

NEGÓCIOS franchising, turismo



Fique por dentro de outras novidades de empreendedorismo acompanhando diariamente o GeraçãoE online em geracaoe.com

Cervejaria gaúcha que opera em mina de ametista inicia expansão por franquias

A Mina Beer atua há cinco anos em uma mina desativada de extração de ametistas

STÉFANI RODRIGUES
@stefanirodrig_

A Mina Beer, microcervejaria situada em uma mina desativada de extração de ametistas na cidade de Ametista do Sul, no noroeste do Estado, está preparando uma nova etapa no plano de negócios: o processo de franqueamento. O negócio, que nasceu de uma ideia inusitada do professor universitário Enéderosson Rossetto, busca novas cidades para receber os 16 rótulos e o estilo rústico do interior de uma mina.

A cervejaria, fundada por Enéderosson, seu primo Glauber Ceratti e o cunhado Erlon Lissak, é, de acordo com os empreendedores, a única no mundo que opera totalmente dentro de uma mina. A ideia inusitada surgiu quando, em 2017, Enéderosson iniciou sua jornada na produção de cervejas como um hobby.



MINA BEER/DIVULGAÇÃO/JC

A primeira unidade das franquias da Mina Beer abrirá em Chapecó

Enquanto ainda trabalhava na Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões (URI), em Frederico Westphalen, ele começou a produzir cerveja artesanal na garagem do sogro. “Sempre gostei de cerveja e, como tem muita química envolvida, isso me chamou a atenção”, conta o empreendedor.

Com o passar do tempo,

a produção caseira começou a atrair amigos e conhecidos, despertando em Enéderosson a vontade de empreender. Durante uma correção do TCC de um orientando, o empreendedor teve a ideia de criar uma cervejaria dentro de uma mina, inspirado por uma imagem que viu de uma cervejaria subterrânea na Europa. “Liguei para o meu

primo Glauber, que hoje é meu sócio, e compartilhei a ideia. Em 30 minutos, estávamos planejando como transformar isso em realidade”, lembra. Juntos, eles criaram um grupo de conversas no WhatsApp e incluíram Erlon, cunhado de Enéderosson, para dar início ao processo de criação da Mina Beer.

A partir de 2018, Enéderosson e seus sócios começaram a desenvolver o projeto da Mina Beer. Em parceria com o Ametista Parque Museu. Eles adaptaram uma mina desativada para abrigar a produção da cervejaria. O processo foi complexo, envolvendo desde a autorização do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) até a modificação do espaço para receber a produção cervejeira. “Tivemos que adaptar a mina, que já possuía uma fonte de água mineral, para que tudo estivesse dentro das normas”, explica.

A inauguração oficial da Mina ocorreu em abril de 2019, e, desde então, a microcervejaria vem conquistando prêmios, como a recente eleição como terceira melhor cervejaria do Rio Grande do Sul e nona do Brasil no Campeonato Brasileiro de Cervejas de Blumenau, concurso independente de cervejas da América Latina.

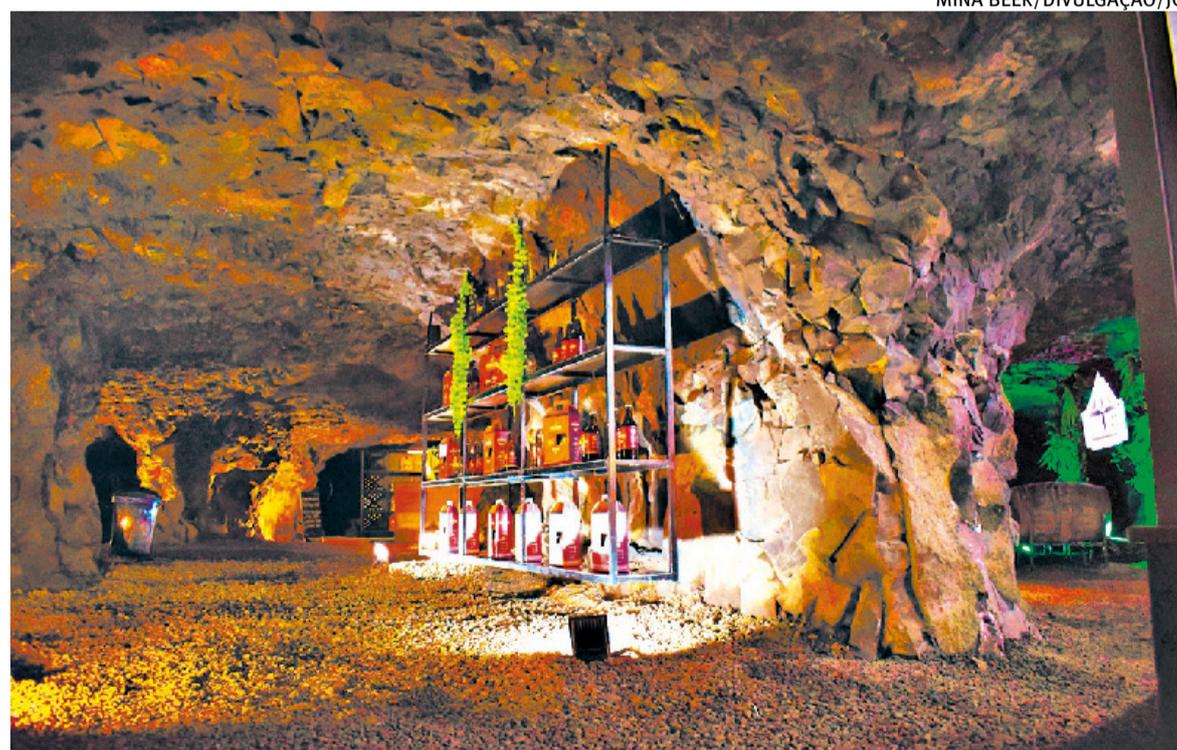
Mesmo com um nicho tão específico e em um local inusitado, os sócios da Mina Beer sempre acreditaram no potencial de crescimento do negócio. No entanto, a falta de experiência dos sócios em empreendedorismo dificultava a expansão. “Sempre fui um acadêmico, meu primo Glauber atuava na área do direito e meu cunhado era da tecnologia, então a Mina foi nosso primeiro contato com o empreendedorismo”, explica Enéderosson. Foi aí que entrou Maurênio Stortti, CEO da M. Stortti, empresa de consultoria empresarial com experiência em franchising. Buscando essa expertise e auxílio para desenvolver ainda mais a empresa, os sócios contataram a empresa de Porto Alegre.

“A Mina Beer tem um produto único, com uma experiência diferenciada. Nosso papel foi mostrar aos sócios o caminho para ampliação, identificando que o modelo de franquias temáticas seria a melhor estratégia”, afirma Maurênio. A ideia é replicar o ambiente da mina em outras localidades, começando por cidades como Porto Alegre e capitais do Sul do Brasil, além de destinos turísticos na Serra Gaúcha, como Gramado e Canela.

Com 16 rótulos em produção e planos de lançar dois novos até o fim do ano, a Mina Beer está se preparando para o novo capítulo. “Queremos levar a experiência de estar em uma mina, com uma cerveja de alta qualidade, para o Brasil inteiro”, diz o empreendedor.

De acordo com Enéderosson e Maurênio, a expansão será baseada em dois modelos distintos: o Mina Beer Urbana e o Mina Beer Turismo. “O modelo urbano, com cerca de 150 lugares distribuídos em 300 metros quadrados, é destinado a cidades grandes como Porto Alegre e São Paulo, enquanto o modelo turismo é maior, com cerca de 450 metros quadrados e até 220 lugares, e é projetado para cidades turísticas como Gramado e Foz do Iguaçu”, explica Maurênio. A primeira franquia da Mina será em Chapecó, Santa Catarina. A escolha se deu pela proximidade com Ametista do Sul e pela forte presença de visitantes locais na Mina Beer.

O projeto de franquias tem um investimento inicial em torno de R\$ 1,4 milhão. De acordo com Enéderosson, o diferencial será a arquitetura que remete às pedras da mina, criando um ambiente que mistura entretenimento e gastronomia. Além disso, o cardápio será desenvolvido pelo chef Ronaldo Rossi, que possui vasta experiência na harmonização de pratos com cervejas artesanais. Os empreendedores revelam que desejam participar da próxima licitação para abrir uma unidade no Mercado Público de Porto Alegre.



MINA BEER/DIVULGAÇÃO/JC

O negócio terá dois modelos de franquias, um pensado para 150 lugares, e outro para 220 lugares