

## Paixão Vegan: Receita de sucesso



Qual a receita do sucesso? Para Aline Costa e Thiago Ferreira, a receita são coxinhas de jaca e outros salgados veganos. Adeptos do veganismo desde 2012, eles aventuraram-se na cozinha em busca de alternativas alimentares saborosas e livres de crueldade. Três anos depois, acreditaram que aquilo poderia virar uma oportunidade financeira: “Vimos que estava gostoso, comecei a levar algumas para vender na faculdade e ganhar um extra”, conta Aline.

O que não imaginavam é que seriam tão bem recebidos. Tanto que, de lá para cá, eles abriram mão das carreiras da faculdade e tocam hoje a **Paixão Vegan**, uma empresa especializada em alimentos veganos. “A gente viu isso por muito tempo como algo para acrescentar na nossa renda e continuar com nossas carreiras. No momento em que decidimos fazer disso a nossa vida, a situação mudou e começamos a crescer”, conta.

Neste processo de expansão e consolidação da marca, participar de feiras, como a Veggo e a Vegborá, foi fundamental, especialmente nos

primeiros dois anos de funcionamento, com as feiras respondendo por até 80% das vendas. “Foi onde nos tornamos conhecidos, fizemos contatos comerciais com lojas e nos posicionamos como fornecedor”, diz. Além disso, os eventos veganos têm mais espaço, menos burocracia e abertura para novos fornecedores. “Foi muito importante para conhecer nosso público, identificar quem é, suas necessidades”, analisa.

Neste período, a capacitação profissional foi essencial, especialmente em um negócio que surgiu sem nenhum preparo prévio. “Procuramos capacitação em livros, sites como o Endeavour e o Sebrae, que foi nosso principal suporte com cursos para microempreendedores.” E também com consultorias especializadas do Instituto Solace e do Empretec.

**“Planeje-se! O planejamento é o que vai fazer o seu negócio crescer em qualquer setor, especialmente no veganismo. É um mercado em expansão, mas muito crítico e muito exigente, então você precisa saber muito bem onde está pisando”**

### Raio-X: Paixão Vegan

**Produto principal:** Coxinha de jaca

**Quantidade produzida:** Entre 20 e 25 mil salgados por mês

**Faturamento bruto:** R\$ 55 mil mensais

**Área de atuação:** Estado do RJ

[www.facebook.com/paixaovegan](http://www.facebook.com/paixaovegan)

Hoje, três anos depois, o negócio passa por uma nova fase de investimento, com fábrica própria (em vez de apenas uma cozinha industrial) e planos para expandir a distribuição para além do Estado do Rio de Janeiro. “Já aumentamos em quase 200% os pontos de venda no Rio de Janeiro e queremos ir a São Paulo até o final de agosto, e temos pedidos já em Salvador e Curitiba.”

Em todo este processo, o casal precisou trabalhar duro para conseguir estruturar a produção, especialmente em função das especificidades dos insumos, como as jacas, e do maquinário. “Têm máquinas de salgado que foram pensadas para usar frango, carne, queijo. Tivemos que adaptar tudo para o universo vegano, e ainda conseguir sabor e textura legais.”

Entre os 12 produtos oferecidos estão bolinho de feijoada, kibe com tofu e até rissole de *chuchumarão* (feito de chuchu com algas). Mas o carro-chefe é a coxinha de jaca, que responde por mais da metade de tudo o que é produzido.

O único ponto que não teve obstáculos, lembram, foi em relação às vendas. “Sempre foi muito espontâneo. Temos uma receptividade muito boa aonde a gente chega”, avalia. “Outro ponto muito legal é que muitos consumidores não são veganos, então gostamos de fazer degustação e de mostrar para as pessoas que dá para comer sem carne e comer bem”, conta Aline.

“Enxergamos nossa empresa como um propulsor do veganismo. Por meio dela as pessoas estão podendo fazer escolhas melhores para a saúde, o meio ambiente e os animais”, diz. “Acreditamos no mercado vegano como forma de fazer o veganismo crescer.”