incompatível com o emprego formal. A produção acontecia à noite e nos fins de semana, até que a demanda levou Caroline a se dedicar integralmente ao negócio. A fábrica surgiu em 2015 para atender às encomendas, incluindo bolos e doces para casamentos, formaturas e aniversários. Com o tempo, a procura por produtos de pronta-entrega, revelou uma nova oportunidade de abrir as portas para quem quisesse consumir os doces sem precisar fazer uma encomenda antecipada. "O pessoal sentia a necessidade de ter um lugar para poder ir e já comprar alguma coisa na hora", explica Caroline.

Da fábrica à loja física

A primeira loja física aberta em 2019 permaneceu em funcionamento por cinco anos e acompanhou o crescimento das vendas durante a pandemia de Covid-19, quando os pedidos por delivery ganharam força. O espaço tinha apenas três mesas, com capacidade para nove pessoas, e logo se tornou pequeno para a procura.

O empreendimento também chegou a manter uma unidade em Porto Alegre por um ano, em 2021, além de uma operação sazonal em Cidreira. Por questões de identificação com o espaço e logística, a empreendedora optou por concentrar a operação em Viamão. Desde 2024, a doceria funciona em um endereço maior, com capacidade para receber até 50 pessoas sentadas.



O casal Stive Costa e Carolina Osório são sócios na Caroline Osório Doceria, em Viamão

A estrutura reúne salão de atendimento e cozinha de finalização, enquanto o ateliê de produção, instalado em outro endereço, concentra a fabricação dos produtos. A operação atende tanto o consumidor final quanto empresas e eventos corporativos. A empresa também recebe encomendas para festas particulares e oferece eventos exclusivos no salão após o horário de fechamento, a partir de 30 pessoas. As opções incluem brunch com produtos da casa ou serviço por cardápio. Apesar da variedade de canais, a loja física se tornou o principal braço do negócio. Segundo Caroline, o faturamento do espaço supera em mais de três vezes o das encomendas. Para acompanhar a demanda sem comprometer a qualidade e a rotina da equipe, a empresa também passou por uma revisão do cardápio. "A gente deu uma enxugada para otimizar a produção, os insumos, melhorar a margem dos produtos que efetivamente saíam mais e melhorar a qualidade de vida dos colaboradores", afirma.

Novos produtos e planos de expansão

O movimento acompanha uma trajetória de crescimento que, conforme a empreendedora, superou as expectativas iniciais. Para o próximo ano, a projeção é ampliar o faturamento em pelo menos 30%. Parte dessa estratégia está relacionada à abertura de novas frentes de atuação. A empresa pretende alugar o espaço ao lado da loja atual para instalar uma operação de cestas e presentes, um projeto antigo de Caroline, além de uma cozinha-



O bolo de nuvem é um dos preparos com mais saída na doceria

-modelo destinada à realização de cursos, mentorias e consultorias.

Entre os produtos mais procurados da doceria estão a fatia da torta Marta Rocha, as empadinhas e o chamado bolo pizza, uma criação que se tornou uma das marcas registradas da marca. A ideia surgiu do aproveitamento das partes de bolo que sobravam durante o nivelamento das massas para a montagem das tortas. Cortados em oito partes, os pedaços deram origem ao doce em formato de pizza.

A casa também oferece coxinhas de morango, tortas inteiras, sobremesas e opções salgadas, além de uma linha de gelatos artesanais e picolés recheados, lançada em janeiro. Entre os sabores estão pudim, morango, Nutella e leite em pó com Nutella.

Experiência como diferencial competitivo

Para Caroline, o diferencial da marca vai além do sabor. Em um mercado com cada vez mais

confeitarias e opções de delivery, a atenção aos detalhes se tornou parte da estratégia. "Hoje, ter qualidade no produto é o mínimo. Não é mais diferencial. Se não tem qualidade, tu não podes nem estar no mercado", avalia a empreendedora.

A proposta envolve desde a apresentação dos doces e das embalagens até o atendimento, ambiente e aroma da loja, com essência de baunilha. "A gente tenta atingir todos os sentidos aqui. É paladar, é olfato. O nosso slogan é 'doce em todos os sentidos'" explica a empreendedora. A decoração em tons de rosa, com flores e referências ao universo infantil, buscando criar um espaço acolhedor para famílias e crianças.

Endereço e horário de funcionamento

A Caroline Osório Doceria está localizada na avenida Senador Salgado Filho, nº 8145, no bairro Jardim Krahe, em Viamão. A doceria opera todos os dias, das 10h às 20h.



A doceria fica na avenida Senador Salgado Filho, nº 8145, em Viamão