

NEGÓCIO DE SUCESSO



Entre bolos e pães

Aberta em maio deste ano, na 203 Norte, a padaria Anis começou como um sonho de confeitaria, com a proposta de levar sabor a todos os tipos de paladar, e hoje vende mais de 40 bolos por semana

» JÚLIA GIUSTI*

Quem passa na comercial da 203 Norte é atraído pelo cheiro de pães e bolos caseiros. O aroma leva até a padaria Anis, de Kátia Castro, 42 anos. Na parte de baixo da loja, a produção atende a vários gostos e preferências, desde sabores tradicionais, como chocolate e mandioca, até combinações mais inusitadas, como hibisco e ora-pro-nóbis, inclusive, com opções veganas. Os produtos são convidativos, assim como o ambiente, que fica quente com o forno a todo vapor.

Junto com Kátia, que é responsável pela comunicação, estão à frente do negócio os três sócios: Sidinéia, Paulo e Tamara, que atuam na relação de compras, logística e projetos e na parte administrativa, nessa ordem. Todos colocam as mãos na massa, com a ajuda de outras funcionárias que cuidam da limpeza e da organização, e da filha de Kátia, Ana Katherine, que também auxilia com o marketing. Os produtos têm mais de um destino: a padaria e as feiras de orgânicos da Asa Sul, Asa Norte, Lago Sul e Lago Norte, que ocorrem de quinta a sábado, além de encomendas.

Como tudo começou

A história de Kátia com os bolos vem da infância, observando a mãe na cozinha de casa. “Ela dizia ‘sai daqui, menina, vai dormir’, e eu respondia: Ô mãe, deixa eu ficar só olhando, aí ela deixava, e eu fui aprendendo”, relata. Aos 11 anos, Kátia fez o primeiro bolo para levar para a escola, de cenoura, que fez sucesso entre os colegas: “Ficou muito fofinho e todo mundo gostou”. A partir daí, ela teve a ideia de produzir para vender e, assim, começou um caminho que levaria para a vida adulta.

Ed Alves/CB/DA.Press



Kátia (E) com a sócia, Tamara, à frente da padaria

“Minha mãe sempre foi muito consciente e me fazia pegar a encomenda, pagar a água, a luz, o gás e os anúncios. À época, eu não sabia que isso era empreender, mas isso é um ensinamento que ela deixou”, compartilha. Para ela, “a confeitaria nasceu comigo”.

Início de um sonho

Seguindo nas vendas de bolos, aos 17 anos, Kátia diz que começou a sentir vergonha de trabalhar só com confeitaria, porque “mulher tinha que se formar em alguma coisa para ser vista”. Então, fez faculdade de direito e administração e trabalhou na parte administrativa e financeira, deixando os bolos

“mais resguardados”, até que, com a pandemia de covid-19, que trouxe incertezas quanto ao sustento, trabalhou alguns meses em uma padaria.

Depois disso, Kátia não parou com as vendas e levou a produção feita na cozinha de casa para as feiras de orgânicos, ao fim da pandemia, em 2022. Na primeira vez, preparou de 30 a 40 bolos para vender em três dias, mas a procura foi tanta que quase todos foram vendidos no primeiro dia de feira, e foi preciso fazer mais: “Já batemos a meta dos 40 bolos por semana há muito tempo”.

Foi em uma dessas feiras que Kátia conheceu os atuais sócios. Tamara dos Santos, 60, vendia pães na barraca ao lado:

Fotos: Júlia Giusti/ CB press



Kátia também comercializa os produtos artesanais em feirinhas



Fornada de pães caseiros



Bolos produzidos com ingredientes naturais

“Começamos um trabalho de vendas em conjunto”. Assim, elas decidiram unificar as empresas, “pela paixão por confeitaria e produtos artesanais”, como expõe Kátia, abrindo a loja Anis em maio de 2024.

Criatividade e inclusão

Kátia tem duas motivações para inovar na cozinha: restrições alimentares de alguns clientes e o desejo por levar os sabores para todos os públicos. “Quando um cliente diz que não pode comer certo alimento, a gente pensa em um produto diferenciado, porque não vendemos apenas por vender, mas queremos proporcioná-lo algo gostoso também”, compartilha. Tamara complementa: “Para que não só se alimentem, mas se deleitem”.

Porém, a padaria tem o cuidado de não oferecer os produtos em alguns casos, como o de celíacos severos, avisando aos clientes, devido ao risco de contato com os ingredientes, já que os equipamentos utilizados podem conter resquícios. “A gente sempre esteriliza os utensílios, mas o trigo, por exemplo, fica no ar, então em certos casos, recomendamos que a pessoa busque uma loja que trabalhe diretamente com as restrições alimentares”, relata. Já os bolos veganos, são feitos antes do restante dos produtos.

As massas são feitas com farinha orgânica e fermentação natural, e as sementes vêm de produtores locais do DF que seguem padrões sustentáveis. “Falamos com tranquilidade para os clientes que estão consumindo um produto saudável, e isso você vê no retorno das pessoas, que diziam que passavam mal comendo pão, mas se sentem bem agora”, expõe Tamara.

Planos

O sonho de Kátia e dos sócios para o futuro da padaria é que ela se torne, também, uma cafeteria. “Queremos expandir a padaria para um café, para que as pessoas venham fazer reunião de trabalho, de amigos, em um lançamento de livros, tornando o ambiente mais acolhedor”, diz Tamara.

*Estagiária sob supervisão de Ana Sá