Sakae's recomeça com delivery após incêndio

JAMIL AIQUEL/ESPECIAL/JC



Masaki, Sakae e Virgínia Susuki estão à frente do tradicional restaurante japonês da Capital, Sakae's

Família planeja a retomada à casa original na Rua Castro Alves, no Rio Branco

NOVIDADE

JAMIL AIQUEL
jamil@jcrs.com.br

Quase dois meses após o incêndio que atingiu o **Sakae's**, reconhecido como o primeiro restaurante japonês de Porto Alegre, o empreendimento centrado na tradição familiar iniciou um novo capítulo. Após 50 anos de história na Rua Castro Alves, a família Suzuki retomou as atividades operando exclusivamente no modelo delivery.

As entregas estão sendo realizadas principalmente por aplicativos, mas também é possível fazer pedidos por telefone. Neste recomeço, os empreendedores garantem que a mesma essência que consolidou a marca na capital gaúcha segue presente no restaurante.

O negócio, fundado por Sakae Susuki, é atualmente comandado pelo filho da fundadora, Masaki Susuki; pela nora, Virgínia Susuki, além das netas.

"A princípio estamos oferecendo todos os pratos, menos aqueles que tinham preparo na mesa. Meu pai e minha irmã seguem como chefs, e a cozinha vai seguir operando da mesma maneira, seguindo a tradição da família", garante Sayuri Susuki, uma das netas da fundadora.

A operação via delivery, no entanto, é apenas o passo inicial. No próximo mês, a família planeja reabrir temporariamente o restaurante em um novo espaço físico, já alugado por eles e localizado no mesmo bairro da sede original. Esse movimento estratégico tem um objetivo maior: viabilizar o retorno definitivo à icônica casa original.

Reconstrução do negócio

"A ideia sempre foi recomeçar. O objetivo é juntar a verba necessária para começar a reforma lá do Sakae's, na estrutura dele. Lá o terreno é nosso, é da família", detalha.

O incêndio de grandes proporções atingiu o restaurante no dia 15 de setembro. Durante a ocorrência, foram necessários três caminhões de combate a incêndio. Segundo os bombeiros que estavam no local, o fogo se espalhou rapidamente devido às características construtivas do imóvel.

Sayuri estima que a reconstrução custará mais de R$ 1 milhão. O desafio financeiro é ainda maior porque o imóvel não tinha seguro contra incêndio. Ela relata que o fogo deixou um cenário devastador.

"Eu estava lá dentro no dia do incêndio. Não sobrou nada. Pouquíssima coisa a gente conseguiu salvar, então vai ser recomeçar do zero mesmo", desabafa a empreendedora.

Apoio da comunidade

Além da perda material, o incêndio destruiu relíquias inestimáveis, como porcelanas e fotos trazidas do Japão que comporiam um memorial para a avó. "Tem a questão de valor familiar, histórico, que não temos como recuperar", lamenta.

Apesar da dor, o sentimento que prevalece neste recomeço é o de gratidão. Ao ver o restaurante receber um apoio massivo, que incluiu uma vaquinha organizada pela comunidade e manifestações de carinho vindas do Consulado Geral do Japão em Porto Alegre e até do próprio Japão, Sayuri diz ter compreendido o verdadeiro impacto do legado de sua avó.

"Não sei se é porque estamos na família e não percebemos a dimensão da influência da minha avó. Nós não tínhamos noção da comoção das pessoas", conta, emocionada. "Não foi só a comunidade nipo-brasileira, mas sim uma comunidade geral do Brasil mesmo."

Apoiada por esse carinho, que abraça desde clientes da quarta geração até um novo público jovem que descobriu a culinária tradicional nos últimos anos, a família projeta um futuro esperançoso no terreno original. Quando as portas do histórico restaurante voltarem a abrir, Sayuri promete que a alma do Sakae's estará lá.

"Tem uma história, muitas pessoas passaram por lá. É emocionante, queremos trazer isso de volta. Vai ser um lugar com uma proposta diferente, um pouco mais moderna, mas seguindo a mesma forma tradicional de preparo".

O Sakae's está operando temporariamente pelos aplicativos iFood, 99Food ou por telefone. O horário de funcionamento é de segunda a sábado, das 11h às 14h30min e das 19h às 22h30min, e aos domingos das 11h às 14h30min.

MURAL

O Kampeki, restaurante de culinária japonesa, abriu mais 50 vagas de emprego para a nova operação em Porto Alegre. As oportunidades são para oito cargos, nos setores de cozinha, sushi bar, bar e atendimento no salão. Todas as vagas são na escala 5x2 e os funcionários passarão por treinamento, com acompanhamento durante o desenvolvimento. Há possibilidade de crescimento na carreira dentro das operações da marca. Interessados devem entrar em contato pelo e-mail rh@kampeki.com.br ou pelo WhatsApp (51) 99687-8295.

A Feevale está com inscrições abertas até o dia 14 de novembro para o curso de Inteligência Competitiva e Pesquisa de Mercado. O curso, ofertado na modalidade EAD, acontecerá entre os dias 16 de novembro e 16 de dezembro, na Plataforma Feevale Mais. A formação terá como objetivo conceituar a pesquisa mercadológica, sua coordenação, planejamento e execução. O curso, voltado a profissionais que necessitam apoiar suas decisões estratégicas em organizações, será ministrado por Ákila Monique Klauck, mestre em Administração com experiência em comportamento do consumidor. Mais informações em tinyurl.com/msaj454fa.

EVENTOS

No dia 17 de novembro o PULSE promove o Café com Negócio NuConect no Salão Nobre da Associação Comercial de Porto Alegre. O evento, que integra a programação da Semana Global do Empreendedorismo no Brasil, pretende reunir pessoas que desejam compartilhar experiências, apresentar seu trabalho e ampliar sua rede de relacionamentos. O encontro acontece das 14h às 17h, e contará com uma rodada de negócios que explorará possibilidades de parceria, indicação e colaboração. Endereços Visconde do Cairú, nº 17, no Centro Histórico. Mais informações em tinyurl.com/5w7h7mub.

A Fecomércio-RS promove no dia 13 de novembro uma nova edição do evento Fecomércio-RS Debate, com o tema Redução da Jornada — Impactos e Perspectivas da PEC/EC 141/2026. Com programação realizada na sede da Fecomércio-RS/Sesc/Senac e IFEP, o evento ocorre das 11h30min às 14h. Para contribuir com a discussão voltada aos impactos da redução da jornada de trabalho, estão confirmados no evento nomes como Maurício de Carvalho Goés, Doutor e Mestre em Direito e Especialista em Direito do Trabalho e Arthur Rogério Bork, Perito Contábil. Os ingressos estão disponíveis através do link: tinyurl.com/45wk5wu6.

Confira estas e outras oportunidades no QR Code ao lado

A Fiergs abriu 32 vagas de estágio para 15 municípios do Estado, entre elas Cachoeirinha, Canela, Canoas, Sapiranga, Guaíba, Santa Rosa e Porto Alegre. Com bolsas entre R$ 700 e R$ 2 mil, as oportunidades contemplam estudantes dos cursos administração, engenharias, tecnologia da informação, educação, saúde, meio ambiente, comunicação e design. Os interessados devem acessar o site: tinyurl.com/44r2t7ph.