



Coragem para recomeçar

Ao voltar da licença-maternidade e perder o emprego, nutricionista investe todas as economias e energia na criação de um self-service cheio de sabores. Passada mais de uma década, o negócio não só se consolidou como se expandiu

Das lembranças mais antigas que Keli Cristina Mayer Wojtunik guarda, os fins de semana na casa da avó paterna, Helena Pankewick, em São Bento do Sul (SC), estão entre as mais saudosas. “Ela tinha dois fogões a lenha e colocava um banquinho entre eles para eu me sentar. Eu ficava ali, extasiada, vendo-a cozinhar”, recorda-se. Com o tempo, a garotinha ganhou o posto de auxiliar de cozinha e passou a ajudar a matriarca no preparo de pães, massas e outras delícias. “Minha avó plantava e criava o que comia”, relembra.

Esse primeiro contato com “comida de verdade” — caseira, sem conservantes e feita com técnicas tradicionais — marcou Keli por toda a vida. Tanto que, na hora de escolher uma profissão, ela optou por ser nutricionista. Descendente de poloneses pelo lado paterno e de alemães, pelo materno, a paranaense chegou a trabalhar em um hospital em Curitiba, onde exercia a nutrição clínica. “Mas sempre gostei da gestão de negócios na alimentação.” Assim, especializou-se no assunto e passou a trabalhar para grandes empresas.

Em 2001, recebeu uma proposta de trabalho em Brasília, para onde veio e nunca mais saiu. Aqui, ela se casou, porém, quando voltou da licença-maternidade da primeira filha, o tratamento na empresa não foi mais o mesmo e ela acabou dispensada. “Aqui mexeu muito comigo. Sempre trabalhei muito, desde os meus 14 anos. Eu me senti descartada.”

Com um bebê no colo e muita disposição para trabalhar, Keli decidiu dar uma guinada na vida.

Serviço

Instagram:

@mayersaboresdobrasil

@mayerselfservice

@cafedadorquideas

Pegou o dinheiro da rescisão, vendeu o carro e alugou uma lojinha de fundo, no Sudoeste. Fez uma pequena reforma, comprou um fogão de duas bocas, duas mesas, oito cadeiras e ingredientes para fazer o que sabia de melhor: preparar e vender refeições. “Gastei tudo o que tinha.” Surgiu, assim, o Mayer, um restaurante self-service que, até hoje, tem clientela cativa no Sudoeste.

“Na frente do restaurante, tinha um orelhão. Era o meu escritório. Os clientes ligavam para lá para dizer o que queriam comer”, diverte-se. Na loja do lado, funcionava uma funerária, e era lá que a filha ficava, sob os cuidados do proprietário, um amigo que quebrou um galhão, na ausência de familiares em Brasília. “Lá, ela lanchava, brincava, tirava uma soneca. Isso até ter idade de ir para a escolinha.”

Quando engravidou da segunda filha, Keli sentiu necessidade de cursar gastronomia, para ampliar seus horizontes culinários. Na mesma época, fez a primeira das várias ampliações do restaurante — hoje, ele ocupa sete lojas. Para a paranaense, o segredo do sucesso do Mayer é o cuidado no preparo dos alimentos. “Até hoje, faço questão de eu mesma fazer as compras.

César Tanizaki/Divulgação



Todos os nossos legumes e vegetais são orgânicos, assim como nosso frango. Os ovos são caipiras, a carne de boa qualidade e a linguiça é preparada na casa. Antes de comprar dos fornecedores, vou até a fazenda para conhecer os produtos. Eu sei exatamente o que estou vendendo.”

Tanto cuidado rendeu bons frutos. Por três anos consecutivos, o Mayer do Sudoeste ganhou o primeiro lugar no prêmio O quilo é nosso, promovido pela Abrasel e que reconhece os melhores restaurantes a peso do país.