

economia

Marca de alfajores retoma produção na Capital

Odara, que teve fábrica inundada na Zona Norte, também antecipará entrega de pré-vendas que ajudaram a pagar a folha

Patricia Comunello

patriciacomunello@jornaldocomercio.com.br

As bolachas em diversas camadas voltaram a receber recheio de doce de leite depois de uma parada obrigatória de quase dois meses devido à inundação que atingiu Porto Alegre. Em breve, as unidades da Alfajores Odara, que esgotaram no mercado, vão chegar aos fãs da marca gaúcha. A fábrica, localizada na Zona Norte da Capital, voltou a operar ontem.

A história da Odara pós-inundação, contada pela coluna Minuto Varejo, gerou grande repercussão. Com a arrecadação de recursos em pré-venda de alfajores, os donos conseguiram pagar os salários de maio dos funcionários.

“Até o fim de semana, os alfajores vão estar nas lojas”, avisa o fundador da marca, Jeison Scheid. Hoje são 5 mil pontos de venda situados no Rio Grande do Sul, em São Paulo, em Santa Catarina e no Espírito Santo.

E outra boa notícia: os alfajores da pré-venda que seriam entregues em agosto vão ser antecipados para este mês. A venda de mais de 32 mil unidades salvou emergencialmente as finanças da Odara, desde que a enchente destruiu estoques e parou máquinas. O prejuízo foi de R\$ 1,8 milhão.

Scheid informa que as pri-

meiras levas serão dos sabores tradicionais preto e branco. “Até a metade do mês, vamos ter as sete variações: clássicos (meio amargo, branco e dark), bocadito (minialfajor) e alfacro (avelã, milk e paçoca).

Para religar as máquinas, foi uma corrida contra o tempo, conta Scheid. O prédio e os equipamentos ficaram sob a água. Até agora foram R\$ 500 mil para compra de novas máquinas e recuperação de partes das engrenagens que montam os biscoitos.

“Até o fim de semana, teremos mais de 50 mil unidades prontas”, projeta ele. Claro que fica muito, muito longe do que era a realidade antes da enchente. A capacidade da fábrica é de montar 10 mil unidades por hora.

A medida que o parque de produção consegue operar em ritmo mais normal, a capacidade vai ser rapidamente recuperada, adianta o fundador. Hoje são 57 funcionários envolvidos na produção.

E o que muitos fãs da marca devem estar querendo saber: como vai ser o fluxo de abastecimento?

“Começaremos a mandar para os pontos de venda desabastecidos na quinta-feira e, sem seguida, para quem comprou na pré-venda. A entrega da compra antecipada era para agosto, mas vai ser antes”, informa Scheid.

A captação em troca de produtos já se encerrou e os números surpreenderam o time da Odara. Foram mais de 6 mil caixas compradas, somando 32 mil alfajores ou quase R\$ 550 mil arrecadados. No começo de junho, o valor estava em R\$ 300 mil e garantiu o pagamento de 100% da folha.

Ainda tem mais R\$ 90,2 mil de financiamento coletivo, ligado a outras entregas. Com isso, a marca obteve R\$ 638 mil em recursos para as demandas da retomada, entre despesa com salários e gastos com limpeza e recomposição da fábrica.

“Já havia comentado aqui que a gente sabia que a marca era bem quista, mas foi impressionante a adesão!”, emociona-se Scheid.

Até engatar, a produção será ainda bem menor. “Mas, em breve, vamos produzir mais do que fazíamos antes da enchente”, aposta o fundador.

Tudo porque a Odara voltou diferente e melhor, garante o empreendedor.

Os maquinários novos permitem mais autonomia para trocar recheios. “As máquinas mais antigas eram mais engessadas neste processo. Compramos novas e aproveitamos algumas coisas dos equipamentos que tínhamos, como motores, que conseguimos recuperar”, comemora ele.

Parte das decisões de fazer a atualização são fruto do aprendizado em 11 anos de existência da marca, que surgiu em 2013 como



Bolachas voltaram a receber recheio e cobertura para montagem dos doces

uma alternativa de Scheid para gerar renda em temporadas de verão em praias de Santa Catarina.

Outra vantagem na retomada é que o maquinário agora tem mais flexibilidade na operação, como a limpeza mais profunda feita uma vez por semana. “Antes levaria quatro horas e agora será de uma hora”, compara. Com isso, as horas em que antes a produção tinha de ficar parada agora serão de atividade.

Outra novidade é que vai ter insumos de novos fabricantes, como o doce de leite. Como não foi possível negociar condições para a retomada com o antigo fornecedor, com sede no Rio Grande do Sul, a Odara buscou fabricantes em Santa Catarina e na Argentina para dar conta da matéria-prima.

Tem uma curiosidade do pro-

duto que chega ao consumidor. As bolachas ou biscoitos (que lembram a bolacha Maria) da base dos alfajores são feitos por uma indústria de alimentos gaúcha, seguindo a receita desenvolvida por Scheid e equipe. Claro, um dos segredos da fama da marca.

A Mosmann, com sede em Parobé, região calçadista, elabora a matéria-prima que onde é “cimentado” o recheio e depois aplicada a cobertura.

“Isso nos dá mais flexibilidade e podemos focar em outras áreas”, diz o fundador. Na atual situação, uma vantagem é que a Mosmann não foi atingida pelas cheias. Portanto, os biscoitos estavam apenas esperando para voltarem a receber o recheio e a cobertura na casa na Zona Norte de Porto Alegre. Os fãs da Odara agradecem.

Casa do Pão de Queijo pede recuperação judicial e cita impacto do Salgado Filho

Com lojas fechadas no Rio Grande do Sul devido à paralisação do Aeroporto Internacional Salgado Filho, em Porto Alegre, a Casa do Pão de Queijo entrou com pedido de recuperação judicial (RJ). A rede aponta impactos da pandemia de Covid-19 e a interrupção de voos no Salgado Filho, devido à inundação histórica, como causas da crise financeira, com passivo total de R\$ 86,2 milhões.

“A tragédia climática causou um impacto financeiro negativo de quase R\$ 1.000.000 por mês em vendas e uma perda de Ebitda de aproximadamente R\$ 250 mil por mês. Sem previsão de retorno à normalidade, a empresa teve que demitir 55 funcionários, agravando ainda mais a crise”, elenca a marca, na petição judicial que ingressou na Vara Regional Empre-



Unidades do aeroporto respondiam pela terceira maior receita da rede

sarial em Campinas, em São Paulo.

As operações no aeroporto gaúcho respondiam pela terceira maior receita do grupo, que concentra as 28 lojas próprias em terminais aeroportuários. Além disso,

são cerca de 170 franquias, incluindo terminais de voos, shopping centers e rua.

No passivo, R\$ 57,5 milhões são com credores da categoria de quirografários, normalmente ins-

tituições financeiras, que somam R\$ 55,9 milhões. Outros R\$ 1,3 milhão são com pequenas empresas, que devem fazer parte de fornecedores. Somente em tributos são R\$ 28,7 milhões na conta total. O pedido solicita urgência na apreciação da Justiça e ainda que seja sustada execução, como cortes de luz e perda de ponto em aeroportos devido à atrasos de aluguel. A rede cita a Fraport Brasil, concessionária dos terminais em Porto Alegre e Fortaleza no Ceará.

No começo de junho, a coluna Minuto Varejo informou que a Casa do Pão de Queijo tinha decidido demitir cerca de 30 funcionários, segundo a direção da rede, nas unidades do Salgado Filho. Com a volta dos embarques e desembarques ao complexo da Capital (os voos vão continuar em

Canoas até o restabelecimento da pista), que deve ser a partir de 15 de julho, a varejista deve reabrir uma das lojas que fica na praça de alimentação.

No pedido de RJ, a cafeteria e lancheria que explora um dos quitutes mais populares no País e que é marca registrada da culinária do Brasil no Exterior, a empresa, criada em 1967 no interior de São Paulo, também lista 19 filiais que foram fechadas, cinco delas de janeiro a junho de 2024. Das unidades fechadas, 11 estavam em terminais de passageiros e as demais em pontos em shoppings e rua.

“As operações da companhia devem continuar normalmente na fábrica, nas lojas próprias e nas franquias, que, inclusive, devem abrir novos pontos de venda”, diz a rede, em nota.