

## Leandro Pissinatti – Sócio proprietário da Microcervejaria Hausen Bier



## O aroma e o sabor são os diferenciais do chope Hausen Bier

*O bate-papo de hoje foi com o empresário Leandro Pissinatti, que transformou o hobby de beber chope num empreendimento até então inédito na cidade. A Microcervejaria Hausen Beer está em atividades desde fevereiro e já mostra todo seu potencial, utilizando a capacidade máxima de produção. Formado em Engenharia de Alimentos, Leandro conta que a ideia surgiu ainda na faculdade, e ele e o amigo e sócio, André Afaz, resolveram levar adiante e investir no segmento. Comunicativo, Leandro também fala do seu dia a dia e de sua família. A história completa você confere a seguir:*

### O que é a Hausen Bier?

A Hausen Bier é uma microcervejaria que oferece produtos de qualidade diferenciados pelo sabor e aroma. Na fábrica contamos com equipamentos da mais alta tecnologia onde produzimos três tipos de chopes: o pilsen – que é o claro; o escuro – torrado e não muito adocicado; e o de trigo – que parece bastante com a cerveja alemã. Aqui na empresa, que fica numa região privilegiada (rua Otávio Merlo, 715 – Centro), também realizamos a venda direta do produto – comercializado em barris de 10, 20, 30 ou 50 litros.

### De onde surgiu a ideia de produzir chope?

Na verdade o André e eu nos conhecemos na Usp, onde cursamos Engenharia de Alimentos e, como bons apreciadores de cervejas, começamos a observar <http://www.tribunadopovo.com.br/leandro-pissinatti-socio-proprietario-da-microcervejaria-hausen-bier>

os produtos comercializados no mercado e notamos que faltava algo – os sabores eram parecidos e não muito acentuados. Foi aí que começamos, primeiro na república onde morávamos, a fazer alguns experimentos. Como curiosidade, o pai do André, Luiz Afaz, chegou a produzir cerveja nos anos 80 como hobby – a família é de Campinas. As conversas foram ficando cada vez mais sérias e, depois de longas pesquisas de mercado, abrimos a Hausen Bier. Lembrando que na Europa esse segmento é bem comum.

### Em que consistiram essas pesquisas de mercado?

Primeiro, como profissionais da área de alimentos, pesquisamos a qualidade dos produtos existentes. Depois partimos para uma avaliação mais técnica, como o que fazer para garantir o diferencial no que produziríamos – **para isso tivemos a consultoria do Mestre Cervejeiro alemão, Matthias Reinold**. Logo após, iniciamos uma avaliação de mercado – que nos fez escolher Araras, minha cidade natal, para investir – já que a intenção é de atender também a região. Por fim contamos com o apoio de nossos familiares e amigos, que de cara aprovaram nosso produto.

### Como é o dia a dia na empresa?

Como falei, além de produzir, também comercializamos chope para pequenos eventos até grandes festas. A rotina é bem corrida, já que o André e eu nos dividimos com as atividades. A produção acontece em dias alternados, mas o controle de qualidade tem que ser feito diariamente, já que trabalhamos com pronta entrega. A Hausen Bier fica aberta de segunda a sábado, das 8h às 18h, e aos domingos, das 8h às 13h. Também estamos à disposição das pessoas que queiram conhecer o processo de fabricação e degustar os nossos chopes.

### Como funciona a produção de chope?

Trabalhamos com produtos de qualidade, alguns importados. Na produção utilizamos água, malte, lúpulo e fermento. O processo todo dura em média 21 dias. Com certeza, quem curte uma boa bebida vai gostar do chope Hausen Bier.

### O que mais você aprecia, além do chope? Fale também de sua família.

É muito bom trabalhar com aquilo que você realmente gosta, porém além de apreciar um bom chope também gosto muito dos bate-papos com amigos, futebol às segundas-feiras e principalmente de estar com minha família – Meu pai Santo Pissinatti, mais conhecido como Santinho, foi um dos meus incentivadores. Ele é um grande empreendedor – tem uma fábrica de mandioca e plantação de laranja, onde trabalhei antes de começar a faculdade. Minha mãe se chama Valquíria e também tenho um irmão, o Santo Neto, que é engenheiro agrônomo e trabalha em Conchal. Não posso deixar de citar minha namorada Mirela, que é química, trabalha numa usina em Cordeirópolis e virou apreciadora de chope, e meu sobrinho Vinícius, que é a alegria de toda a família.

### Quais os seus objetivos futuros para a vida pessoal?

Com certeza constituir uma família junto com a Mirela – que está comigo há um bom tempo e que compartilha todos os meus sonhos e me ajuda muito a atingir os objetivos. Também quero poder contar sempre com minha família e meus amigos e ter uma vida tranqüila e feliz.

### E para o profissional? Quais os planos para a Hausen Bier?

O que queremos é que as pessoas conheçam e apreciem o nosso chope. Nossa ideia é fortalecer e estabelecer a marca Hausen Bier e quem sabe ampliar a produção para atender a região. No momento estamos trabalhando, na maioria das vezes com o limite máximo da nossa capacidade, para atender os clientes – na venda direta, porém o objetivo é estender esse atendimento a bares e restaurantes.

### Compartilhe

