

NOVIDADES mercado, Rio Branco



Para ficar por dentro de outras novidades do empreendedorismo gaúcho, assine a newsletter diária do GE. Inscreva-se em geracaoe.com

Casa de carnes busca trazer um pouco de Bagé para a Capital

A Merece oferece cortes clássicos com foco em fornecedores da Região Sul do RS

JAMIL AIQUEL
@jamil_aiquel

Foi com o objetivo de trazer um pouco de Bagé para Porto Alegre que os empreendedores Amanda Maschendorf e Carlos Thompson Flores criaram a casa de carnes Merece. O local, situado em um pequeno espaço na rua Miguel Tostes, no bairro Rio Branco, busca oferecer cortes clássicos para churrasco, como vazio, costela e molleja, com foco em fornecedores da Região Sul do Estado.

A dupla de empreendedores é nascida em Bagé e mora em Porto Alegre há cerca de quatro anos. Amanda é bióloga de formação e, na capital gaúcha, trabalhava como funcionária pública. Com o

tempo, já cansada do ambiente corporativo, passou a cogitar deixar de lado a estabilidade do serviço público para se aventurar no empreendedorismo.

“Morávamos aqui, mas íamos uma vez por mês para Bagé e voltávamos com caixas de carne, linguiças e outras coisas para churrasco. Com o tempo, amigos próximos e colegas de trabalho passaram a me pedir para trazer. Chegou um ponto que faltava espaço para trazer para mim, porque não tinha como trazer para todo mundo. Então, foi surgindo a ideia do negócio”, lembra Amanda.

Desde que se mudaram para Porto Alegre, Amanda e Carlos moravam em um apartamento próximo ao Bom Fim. Mesmo gostando da região, eles sentiam falta de morar em uma casa. Após uma longa procura, a dupla encontrou o ponto perfeito: uma casa que, além de mais espaçosa, permitia a possibilidade da abertura



Amanda Maschendorf e Carlos Thompson são os rostos por trás da Merece, novidade no bairro Rio Branco

de um negócio.

“Sempre quis morar em casa, mas não queria ficar longe do Bom Fim. Adoro o bairro e a maioria das casas eram na Zona Sul. Até que, um dia, estava caminhando por aqui e vimos esse ponto. Entramos no site e dizia que era residencial e comercial. Foi perfeito. Entramos em contato na hora”, conta Amanda.

Assim, começou a preparação para a criação da Merece. O empreendimento é situado na garagem da casa do casal, que passou por uma grande reformulação.

No dia 27 de setembro, a Merece foi aberta ao público e, segundo os empreendedores, a recepção foi positiva. “Tem sido muito bom. Teve dia que deu engarrafamento na frente da loja. Tem cliente que já é fiel e vem toda semana”, afirma Carlos.

Essa proximidade da casa de carnes com a casa do casal contribui com o ambiente familiar presente no empreendimento. “Brinco que, aqui dentro da loja, estamos em

Bagé. Os vizinhos vêm, a gente conversa, toma um mate. É um clima bem do interior”, garante Amanda.

Além disso, todos os produtos oferecidos na loja já eram conhecidos e consumidos por eles em sua própria casa. “Tudo que a gente vende aqui também comemos em casa. São produtos de qualidade que a gente conhece”, afirma Amanda.

Segundo os empreendedores, o principal diferencial da carne consumida em Bagé é a criação do gado. Amanda conta que o bioma Pampa ainda é muito presente na região, e isso permite que os animais sejam criados em ambientes abertos e planos, algo que, teoricamente, deixaria a carne do animal mais macia.

Lá, são oferecidos cortes clássicos de churrasco, muito consumidos em todo Estado, como picanha, costela e vazio, e cortes mais comuns na Região Sul do Estado, como molleja. Amanda e Carlos fazem uma curadoria para garantir que todos os produtos

vendidos na Merece possuam a qualidade almejada por eles.

Além de carnes, outros produtos relacionados a churrasco são vendidos no local. O sal grosso favorito do casal, a farofa e outros itens que, segundo eles, não são facilmente encontrados em outros locais, são vendidos por ali. A Merece também conta com seis rótulos de vinhos e algumas opções de cerveja.

Mesmo com o foco em qualidade, a dupla busca manter os preços em uma faixa de preço mais acessível possível. Segundo eles, os preços são os mesmos do mercado ou às vezes até um pouco abaixo. “Não queremos ser uma boutique. Talvez, seja algo tipo boutique, mas não temos pretensão nenhuma em sermos exclusivos”, pondera Carlos.

A Merece está localizada na rua Miguel Tostes, nº 450, no bairro Rio Branco, e opera de segunda-feira a sábado, das 10h às 20h. Aos domingos, das 10h às 14h. Mais informações através do Instagram (@merecencarnes).



Amanda brinca que o clima dentro do negócio é o mesmo de Bagé