

Ge

geracao@.com
geração empreendedora



Negócios surgem e se consolidam em Porto Alegre trazendo referências uruguaias e argentinas. Juan Pedro Schranck e Alessandro Padilha Jardim comandam o Mila Y Birra, novo bar de gastronomia típica do Rio do Prata na Cidade Baixa



Inspiração muy internacional

PÁGINA INICIAL

www.geracaoe.com



Quer receber notícias sobre empreendedorismo no seu WhatsApp? Aponte o celular para o QR Code ao lado e saiba como!



Ao leitor

Hora de reavaliar as metas

No início do ano, é comum fazermos o exercício de traçar metas, seja nos negócios ou na vida pessoal. Colocar no papel quais são os objetivos para os próximos 12 meses, onde se quer chegar quando mais um ano encerrar. Mas essas metas não devem ser encaradas apenas no fim do ano.

Chegamos a julho, início do segundo semestre. Com ele, a oportunidade de reavaliar o que está dando certo, entender o que ainda faz sentido manter no planejamento e o que já não está alinhado com o contexto. O primeiro semestre de 2024 foi intenso, marcado especialmente pelas enchentes de maio, que deixaram rastros que ficarão por muito tempo. É exemplo de um contexto adverso que não poderia ser previsto em janeiro. Nenhum empreendedor ou empreendedora imaginou ficar mais de um mês de portas fechadas ou reconstruir o espaço físico de seu negócio.

O planejamento é importante para o crescimento, mas deve cumprir o papel de aliado. É preciso olhar para as metas de janeiro com a perspectiva do que aconteceu ao longo do ano, usando o segundo semestre como uma oportunidade para novas perspectivas. #prcima

Isadora Jacoby
@isajacoby

#explorar



FERNANDA FELTES/JC

Busque inspiração em outras histórias

Rachele Moraes comanda a Tropino, gelateria especializada em sorvetes semifreddo, de Caxias do Sul, que chegou à Capital neste ano. O negócio fica na Galeria Champs Elysees, no bairro Moinhos de Vento.

Podcast Do Zero ao Topo, da Infomoney

Gosto muito de conhecer a jornada de outros empreendedores. Aprendemos muito com as dificuldades que eles passaram, a forma como superaram os obstáculos e conseguiram prosperar. Além disso, me ajuda a encontrar formas de crescer. Por isso, ouço sempre o podcast Do Zero ao Topo, da Infomoney, que conta a **história de grandes empresas**, desde o seu começo até os dias de hoje, entrevistando os empresários à frente dos negócios. É inspirador.

Referências no Instagram

Em qualquer ramo, precisamos de criatividade para empreender, mas na gastronomia mais ainda. Para inventar novos sabores de Tropino e novas receitas, acompanho empresas do ramo pelo Instagram e me inspiro no trabalho delas, além de **ficar por dentro do que está em alta**. Duas empresas supertradicionais que sigo são a gelateria italiana La Romana (@gelateriaromana) e a confeitaria francesa Angelina (@angelina_paris).

Livro Ponto de Inflexão

O empresário precisa constantemente tomar decisões que, muitas vezes, não são fáceis e podem mudar o rumo da empresa e da vida. No livro Ponto de Inflexão, Flávio Augusto conta como ele sempre fez para tomar decisões difíceis. Li esse livro quando estava saindo de uma empresa que tinha quebrado e começando a Tropino. Me ajudou muito a tomar as decisões necessárias para trilhar o novo caminho, **aprender e aceitar os erros do passado** e seguir em frente para começar um novo negócio.

geracaoe.com



Lista: 10 iniciativas LGBTQIAPN+ para conhecer em Porto Alegre

O mês de junho foi marcado pelo Dia Internacional do Orgulho LGBTQIAPN+. Em Porto Alegre, diversos negócios têm a diversidade como eixo principal. Aponte a câmera para o QR Code ao lado e confira 10 empreendimentos seguros e inclusivos na capital gaúcha.



JAMIL AIQUEL/ESPECIAL/JC

Quem faz



ISADORA JACOBY
Editora-assistente
@isajacoby



JÚLIA FERNANDES
Repórter
@eujuliafernandes



JAMIL AIQUEL
Estagiário
@jamil_aiquel



STÉFANI RODRIGUES
Estagiária
@stefanirodrig_

Editor-chefe: Guilherme Kolling

Diagramação: Gustavo Van Ondheusden e Ingrid Muller

geracaoe@jornaldocomercio.com.br

Ge
geraçãoe.com
geraçãoempreendedora

Publicação do
Jornal do Comércio
de Porto Alegre



NEWSLETTER: cadastre seu e-mail na nossa newsletter diária no site. Queremos que você fique por dentro de todas as nossas notícias em primeira mão.

NEGÓCIOS

bem-estar, saúde

Gaúchas lançam linha de suplementos clean label

Marca promete utilizar menos ingredientes industrializados, tornando os proteicos mais saudáveis

JÚLIA FERNANDES

@eujuliafernandes

Quem se dedica à vida fitness, sabe que o cuidado vai além dos treinos. Boa alimentação e suplementação com acompanhamento profissional estão dentro da rotina de quem busca este estilo de vida. Entre tantas opções de produtos proteicos disponíveis no mercado, os suplementos *clean label* se destacam por serem desenvolvidos com ingredientes de origem natural e qualidade superior, contendo menos componentes industrializados e sem aditivos químicos. Pensando nisso, três gaúchas lançaram, em março, a Bhava (@viva.bhava), uma linha de suplementos com poucos ingredientes, que promete manter um sabor agradável.

As três amigas Lívia Velloso Fabris Canal, Gabriela Behrend Silva Nácul e Sophia Pons Magalhães Bastos sempre tiveram interesse nesse universo. Amantes de esportes, as três se formaram em engenharia de produção e seguiram caminhos diferentes após a conclusão do curso. “Seis meses após minha formatura, entrei na faculdade de nutrição. Pensando na engenharia, acabamos complementando bastante uma a outra. Fui para a área mais industrial, a Gabi trabalhava em uma empresa multinacional de logística, lidando com o desenvolvimento comercial, e a Sophia seguiu uma carreira na área financeira”, conta Lívia.

Gabriela e Lívia são amigas de infância e nasceram em Porto Alegre. Conheceram Sophia, natural de Bagé, durante a graduação. Quando a marca começou a ser idealizada, há dois anos, Gabriela e Lívia de-



DIVULGAÇÃO/BHAVA/REPRODUÇÃO/JC

Sophia, Gabriela e Lívia são as empreendedoras à frente da Bhava

ram o primeiro passo estudando o mercado. Sophia ingressou no time em 2023, quando as demais sócias perceberam a necessidade de alguém focado na área financeira. “Fui até a Califórnia para realizar pesquisas. A partir disso, passamos a entender quais eram as principais necessidades deste mercado e começamos a pensar em soluções”, explica Lívia. As amigas começaram a desenvolver formulações e decidiram focar em uma linha de suplementos *clean label*. “A ideia sempre foi usar o mínimo de ingredientes possível, de alta qualidade e sem aditivos químicos. Além disso, sempre tivemos como pilar a transparência com o consumidor no processo produtivo”, relata.

A produção da Bhava acontece em São Paulo. “Desenvolvemos a fórmula, realizamos todos os testes de qualidade e sabor”, explica Lívia. Inicialmente, o principal desafio foi a distância, pois as formulações eram enviadas de São Paulo para o Rio Grande do Sul para testes e ajustes necessários. Neste ano, Lívia mudou-se para São Paulo, facilitando o processo. “Estando aqui, visitamos a indústria, provamos os produtos, identificamos problemas

e fazemos os ajustes imediatamente”, comenta. A linha inclui o Whey Protein Isolado com adição de colágeno nos sabores baunilha e chocolate, vendidos por R\$ 239,97, e Creatina Monoidratada, por R\$ 197,37. “Somos a marca com o menor número de ingredientes. Outras têm pelo menos sete e mais de um adoçante, enquanto nosso chocolate tem apenas cinco ingredientes. O sabor baunilha foi desenvolvido com quatro”, destaca Lívia. Atualmente, 80% do público da Bhava são do Rio Grande do Sul. Com as enchentes, a logística de entregas ficou comprometida. As sócias tiveram de recalculá-la. “Para sobreviver como marca, tivemos essa necessidade de migrar e olhar mais para o Sudeste. Já tínhamos essa pretensão, mas tivemos que acelerar”, relata Lívia. A demanda do varejo foi uma surpresa para as sócias. A ideia inicial era seguir com as vendas online, mas lojas físicas começaram a ter interesse pela marca. Hoje, os produtos estão disponíveis em três lojas no Estado. Em Porto Alegre, na Divina Terra, no Shopping Iguatemi, na Leve Comida Saudável, em Uruguaiana, e na Fábrica 161, em Bagé.

MURAL

Eventos

» O Meetup pré SW Indústria 4.0 Caxias do Sul deste mês terá o tema **Inovar na Indústria pode ser simples**. O encontro, que busca fortalecer a discussão a respeito da Indústria 4.0 no ecossistema da região da Serra Gaúcha, ocorrerá no dia 11 julho, no Auditório da Simecs, em Caxias do Sul. As inscrições são gratuitas e podem ser realizadas por meio do site bit.ly/3zi8MUn.

» O workshop **Inteligência**

Emocional para os Negócios, ministrado por Priscila Sá e Denis Sá, será realizado no dia 14 de agosto, no Letto Hotel, em Flores da Cunha. O evento abordará estratégias comportamentais e espirituais para impulsionar os empreendimentos, além de promover conexões com outros empreendedores para troca de experiências. Os ingressos custam R\$ 100,00 e podem ser adquiridos por meio do site bit.ly/4ce8tIF.

Vagas

» O **Instituto PROA** abriu 35 mil vagas para a segunda turma de seu curso online para jovens de 17 a 22 anos, oferecendo formação profissionalizante para o mercado de trabalho. As aulas começam em 2 de setembro na Plataforma PROA, e os interessados devem se inscrever até o dia 31 de julho no site (proa.org.br). As vagas são exclusivas para quem concluiu o Ensino Médio em escolas públicas ou está concluindo neste ano nos estados SP, RJ, MG, PR, SC, RS, MS, GO, DF, BA e PE.

» O **banco BV** abriu 60 vagas

afirmativas para pessoas pretas ou pardas em programa de estágio. Os interessados devem estar matriculados em cursos do Ensino Superior ou técnico e terem disponibilidade para trabalhar seis horas diárias no modelo híbrido na capital paulista ou modelo remoto, de qualquer lugar do Brasil. Será paga bolsa auxílio de R\$3.055, além de benefícios como vale-refeição, vale-transporte, planos de saúde e odontológico, entre outros. As inscrições podem ser feitas por meio do site bit.ly/45Jnpx.

Nos dias 13 e 14 de julho, acontece a terceira edição do Vinho no Cais, iniciativa que tem como objetivo fomentar o enoturismo na Capital. Desta vez, o evento será realizado na Catedral Metropolitana, um dos lugares mais icônicos da cidade. A edição será solidária, com 20% do valor da venda dos ingressos destinados para ajudar as pessoas afetadas pelas enchentes, através do Instituto Rsnasce. Em uma parceria entre a Wine Locals e o Cais Embarcadero, a terceira edição do evento reunirá mais de 15 vinícolas no Wine Festival, principalmente de produtores do Rio Grande do Sul. Os ingressos partem de R\$ 185,00 e estão disponíveis no site www.wine-locals.com.

GASTRONOMIA

internacional, referência

Argentina e Uruguai inspiram negócios em Porto Alegre

A gastronomia dos países vizinhos ao Rio Grande do Sul é referência para empreendedores da Capital, que apostam nos pratos típicos uruguaios e argentinos para atrair a clientela

**JAMIL AIQUEL,
JÚLIA FERNANDES E
STÉFANI RODRIGUES**

@jami_aiquel, @eujuliafernandes,
@stefanirodrig

Aproximando os porto-alegrenses dos países vizinhos, empreendedores e empreendedoras apostam na gastronomia típica uruguaia e argentina como diferencial de seus negócios. Idealizado pelos amigos Alessandro Padilha Jardim e Juan Pedro Barreto Schranck, o Mila Y Birra é um bar focado em culinária da cultura rioplatense - região que contempla



Alessandro Padilha Jardim e Juan Pedro Barreto são sócios do Mila Y Birra, novidade na Cidade Baixa

o Uruguai e a Argentina. A operação, que oferece pratos típicos, chopes, drinks e vinhos,

busca ser um local de acolhimento para a comunidade em Porto Alegre.

Alessandro é natural de Alegrete, próximo à fronteira com a Argentina, e Juan é nascido em Rio Branco, no Uruguai, na fronteira com o Brasil. Portanto, ambos cresceram em um ambiente com muita influência da cultura do Rio do Prata. Ao se mudar para Porto Alegre, Juan começou a trabalhar como garçom no Brechó do Futebol, local onde Alessandro trabalhava.

A dupla, que já havia empreendido em outros segmentos, passou a desenvolver a vontade de comandar um negócio em conjunto. Foi aí que Juan percebeu que faltava um restaurante com o foco em milanesas. “Começamos a trabalhar no Brechó e criamos um vínculo muito forte. Durante a pandemia, chegamos a morar juntos. Assim, começamos a conversar sobre esse projeto das milanesas. Outros lugares têm milanesas, mas faltava que fosse focado nelas”, lembra Alessandro.

Mesmo com a ideia em mente, o objetivo da dupla não era abrir o empreendimento tão logo. Porém, eles receberam uma proposta para assumir um ponto localizado no coração da Cidade Baixa, local que, segundo os empreendedores, era perfeito para o Mila y Birra. “Era um projeto mais ao futuro, mas casou com a oportunidade de assumir o lugar, e pensamos ‘tem que ser agora’. Assim, decidimos montar e tocar o projeto”, explica Juan.

Como grande parte dos empreendedores gaúchos, Alessandro e Juan sofreram com a enchente de maio. Desde problemas com fornecedores até atrasos na obra, a dupla estima que a inauguração do empreendimento tenha atrasado cerca de dois meses. “Tínhamos comprado equipamentos de uma fábrica que alagou, e a iluminação a mesma coisa. Decidimos comprar pela internet e não chegava. Nos assustamos um pouco, mas decidimos abrir. Então, ainda estamos no começo. Quem chegar aqui e voltar, na segunda vez, certamente,

já vai ter alguma coisa nova”, afirma Alessandro.

Segundo os empreendedores, o Mila y Birra conta com reedições únicas dos pratos típicos do Uruguai e da Argentina. Criado pelo chef Luiz Paulo, o cardápio oferece opções de empanadas, **chivitos, uma releitura da torta frita - prato clássico da culinária uruguaia - e, claro, as milanesas.** O diferencial é que o cliente pode escolher o tipo de proteína, o molho e os acompanhamentos. Pensando em ser mais inclusivo, o empreendimento conta com opções vegetarianas no cardápio.

“O chef Luiz fez um trabalho excelente. Fugimos um pouco da milanesa tradicional, com um mix de sabores bem interessante. Além disso, estamos focando no *echo a mano*. Tudo é feito aqui: o pão, a massa das empanadas, a batata não é industrializada. É tudo artesanal”, explica Juan.

Na parte das bebidas, o empreendimento disponibiliza para sua clientela chopes, drinks clássicos, como aperol, fernet cola e macunaíma, uma carta de vinhos e, futuramente, a dupla pretende adicionar drinks autorais ao cardápio.

Segundo Alessandro e Juan, o Mila y Birra busca ser um local aconchegante e acolhedor, que sirva como um ponto de encontro para as comunidades argentina e uruguaia em Porto Alegre. Assim, o bar é decorado com pinturas de artistas da região e, para fazer com que a clientela se sinta em casa, o local conta com jogos de tabuleiro e uma televisão, onde os empreendedores pretendem transmitir eventos esportivos.

“Somos culturalmente muito parecidos. Queremos que os uruguaios e argentinos tenham um espaço em Porto Alegre em que eles se sintam em casa. Queremos que vire algo cultural, que o pessoal fale: ‘tem que conhecer o Mila y Birra, um bar temático portenho lá na Cidade Baixa’”, diz Alessandro.

O Mila y Birra está localizado na rua Lopo Gonçalves, nº 108, e opera de segunda a sexta-feira, das 18h às 23h30min. Aos fins de semana, das 11h às 15h e das 18h às 23h30 min. Para mais informações, acesse o Instagram (@milaybirra).



Novidade na Capital, o empreendimento fica na rua Lopo Gonçalves, nº 108



Para ficar por dentro das novidades gastronômicas de Porto Alegre, acompanhe o GeraçãoE online diariamente em geracaoe.com

EVANDRO OLIVEIRA/JC

Chef uruguaio está à frente da primeira parrilla do Mercado

Localizado no segundo andar do Mercado Público de Porto Alegre, o Rincón 74 (@rincon74poa), primeira parrilla do tradicional espaço, abriu as portas em novembro de 2023. Darwin Mariño Santana, chef uruguaio responsável pela cozinha do estabelecimento, acompanhou o negócio desde a concepção do projeto até a inauguração.

O restaurante estava previsto para abrir em 2013, mas teve sua abertura adiada devido ao incêndio devastador que atingiu o Mercado Público naquele mesmo ano. O segundo andar foi reaberto apenas em 2022. “Tivemos algumas burocracias, o que atrasou consideravelmente nosso processo de abertura. Ainda assim, conseguimos concluir as obras em apenas três meses após a liberação final em agosto em 2023”, compartilha Darwin.

Com um assador uruguaio comandando a parrilla, o restaurante tem influências da culinária argentina e uruguaia, além de possuir releituras

de pratos típicos gaúchos. “É uma experiência maravilhosa ser a primeira parrilla do Mercado. Cada vez que penso nisso, me arrepio. Não apenas porque amo essa culinária, mas também porque é um marco histórico para o lugar. Acompanhei de perto esse projeto por mais de uma década, então, ver isso se concretizar é um grande passo na minha carreira”, relata o chef, que anteriormente atuou por 12 anos no Naval, restaurante também localizado no Mercado Público.

Com 27 anos de experiência como chef de cozinha e 15 anos dedicados ao Brasil, Darwin destaca a autenticidade da parrilla uruguaia no Rincón 74. “Nosso diferencial está na qualidade dos cortes, influenciada pelo solo e clima uruguaio. Aqui, nossos clientes podem desfrutar de pratos como o entrecot uruguaio, corte de uma raça nobre de Angus que recomendo pessoalmente”, comenta.

Segundo Darwin, a parrilla se popularizou fora do Uruguai há muitos anos, em países como



Darwin Mariño é o chef por trás do cardápio do Rincón 74, operação que fica no Mercado Público da Capital

Espanha e Estados Unidos. “Na Argentina, faz-se uma parecida com a nossa. A diferença é que no Uruguai só utilizávamos lenha para assar e, hoje, devido a questões ambientais, deixamos de usar lenhas específicas nativas, então passamos a usar carvão”, conta.

O restaurante, revestido por tijolos ingleses, com pé direito alto, portas grandes e janelas com vista para o Paço Municipal de Porto Alegre, comporta cerca de 70 pessoas. Além do entrecot, os destaques do cardápio são a tira de costela

dianteira, com opção para uma ou duas pessoas, carré de cordeiro e a picanha Black Angus. “Oferecemos sobremesas típicas uruguaias e pratos como o Arroz de Carroceiro, que traz um toque diferenciado à nossa oferta”, explica. As entradas partem de R\$ 19,50 e os assados custam entre R\$ 49,00 e R\$ 239,00.

Atualmente, o restaurante funciona de segunda-feira a sábado, das 11h às 18h, e aos domingos das 11h às 16h. Antes das enchentes que atingiram Porto Alegre, com o Mercado Público funcionando à noite, o

estabelecimento operava até as 22h. “Apesar desses contratemplos, estamos vendo um retorno muito positivo. Muitos clientes habituais continuam nos visitando, o que é muito bom. Há dias em que superamos o movimento anterior às enchentes”, compara Darwin, revelando seus planos para o futuro. “Pretendo continuar aqui em Porto Alegre. Acredito que este seja o meu destino final, minha aposentadoria. Este Mercado e esta cidade já se tornaram parte de mim. Sinto-me em casa aqui”, celebra o chef.

Há 15 anos, restaurante é referência de gastronomia argentina no Rio Branco

Foi com o objetivo de oferecer uma autêntica experiência argentina em Porto Alegre que Alfredo Navarro inaugurou o restaurante El Farol há 15 anos. Morando na capital gaúcha desde 1999, Alfredo decidiu, em 2009, deixar seu ponto em Imbé, no Litoral Norte, para estabelecer o El Farol na rua Mariante, nº 855, no bairro Rio Branco.

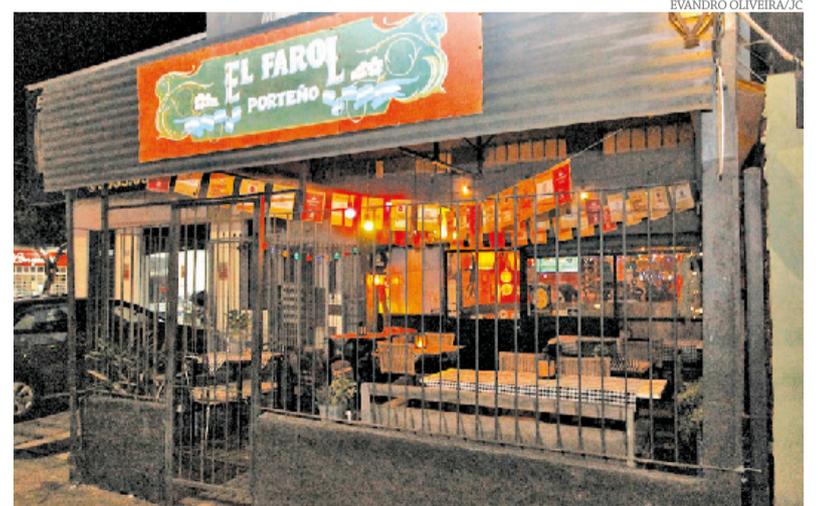
Alfredo chegou ao Brasil para atuar em outro setor, mas sempre sentiu a ausência de um local onde pudesse se reunir com amigos e compatriotas argentinos em Porto Alegre. Notando a falta de um espaço que representasse sua cultura na cidade, ele decidiu

parar de viajar todos os fins de semana para gerenciar seu bar em Imbé e criar uma comunidade local. Alfredo define o El Farol como mais do que um restaurante. Para ele, é um ponto de encontro para a comunidade argentina e apreciadores da cultura do Rio da Prata. “Toda quinta-feira, temos a noite do tango, uma milonga típica do bairro argentino Caminito”, explica. O restaurante oferece pratos tradicionais, como empanadas, milanesas, entrecot, e bebidas como fernet com Coca-Cola, combinação muito popular na Argentina.

A grande receptividade do público porto-alegrense foi

fundamental para o sucesso do El Farol ao longo dos anos, segundo Alfredo. “Os gaúchos se identificam muito com a nossa cultura. Compartilhamos o gosto pelo futebol, churrasco, mate e folclore”, comenta. Essa afinidade transformou o El Farol em um ponto de encontro não só para argentinos, mas também para uruguaio, colombianos e outros latino-americanos, conta o empreendedor.

Na culinária, o prato mais popular do El Farol são as empanadas, um tipo de pastel de forno com massa caseira, recheado com carne cortada na faca, cebola, pimentão e temperos



O El Farol está localizado na rua Mariante, nº 855, no Rio Branco

tradicionais argentinos, servido com chimichurri e limão.

Depois da turbulência provocada pelas enchentes em maio, Alfredo observa uma recuperação no movimento do restaurante.

“As pessoas estão voltando, querendo sair e esquecer um pouco os problemas”, comenta.

O El Farol fica na rua Mariante, nº 855, e opera de terça-feira a domingo, das 18h à meia-noite.

EVANDRO OLIVEIRA/JC

ARTIGO

Hey! Artigos podem ser enviados para geracaoe@jornaldocomercio.com.br.
Os textos para este espaço devem ter no máximo 2200 caracteres e estarão sujeitos à edição.

As pessoas estão se sentindo sós. O que sua marca pode fazer diante disso?

Vivemos em uma era onde a tecnologia e as redes sociais nos mantêm sempre juntos, mas, estranhamente, muitas pessoas se sentem mais sozinhas do que nunca. Segundo pesquisa do Instituto Ipsos, que ouviu 23 mil pessoas de 28 países, 50% dos brasileiros se sentem sozinhos, superando a média global de 33%.

As causas para a solidão são diversas e complexas, entre elas estão as mudanças nos padrões sociais, a falta de propósito de vida e até o impacto da tecnologia em nossas rotinas. O fato é que ela pode afetar pessoas de diferentes idades em qualquer parte do mundo. A tecnologia,

que nos mantém hiperconectados por meio das redes sociais, pode gerar uma falsa sensação de conexão. Passamos horas interagindo com a tela do celular, mas quanto tempo dos nossos dias com interações reais? Estudos em neurociências comprovam que o ser humano necessita de contato físico para o melhor desenvolvimento cognitivo, fisiológico e social. O contato pessoal e a socialização sustentam a capacidade humana de perceber, compreender, envolver-se em interações sociais, na formação da empatia e na elaboração de respostas comportamentais apropriadas em contextos sociais.

Para quem trabalha com comunicação, são inúmeros os desafios, porém as marcas têm uma grande oportunidade de promover momentos de conexão real na vida dos seus consumidores. Uma nova memória é criada por um "registro" de conexões neurais, em diferentes locais do nosso cérebro, formadas a partir da captação de tudo aquilo que acontece fora do nosso corpo: visão, audição, olfato, tato, paladar, sentimentos, entre outros. Entendendo esse contexto, é fácil perceber que criar um momento de prazer fora do ambiente digital, unindo o máximo de fatores externos possíveis, ficará na

AURORA COM. CRIATIVA/DIVULGAÇÃO/JC



MAICON DIAS
CEO da agência Gampi
Casa Criativa

memória do consumidor e poderá oportunizar momentos de felicidade, descompressão e conexão social, muitas vezes

escassos nas vidas das pessoas.

Por mais que a tecnologia traga contribuições aos processos de comunicação, é importante que as marcas lembrem sempre de colocar as pessoas em primeiro lugar. É sobre compreender quais histórias merecem ser compartilhadas e fazer isso de forma genuína, com uma linguagem verdadeira, leve e criativa e, se possível, com experiências reais. Afinal, a qualidade de vida está ligada à qualidade dos nossos relacionamentos e nossa capacidade de se conectar.

A solidão não é um problema individual e, sim, um desafio global que exige uma resposta coletiva. As marcas que entenderem o poder de ação que possuem diante desse cenário e promoverem bons momentos, ganharão um espaço no coração dos consumidores.

BOM SABER

dicas, sugestões, informações



O Sensorial Café está localizado na Galeria Florêncio Ygartua, na rua 24 de outubro, nº 395, no bairro Moinhos de Vento. A operação é de segunda-feira a sábado, das 10h às 18h.

Cafeteria móvel abre ponto para receber o público no bairro Moinhos de Vento

JAMIL AIQUEL
@jamil_aiquel

Foi por conta da paixão por cafés que a médica Adriana Vieira da Cunha criou o Sensorial Café. O empreendimento, que iniciou como uma cafeteria móvel, hoje conta com um ponto fixo no bairro Moinhos de Vento. Para tocar a operação, Adriana conta com a ajuda de seu marido, José Eduardo Cardoso, e de sua filha Carolina Cardoso.

Adriana entrou no mundo dos cafés através de um amigo que era barista e experimentava torrar café em casa. Com o tempo, o seu interesse pelo assunto foi aumentando, assim como a vontade de empreender na área. "Comecei a conhecer mais sobre o café e fazer cursos de barista. Passei a dizer que, quando me aposentasse, teria uma cafeteria",

lembra Adriana.

No fim das contas, Adriana não conseguiu adiar seu sonho e abriu a cafeteria ainda na ativa. José, que já estava aposentado, e Carolina, que trabalhava como nutricionista, mas queria mudar de carreira, embarcaram na aventura. Em novembro de 2021, o Sensorial Café foi fundado como uma cafeteria móvel. Era um carrinho, com uma parte elétrica dentro, onde os empreendedores produziam os cafés para vender exclusivamente em feiras e eventos. "Querida um empreendimento menor, com baixo investimento, por isso a ideia da cafeteria móvel", conta Adriana.

O foco do negócio sempre foram os cafés especiais. Atualmente, o Sensorial Café utiliza os grãos da marca de torrefação Abuela. No carri-

nho, eram oferecidas apenas bebidas feitas com a máquina de espresso, separadas em pacotes pré-definidos, tudo pensado para agilizar o processo de produção. "Não fazíamos outros métodos para agilizar o processo. Em um pacote, oferecemos as bebidas básicas, como espresso duplo, carioca e cappuccino tradicional italiano. No segundo pacote, são as mesmas, mais o mocacino, cappuccino caramelo e o capuccino avelã. Já no terceiro, entram as bebidas geladas", explica Carolina.

Em 2023, o trio passou a frequentar uma feira que acontecia dentro da Galeria Florêncio Ygartua todas as quartas-feiras. Após se adaptar ao ambiente, surgiu a oportunidade de ocupar uma loja da galeria, que estava vaga. Após investimento de aproximadamente R\$ 100 mil



Adriana, José e Carolina são os rostos por trás do Sensorial Café

e cerca de seis meses de obra, o ponto fixo do Sensorial Café foi aberto ao público.

Com um espaço maior e mais tempo para produção, novos métodos de preparo dos cafés - como o filtrado - foram adicionados ao cardápio. Além disso, opções de comidas salgadas e doces são disponibilizadas ao cliente. **Entre os destaques, estão os brownies e o cheese**

roll - salgado inspirado no doce cinnamon roll - receita criada pela própria Adriana.

Tudo que é oferecido aos clientes no Sensorial Café é produzido na casa. Segundo os empreendedores, isso agrega ainda mais ao ambiente da loja, que busca ser um local acolhedor, onde os clientes possam ter uma pausa na correria do dia a dia e aproveitar um bom café.

GASTRONOMIA

serra, inspiração



Para ler diariamente histórias inspiradoras de empreendedorismo, assine a newsletter do GeraçãoE. Faça a sua inscrição em geracaoe.com

Pizzaria de Carlos Barbosa fica entre as melhores em ranking da América Latina

A Frasca Pizzeria Napoletana foi reconhecida no Guia 50 Top Pizza, publicação italiana que reúne as melhores do ramo

ISADORA JACOBY
@isajacoby

Das receitas inspiradas por tutoriais do YouTube ao 32º lugar no ranking das melhores pizzas napoletanas da América Latina. Essa é a história da Frasca Pizzeria Napoletana, comandada pelos sócios Jandir Zago, Giovani Bavaresco e Laércio Itchenko. A pizzaria de Carlos Barbosa performou no ranking ao lado de outras três operações gaúchas: Ciao Pizzeria Napoletana, negócio de Porto Alegre que ocupou 24º posição, a Otto e Mezzo Pizza Verace, de Bento Gonçalves na posição 26º, e a Le Mani Pizza Napoletana, de Passo Fundo encerrando a lista em 50º. A vencedora do ranking também foi uma brasileira, a Leggera Pizza Napoletana, de

São Paulo.

A pizzaria de Carlos Barbosa abriu as portas em 2019, inspirada pela trajetória de Laércio, sogro de Giovani, que comandava uma padaria há mais de 13 anos. Giovani estudava gestão comercial e, incentivado pela formação como padeiro de Laércio, começou a dar os primeiros passos no empreendedorismo. A princípio, a ideia era operar uma franquia da Ciao, mas o desejo de criar a marca própria prevaleceu.

Giovani conta que foi preciso desbravar o modelo de negócio desde o princípio, descobrindo desde a verdadeira receita de Nápoles até os fornecedores das farinhas típicas italianas. "Fomos para o YouTube aprender a receita da massas. Começamos a testar. O segundo passo foi alugar a sala e comprar um forno", lembra Giovani. A operação começou a ser testada com amigos, que davam feedbacks para os sócios sobre os produtos.

Prestes a celebrar cinco anos de negócio, Giovani destaca que o momento pós-pandemia foi um ponto de virada para a



DANIELA RADAVELLI/FRASCA/DIVULGAÇÃO/JC

Giovani Bavaresco é um dos empreendedores à frente do negócio, que completa cinco anos na Serra Gaúcha

operação. "Trocamos o sistema interno e implementamos o atendimento na mesa", conta o empreendedor. Antes, o atendimento acontecia no balcão.

A mudança veio do desejo de oferecer mais conforto à clientela. "Refinamos o atendimento", define.

Um dos objetivos da Frasca, garante Giovani, é fomentar os negócios locais. "Sempre tivemos como foco comprar o melhor insumo e o mais próximo de Carlos Barbosa possível", garante o empreendedor sobre a escolha dos produtos locais, além de usar ingredientes homologados como a farinha de trigo e o molho de tomate. Além das pizzas, o negócio conta com uma adega com 140 rótulos, sendo 70% deles nacionais. "É importante ser da região, podemos visitar os fornecedores. Os importadores também são daqui, temos um contato", explica.

Compor o guia das melhores pizzas da América Latina é um sonho cuja ficha não caiu ainda, diz Giovani. Para o empreendedor, o reconhecimento é relevante não só para o negócio,

mas para a região. "É um marco para a cidade, para a Serra Gaúcha. Levamos todos os nossos parceiros conosco", celebra.

Giovani conta que, de forma geral, os impactos em Carlos Barbosa foram mais brandos que em outras cidades do Rio Grande do Sul. Os bloqueios em estradas foram as principais dificuldades enfrentadas pelo negócio. "Ficamos uma semana ilhados. O nosso cliente da região acabou não vindo, atendemos basicamente só a cidade", diz o empreendedor, ressaltando que ter um negócio voltado mais

aos moradores que aos turistas ajudou a enfrentar as adversidades. "O turista é um rebote, não é meu cliente primário. As empresas que atendem os turistas estão sofrendo bastante. É diferente do que acontece pra mim, porque adaptei a Frasca para atender os moradores daqui. Temos um preço mais acessível justamente por isso", pondera o empreendedor.



FRASCA/DIVULGAÇÃO/JC

A Frasca Pizzeria Napoletana foi contemplada com a 32ª colocação no Guia 50 Top Pizza



NOVIDADE

nicho, literatura

Editora de quadrinhos abre operação com livraria, gibiteca e café na Cidade Baixa

STÉFANI RODRIGUES

@stefanirodrig

A Editora Brasa, focada na publicação de histórias em quadrinhos (HQs) brasileiras, abriu seu primeiro ponto físico, na Cidade Baixa, em Porto Alegre. O local, que fica na rua José do Patrocínio, nº 611, começou a operar no fim de junho.

Fundada há três anos pelo casal Sandro Lobo e Samantha Desimon, a Brasa é uma editora de quadrinhos de ficção e não-ficção com temáticas históricas, políticas e sociais. Com um catálogo de 11 títulos, a editora decidiu dar um novo passo com a inauguração da loja, combinando livraria, gibiteca e café.

A ideia do local é desmistificar as histórias em quadrinhos como algo voltado apenas ao público infantil. Sandro conta que, na Brasa, livros e quadrinhos estarão juntos, por temas ou faixas etárias.

“Queremos que os visitantes encontrem seus autores favoritos de literatura e quadrinhos lado a lado”, explica. Essa

abordagem pretende ampliar a visão dos consumidores, mostrando que HQs não são necessariamente um gênero literário, e sim uma forma de escrever.

Na área gastronômica, além de cafés, o espaço conta com pratos rápidos e cardápio enxuto, com caldos, saladas e sanduíches. A ideia é que os pratos sejam complementares à experiência do local.

“Queremos que nosso público se sinta mais à vontade, acolhido nesse espaço”, explica Samantha.

Operando até então no apartamento do casal, o ponto físico é desejo antigo dos fundadores. “Sempre tivemos vontade de ter uma porta aberta para a rua. Quando vimos esse lugar, surgiu a oportunidade perfeita”, conta o empreendedor. A ideia inicial era realizar a inauguração no dia 15 de junho, plano atrasado em função da enchente.

Os empreendedores chegaram a ficar fora de sua casa, no bairro Menino Deus, por



Sandro e Samanta são os fundadores da Editora Brasa, novidade na rua José do Patrocínio, nº 611

mais de 20 dias, ocasionando a perda do acesso às vendas realizadas no site e do gerenciamento do estoque de livros em São Paulo, que iriam para o Festival Internacional de

Quadrinhos, realizado entre os dias 22 e 26 de maio, em Belo Horizonte. O problema foi resolvido de forma emergencial, entretanto, os sócios não conseguiram comparecer ao evento.

Em ritmo de retomada, Sandro e Samantha iniciaram a transição da Brasa para a Cidade Baixa na primeira semana de junho. A editora também foi convidada a participar da Feira do Livro Reconstroí RS, realizada no Instituto Ling. O aquecimento para o retorno, de acordo com Sandro, foi positivo.

“Foi uma feira muito bonita, e a sensação geral é de acolhimento e de que todos venderam bem, pelo menos todos do mercado de quadrinhos que estavam próximos de nós estavam muito contentes com o resultado da feira”, festeja.

Embora não seja a primeira experiência de Sandro à frente de um negócio, ele classifica a Brasa como a mais desafiadora, uma vez que é a primeira

vez que se sente um empreendedor completo, como define, e não somente isolado na área editorial.

“Empreender sem um sócio investidor é mais desafiador, mas também dá mais controle e satisfação ao ver nossos projetos realizados”,

conta. Samantha, por outro lado, nunca empreendeu, mas se considera uma pessoa muito curiosa. Entretanto, confessa nunca ter tido paciência para ir do início ao fim em um projeto.

“Meus maiores aprendizados como empreendedora são a paciência e a capacidade de comunicação que estão sempre em desenvolvimento, são duas coisas-chave para conseguir tocar um empreendimento”, acrescenta.

A Editora Brasa está localizada na sobreloja da rua José do Patrocínio, nº 611, na Cidade Baixa, esquina com a rua Luiz Afonso. A operação é diária, das 10h às 22h. Mais informações no Instagram (@brasaeditora).



Através do ponto físico, a editora Brasa pretende aproximar os consumidores das histórias em quadrinhos

TÂNIA MEINERZ/JC

TÂNIA MEINERZ/JC

