

Bolo de rolo da Casa dos Frios é um ícone da cultura de Pernambuco

Empresa tem fábrica de 30 mil metros quadrados para produzir a receita. Grupo deve fechar o ano com faturamento próximo aos R\$ 100 milhões.

A inspiração pode ter vindo de Portugal, mas o toque tropical dado pela goiaba, por camadas mais finas e por uma dose extra de açúcar polvilhada por cima fez do bolo de rolo um ícone da cultura pernambucana. Campeão no paladar dos fregueses, ele é o líder de vendas na Casa dos Frios, no Recife, empresa que também é referência na cidade no setor de restaurante e delicatessen.

Há muito tempo, o estado de Pernambuco ficou pequeno para a fama do bolo, mas só recentemente a família investiu na venda online para todo o Brasil. “A gente tem um site. Está eficiente a entrega. A gente está postando e, no outro dia, os clientes estão recebendo. A gente sempre posta o bolo que é produzido naquele dia, um produto muito fresco”, conta Ana Carolina Dias, que é diretora e filha da fundadora da Casa dos Frios.

A família Dias não inventou uma novidade, mas descobriu que divulgar o produto em um mercado ávido por experiências gastronômicas autênticas pode ser bem lucrativo. “A vantagem é que ele tem uma força de novidade e articulação com o local muito grande. Isso dá uma energia para o produto muito forte. Ele representa um lugar e um território”, explica o professor da ESPM-RJ Carlos Alberto Messeder.

Metade do faturamento na cozinha

A trajetória da empresa, que vinha baseada em uma gestão quase intuitiva, teve que dar lugar a uma administração mais profissional e eficiente. São mais de oito mil itens, dos quais apenas 30% são nacionais, mas são os alimentos preparados na cozinha que asseguram 50% do faturamento. A outra metade vem de bebidas, horta, açougue, laticínios e mercearia. Ao todo, são nove empresas Casa dos Frios, além de duas importadoras. O grupo deve fechar o ano com faturamento próximo de R\$ 100 milhões.

Quando tudo começou, em 1957, havia apenas uma quitanda de 30 metros quadrados. Para aumentar a clientela, a empreendedora da família, dona Fernanda, colocou à venda os bolos tradicionais pernambucanos que fazia para os filhos ao lado das mercadorias compradas pelo marido. Nascia assim o bolo de rolo mais famoso do Recife.



Recheio de goiabada é o preferido dos clientes, representando mais de 90% dos pedidos. Casa dos Frios também produz sabores sob encomenda, como maracujá, ameixa e nozes. (Foto: Reprodução/GloboNews)

Em Paratibe, a 20 minutos do centro da capital, fica a fábrica que produz exclusivamente o carro-chefe da empresa. Foi o que permitiu aumentar a escala: de uma cuba de massa por dia para 24. Diariamente, são produzidos mil quilos de bolo de rolo para abastecer lojas, quiosques e também atacadistas. A sobra, que antes era desperdiçada, passou a virar biscoito há dois anos.

A chegada das festas de fim de ano é de trabalho dobrado para os 240 funcionários. Para dar conta de oito mil cestas de Natal, 50 empregados extras reforçam a produção. Os preços variam de R\$ 80 a R\$ 13 mil.

Apesar do cuidado com o planejamento e processos internos, o maior desafio é contratar e reter funcionários qualificados. A rotatividade da equipe é alta: em torno de 30%. "A gente prefere formar nossa mão de obra, principalmente de cozinha", aponta Ana Carolina. Ela destaca que foi implantado um departamento de RH para selecionar e treinar os novos empregados.

Não dá para ter certeza se foi o bolo que fez o sucesso da Casa dos Frios ou se foi a empresa que fez a fama do bolo. Mas deu certo e é fato: o jeito nordestino de ser é a pitada que não poderia faltar na receita.

Fonte: G1/Notícias. [Portal]. Disponível em: <<http://g1.globo.com/globo-news/noticia/2013/11/bolo-de-rolo-da-casa-dos-frios-e-um-icone-da-cultura-de-pernambuco.html>>. Acesso em: 27 nov. 2013.