Xis, pizza e churrasquinho: conheça novo complexo gastronômico de Porto Alegre

Tiago Leite, à frente do Grupo Leiteria aposta na integração de operações no Espaço Leiteria, novidade no grupo

APOIO VERO

JÚLIA FERNANDES
juliaf@jornaldocomercio.com.br

O empreendedorismo acompanha Tiago Leite há 28 anos. À frente do **Grupo Leiteria**, que reúne as marcas Leiteria, Madre, Buteco do Leite, Ferro Xiseria, Ferradura Pizzaria e Leiteria Churrascada, o empreendedor transformou recentemente uma das operações mais tradicionais do grupo em um complexo gastronômico. Inaugurado em outubro, o Espaço Leiteria ocupa o endereço da avenida Venâncio Aires, nº 946, no bairro Farroupilha, pertinho da Redenção, e reúne diferentes propostas culinárias em um único ambiente.

A ideia é oferecer ao público os produtos de quase todas as marcas do grupo, em um espaço voltado a encontros, refeições e à transmissão de partidas de futebol. Entre as opções disponíveis estão xis, pizzas, parrilla, tortas, petiscos e chope. A nova proposta também responde a um desafio que vem ganhando espaço nas decisões de Tiago, em tornar as operações mais simples de administrar, sem abrir mão da qualidade dos produtos e da experiência dos clientes que já conhecem as marcas.

A mudança encerra o formato anterior da Leiteria 639, conhecido pela confeitaria, pelo café da tarde e pelo brunch. A nova configuração concentra diferentes produtos e serviços no mesmo endereço, aproveitando a experiência acumulada pelo grupo em seus outros negócios. "Foi um resumo das nossas operações, juntando o que a gente tem de melhor", explica Tiago sobre a mudança.

Integração para simplificar a gestão

A reformulação também altera os horários de funcionamento. Enquanto a operação anterior permanecia aberta ao público por até 12 horas diárias, o Espaço Leiteria funciona das 16h às 23h30min durante a semana. Nos finais de semana, o atendimento ocorre das 11h30min às 23h30min. Segundo o empreendedor, a mudança permite organizar melhor as equipes e reduzir a complexidade da rotina.

A dificuldade para encontrar mão de obra qualificada e a necessidade de adaptar os negócios às transformações do mercado estão entre os fatores considerados na decisão. Tiago também acompanha as mudanças na jornada de trabalho, que podem exigir novas estratégias de funcionamento. "Já é uma realidade e a gente precisa se adaptar para continuar rodando", declara.

Marcas diferentes, um mesmo espaço

No complexo, foram reunidas operações que já tinham público consolidado. A Ferro Xiseria e a Ferradura Pizzaria, por exemplo, são apostas do grupo em produtos populares entre os gaúchos. O espaço também mantém as tortas da Leiteria, que marcaram a trajetória da confeitaria, e incorpora elementos da Leiteria Churrascada e do Buteco do Leite. "Se for pensar só em delivery, o xis é um dos produtos mais consumidos pelos gaúchos. Então, o que eu fiz foi juntar essas operações que a gente já trabalha e colocar no mesmo lugar", afirma o empreendedor.

NATHAN LEMOS/JC



Tiago Leite está à frente do Grupo Leiteria, que aposta em um novo modelo de negócio na Capital

NATHAN LEMOS/JC



Ferradura Pizzaria e Ferro Xiseria fazem parte do Espaço Leiteria

NATHAN LEMOS/JC



O xis de cordeiro com molho malbec é destaque do cardápio

A integração faz parte de uma estratégia que vem orientando as mudanças recentes do grupo. Em março deste ano, a operação Leiteria na rua 24 de Outubro, no bairro Auxiliadora, deixou o formato de cafeteria e confeitaria para dar lugar à Leiteria Churrascada.

"Todas essas decisões foram tomadas para melhorar a rentabilidade, organizar o trabalho e adequar a empresa às necessidades de cada momento. O segredo do empresário é não ter medo de mudar, é entender o mercado se movimentando, e se movimentar junto com ele", indica o empreendedor.

Uma trajetória marcada por mudanças

Embora o Grupo Leiteria complete 10 anos em 2027, a experiência de Tiago no empreendedorismo começou muito antes. Aos 14 anos, ele ingressou no mercado de trabalho em minimercados, passando por diferentes setores da atividade. A vivência nesse segmento formou a base de seus conhecimentos sobre operação, atendimento e gestão.

Mais tarde, o empresário passou a atuar no entretenimento noturno, à frente do Rosário Resto Lounge, uma casa noturna que funcionou em Porto Alegre por vários anos.

Foi nesse período que teve contato mais próximo com a gastronomia e começou a reunir conhecimentos que seriam aproveitados na criação da Leiteria. "Ali, eu aprendi a trabalhar com a parte de gastronomia. Logo depois veio a Leiteria, juntando todo o expertise que eu tinha", conta.

A primeira unidade da marca foi aberta na avenida Venâncio Aires e conquistou espaço com a combinação de cafeteria, confeitaria, padaria e restaurante.

Com a resposta do público, o negócio avançou para outros endereços e formatos. Em 2020, a unidade da rua 24 de Outubro ampliou a atuação da marca com opções de almoço e jantar, enquanto novas iniciativas foram incorporadas ao portfólio nos anos seguintes.

A expansão também exigiu rever prioridades pessoais. Quando decidiu encerrar as atividades do Rosário, Tiago ouviu questionamentos de pessoas que não entendiam por que deixaria uma casa noturna em funcionamento.

Na época, além do empreendimento, ele administrava minimercados e já estava envolvido com a Leiteria. A rotina intensa, que muitas vezes avançava pela madrugada, deixou de fazer sentido após o casamento e o nascimento da filha.

"Acho que a vida do empresário tem que ser movida, as coisas têm que fazer sentido. E isso não é atrelado somente a dinheiro", afirma Tiago.

Com seis operações e cerca de 100 profissionais envolvidos, o grupo precisa conciliar crescimento, qualidade e capacidade de gestão. "O objetivo é continuar expandindo, mas com negócios mais simples de tocar", garante.