

SindRio Notícias



O que vem por aí

Situação econômica
preocupa, mas há solução



Ano Novo, vida nova?



Enfim, 2017. E como passou rápido mais uma vez. Iniciamos 2016 apressados. A crise já dava sinais e, como imaginávamos, ela se intensificou e foi de todos os lados: econômica e política, tanto no país quanto no estado. Os impostos subiram, os custos ficaram mais altos, a inflação permaneceu instável. Estabelecimentos fecharam, outros quase. Tivemos episódios de violência urbana, eleições, impeachment e Olimpíada! Foi um ano difícil, corrido, preocupante. Enfrentamos desafios significativos e alguns – admitimos – ajudaram a fortalecer o setor.

A Olimpíada foi um deles. Mostrou que o Rio tem, sim, potencial turístico, capaz de receber milhares de visitantes ao mesmo tempo. Que podemos e devemos ter uma agenda de eventos, inclusive esportivos, para aproveitar todo o legado que os Jogos nos deixaram. Nossa Olimpíada foi elogiada nacional e internacionalmente. O Boulevard Olímpico, nossa matéria da página 16, virou point durante o megaevento e se tornou uma grande aposta de ponto turístico da cidade. Que não seja apenas uma aposta!

Os Jogos foram também período de alento para o setor, que vinha sofrendo com a crise. Os estabelecimentos tiveram

aumento no movimento, como mostramos em balanço na página 7, e esperamos que nossas autoridades trabalhem para conter a recessão e invistam no turismo, conforme nossa reportagem de capa.

A questão é: não temos em 2017 uma Olimpíada que traga alívio por algum tempo. Esperamos mesmo é por dias melhores, com mudanças definitivas. Se nosso setor fechar mais portas, o desemprego será apenas um dos muitos reflexos para a cidade. O SindRio vem se colocando para o diálogo. Ao longo de 2016 nos reunimos com autoridades, como candidatos a prefeito na época pré-eleitoral, expondo nossas propostas e necessidades. Precisamos de melhorias e vamos cobrar.

O ano que passou também foi de transformações no SindRio. Bares e restaurantes passaram a ser o nosso foco e decidimos deixar de abranger o setor de hotelaria e de meios de hospedagem (página 15). Fizemos outras mudanças operacionais e institucionais, chegando a decisão de implementar um novo estatuto, como podem conferir na página 3. Com tantas novidades, foi preciso traçar estratégias para o momento atual. Estamos num ano de desafios e precisamos estar ainda mais juntos em prol do setor. Boa leitura.



04 ESTABELECEMENTOS ABREM em Ipanema em meio à crise

10 RIO SEDIA EVENTOS gastronômicos internacionais

12 POLOS PROMOVEM AÇÃO durante Rio Gastronomia

SINDRIO Sindicato de Bares e Restaurantes

Sede Sindicato Centro
Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar 20041-010
Tel: 3231.6651 Fax: (21) 2221-9926
comunica@sindrio.com.br

Pedro de Lamare Presidente • Carlos Werneck 1º Vice-Presidente • Roberto Maciel 2º Vice-Presidente • Fernando Blower Vice-Presidente • Manuel José Marques de Souza Vice-Presidente de Alimentação • Alexandre Sampaio de Abreu Vice-Presidente • Marcos Andre dos Santos Caiado Vice-Presidente de Restaurantes • Ricardo Bomeny Vice-Presidente de Fast-Food • Manuel Capão Vice-Presidente de Lanchonete, Bares e Similares • Francisco Mascarenhas Vice-Presidente de Buffets • Mario Chady Vice-Presidente de Franquia • Plínio Froés Vice-Presidente de Casas Noturnas • Luis Antonio Cunha Diretor de Finanças • José Maria Canedo Belenda Diretor de Contabilidade • Marcelo Macedo Diretor de Formação e Qualidade • Leonardo Feijó Diretor de Polos Gastronômicos e Culturais • Paulo Antonio Ubach Monteiro Conselho Fiscal Efetivo • João Vieira de Abreu Conselho Fiscal Suplente • Leonardo de Araújo Rego Conselho Fiscal Suplente • José Guerreiro de Mesquita Conselho Fiscal Suplente • Igor Albuquerque Gerente executivo • Neurian Almeida Coordenação jurídico • Katia Watts Coordenação Comunicação, Design, Marketing e Polos • Carlos Alberto Coordenação Financeira e Contabil • Monica Moreira Coordenação de Cursos

Inovações no SindRio

Sindicato cria novo estatuto em ano de mudanças



Com apoio de empresa especializada, SindRio faz planejamento estratégico para se adequar à nova fase e institui estatuto e regras bem definidas

O SindRio investiu em ajustes este ano. Após a saída do setor de hotéis e meios de hospedagem, o sindicato passou a focar exclusivamente na área de bares e restaurantes. Para se adequar ao novo momento, a instituição traçou um planejamento estratégico, com o objetivo de definir seus rumos para os próximos anos. O projeto, iniciado em março e conduzido pela Deploy Gestão e Desenvolvimento de Recursos Humanos, empresa especializada em transformações organizacionais, levou o SindRio a fazer importantes mudanças em vários planos, como a criação de um novo estatuto.

A gerência executiva foi assumida por Igor Albuquerque e a área de polos, por exemplo, ganhou nova coordenação, com Kátia Watts, que já ficava à frente da comunicação.

"Essa transformação está sendo construída num ambiente de transparência e parceria, buscando a sustentabilidade da

operação e a aproximação com o segmento. Buscamos oportunidades para melhorar a eficiência em cada contrato e em todos os serviços que prestamos e os que estamos desenvolvendo", explica Alexandre Gouvêa, da Deploy.

O texto do novo estatuto foi amplamente debatido com toda a diretoria e submetido à avaliação de parceiros especializados no setor. O documento foi aprovado em assembleia no dia 23 de novembro e aguarda registro. Entre as principais mudanças estão: a criação de um Fundo de Reserva, com regras definidas para uso; flexibilidade e controle para expansão dos serviços aos associados e ao setor; reformulação da diretoria plena e criação de um conselho de administração.

O SindRio busca também se aproximar ainda mais dos parceiros e dos associados para assegurar qualidade na prestação dos serviços e, principalmente, fortalecer o setor. "Queremos participar mais da vida dos associados. Nesse momento de eco-

nomia fragilizada e de crise em diversos âmbitos, os empresários precisam ver o SindRio como o grande parceiro, que gera valor em todos os contatos, com serviços e atendimento de qualidade. Nosso foco é que o segmento cresça e gere cada vez mais empregos", destaca Igor Albuquerque.

O presidente do SindRio, Pedro de Lamare, reforça a importância da participação dos associados nesse período de transformações.

"O novo estatuto traz uma série de inovações, que, em conjunto com as mudanças operacionais, dará condições de enfrentar os próximos desafios, além de manter o protagonismo do SindRio no setor. O envolvimento e a participação de cada um dos associados, divulgando, criticando, cobrando as entregas, serão um ponto chave para o sucesso. Convidando cada um para essa jornada, acompanhando de perto toda essa transformação", finaliza De Lamare.

Remando contra a maré

Apesar da crise, estabelecimentos abrem em Ipanema com boas ideias

Restaurantes, bares e lojas para todos os gostos, além da praia, estão entre os principais atrativos de Ipanema. O bairro, que carrega charme e sofisticação, enfrenta momentos difíceis por conta da crise. Dezenas de lojas não resistiram e precisaram encerrar suas atividades. Se incluir toda a Zona Sul, são cerca de 150 estabelecimentos que tiveram que fechar somente em julho, segundo o Clube de Diretores Lojistas do Rio (CDL Rio). Em toda a cidade, foram mais de duas mil lojas no primeiro semestre. A supervalorização do metro quadrado em Ipanema também contribuiu com o fechamento, de acordo com especialistas. Apesar de todo esse cenário, que ainda inclui custos altos, aluguéis caros e inflação instável, alguns empresários resolveram investir no bairro, apostando em boas ideias e produtos diferenciados.

É o caso do Armazém do Chico, que, no período crítico, em julho, abriu as portas, oferecendo produtos naturais, orgânicos, artesanais e de pequenos produtores.



FOTO: DIVULGAÇÃO

Coxinha fit é uma das apostas do BeeFit



FOTO: DIVULGAÇÃO

Na rua Vinicius de Moraes, Armazém do Chico aposta na exclusividade e em clima descontraído

No estabelecimento, o consumidor pode escolher azeites tipicamente brasileiros, doce de leite de cabra, queijo diretamente de Minas Gerais, cerveja fabricada no interior do estado do Rio e chocolate de origem amazônica. O diferencial permanece nas opções de almoço, de café da manhã e nos sanduíches, com ingredientes e sabores abraçados.

"Abrimos no momento pré-olímpico e tivemos um movimento muito bom. Depois dos Jogos, diminuiu e está como imaginávamos, variando de semana para outra. Sabíamos que ia ser um desafio, mas acreditamos no projeto. Quem conseguir superar a crise, vai se dar bem no futuro. Procuramos sempre oferecer um produto quase exclusivo para o cliente. Apostamos nisso para fidelizar o público e investimos no relacionamento com o cliente",

diz Chico Junior, sócio do estabelecimento ao lado de Luiz Salazar, Ronald Reis, Claudia Leite e da chef Lulu Graciosa.

Também no segundo semestre o BeeFit chegou ao bairro. O engenheiro Emerson Goncos não focou na crise e, com a ajuda do sócio Diego Viana, decidiu realizar o sonho antigo de empreender. Optou pelo negócio de alimentação saudável, ainda em ascensão no Rio. Apesar da época difícil, o movimento está dentro do esperado. "Pessoalmente falando, esse foi o melhor momento para que eu pudesse empreender. Antes de abrir, avaliamos o mercado e o segmento que escolhemos. Vimos que podia dar certo e resolvemos apostar", lembra.

Nas prateleiras, BeeFit conta com variedades que vão desde sucos funcionais a lanches veganos. O objetivo é oferecer

Mauro Osório



Crise fiscal no Rio

O estado do Rio de Janeiro passa por grave crise fiscal. Diagnósticos apontam que os principais culpados são os incentivos fiscais concedidos, que diminuem fortemente a receita do estado, e gastos excessivos com servidores públicos.

Os dados sobre incentivos, apontando que o governo abriu mão de em torno de R\$ 170 bilhões, têm se mostrado muito sobreavaliados. De toda forma, que seja feita uma auditoria desses dados.

Com relação aos servidores estaduais, os dados mostram que praticamente não houve aumento de servidores ativos, entre 2006 e 2015, nem aumento do gasto total com esses servidores superior ao aumento da receita estadual.

A crise no Rio é consequência de brusca queda generalizada de receita pública, pela crise política e econômica nacional, e da queda específica da receita de royalties. É consequência também de uma estrutura produtiva com poucas empresas privadas na periferia metropolitana e no interior fluminense, o que gera pouca base para arrecadação de tributos. Por último, é consequência do gasto com servidores inativos.

Além disso, temos um gasto público extremamente desarrumado. Por exemplo, o gasto per capita, no estado do Rio, em 2015, com o conjunto das funções ligadas ao Judiciário e ao Legislativo foi de R\$ 442,39, contra um gasto em São Paulo de apenas R\$ 293,66. Com educação e saúde, enquanto o estado do Rio gastou apenas R\$ 684,82, São Paulo gastou R\$ 1.206,17.

Para o entendimento da crise fiscal no Rio de Janeiro, é necessário e urgente ampliar o debate social, buscando entender as suas raízes e possíveis saídas.

>> Mauro Osório – economista, Doutor em Planejamento Urbano e Regional e consultor do SindRio.

FOTO: RODRIGO AZEVEDO



French toast da Casa Carandaí tem creme inglês produtos sem glúten e sem leite de origem animal. O hambúrguer sem culpa – pão de linhaça dourada e batata-doce, carne, salada, molho à base de biomassa de banana verde e cebola caramelizada no açúcar mascavo – e os chamados chás vivos – bebidas geladas, de diversos sabores, que contêm probióticos – estão entre os mais pedidos. Eles ainda usam as redes sociais como principal fonte de divulgação, o que aproxima a marca dos clientes.

Ipanema também abriga, desde agosto, a Casa Carandaí, uma filial pop-up aos moldes da matriz: um empório gourmet com adegas e um café. O menu é praticamente o mesmo, com bolos, sanduíches, a famosa *french toast* e lasanha de carne com mescla verde. Mas tem novidades na casa nova: “Quando inauguramos no Jardim Botânico, há quatro anos, não imaginamos que o café teria tanta demanda. Em Ipanema, temos mais lugares e uma hora a mais de funcionamento”, diz o restaurateur João Luiz Garcia, o Janjão, que abriu a filial em parceria com Celina de Sá Lessa, proprietária do ponto.

Já o Pici Trattoria, inaugurado no mesmo mês, aposta na culinária italiana clássica. Para atrair o consumidor, a proposta é oferecer pratos saborosos e criativos com preços justos. Há sugestões a partir de R\$ 28, por exemplo. O chef é o paulista Thiago Berton, descendente de italianos, que segue a receita da avó em alguns pratos, como o espaguete à carbonara. No cardápio, tem variedade de linguinis, nhoques, raviólis e, claro, pici – massa longa e rústica, típica de Siena, na Toscana, que deu nome ao restaurante. O Pici é um investimento de Gustavo Gill e Leonardo Rezende, donos da franquia do Botequim Informal que funcionava no mesmo imóvel.

Para quem quer arriscar e investir nesse momento no Rio, o dono do Bee-Fit recomenda: “É importante conhecer o mercado, o local onde pretende abrir e perceber quais são os ramos interessantes para investir nessa época. Tem muita coisa que pode ser feita, mas para isso é preciso usar a criatividade. Tenho planos futuros de expandir o estabelecimento apostando em franquias. A gente não pode se acomodar na crise”.



Espaguete ao sugo é uma das opções do Pici

FOTO: DIVULGAÇÃO

Rápidas

SINDRIO TEM NOVO SITE

Após reformulação, o site do SindRio ganhou design moderno e se tornou mais interativo. A área do Jurídico passou a ter um espaço maior para suas notícias e o banco de currículos também ficou mais acessível para candidatos e empresários. Além disso, a parte de cursos e de notícias gerais foi ampliada. Na maioria das seções, o visitante pode interagir com comentários ou pedir esclarecimentos em caso de dúvidas. Acesse o novo portal: www.sindrio.com.br.



VERÃO DE NEGÓCIOS

Dezoito food trucks conseguiram alvarás da prefeitura para atuarem no Boulevard Olímpico durante a estação que tem a cara do Rio. A Orla Conde foi dividida em polos e seis restaurantes sobre rodas já estão por lá. Os outros 12 chegam em janeiro. A distribuição é: três carros no Polo AquaRio, cinco carros no Polo Mauá, cinco no Polo Candelária e cinco no Polo Praça XV. A área da Praça Mauá foi a primeira a ficar totalmente ativa. "A quantidade que temos vai atender bem durante o verão. É um espaço bacana, que permite que as pessoas trabalhem, principalmente com o cenário atual. Sabemos que temos muito trabalho pela frente", diz Pedro Bastos, participante do polo Praça XV e proprietário do Orange Burger.

POLO SOLIDÁRIO

O polo Mariz e Barros se uniu à Sociedade dos Amigos da Pediatria (SAPE) do Hospital Gaffrée e Guinle para participar do Sábado Solidário dos Amigos da SAPE. A ação, ocorrida em dezembro, ajudou a arrecadar mais de 600 latas de leite em pó, que foram entregues a mães que não podem amamentar seus bebês porque foram diagnosticadas com Aids. As mulheres fizeram ou estão em tratamento no hospital. Roupas infantis e brinquedos também foram recolhidos. Jovens da Orquestra de Cordas do Grupo Cultural AfroReggae também participaram do evento, com apresentações em frente à unidade. O polo Mariz e Barros atuou ao longo do mês divulgando a iniciativa, que foi promovida pela segunda vez.

CAFÉ DE GRAÇA, NÃO!



O SindRio vê com preocupação o Projeto de Lei 1.500/2015 que, se for aprovado na Câmara Municipal do Rio, tornará obrigatória a oferta de cafezinho gratuito após as refeições que custarem acima de R\$ 30 nos estabelecimentos da cidade. "Caso o projeto vá adiante, essa lei trará grande impacto nas contas do setor, que já vem sofrendo com demissões e cortes desde o início do ano. Este gasto a mais significa um retrocesso gastronômico e força quem investe na qualidade de seu café a servir um produto mais barato e, muitas vezes, pior", diz Pedro de Lamare, presidente do SindRio.

CERVEJA EM SANTA

Eventos de cerveja vêm crescendo no Rio e foi a vez do tradicional bairro de Santa Teresa promover o seu. A Cervejereses – 1ª Jornada Cervejeira de Santa Teresa encerrou o ano reunindo os principais produtores de cerveja artesanal do estado. Um dos diferenciais foi a parceria entre os produtores e os proprietários de hotéis, pousadas, bares e restaurantes da região, que disponibilizaram para o público as cervejas artesanais participantes. A jornada contou com o apoio do SindRio, do Sebrae e do grupo Maravilhas Gastronômicas do Rio

NOVA ATRAÇÃO



Nova atração na cidade, o Aquário Marinho do Rio de Janeiro, o AquaRio, é o maior aquário da América do Sul. Com 26 mil metros quadrados de área construída e cinco andares, o AquaRio, localizado na Praça Mauá, oferece ao público um circuito com 28 tanques. Ao todo são 4,5 milhões de litros de água salgada e três mil animais de 350 espécies diferentes da costa brasileira, do Caribe e dos oceanos Índico e Pacífico. Entre eles: tubarões, moreias, peixes-leão, peixe-pedra e raias. O espaço conta ainda com museu de ciências, onde há exposições de temas relacionados ao ambiente marinho, aquário virtual e "tanques de toque", em que o visitante tem experiência tátil com as espécies.

Balanço

Legado olímpico

Setor tem breve alento com aumento de público durante os Jogos

Motivos não faltaram para preocupar os cariocas dias antes da realização da Olimpíada na cidade. Além da crise econômica, houve atraso nas obras, dúvidas em relação à segurança e até decreto de calamidade pública no estado. Apesar de tudo isso, o Rio fez bonito e chegou a arrancar elogios da imprensa internacional. Para o setor, o ponto alto foi o público que simpático e alegre esteve disposto a conhecer um pouco mais da cultura carioca e a consumir.

A Olimpíada deu um alento nos tempos de crise. Mais de 800 mil pessoas passaram pela cidade e, com elas um respiro de recessão. Segundo levantamento do SindRio, o movimento em bares e restaurantes subiu na Zona Sul cerca de 70%; na Barra, 30%; na Zona Norte, 45%; no Centro, 30%; e em outros pontos da Zona Oeste, 20%. Para o segmento, o que mais agradou foi a colocação de arenas nas praias e os jogos nos estádios do Maracanã e do Maracanãzinho, que permitiram que o turista cruzasse a cidade e pudesse visitar estabelecimentos de ambas as regiões, atestando a diversidade gastronômica e boemia do Rio.

“As outras áreas, como a do Parque Olímpico, estavam mais afastadas e acabaram fazendo com que as pessoas consumissem apenas no local. Outro aspecto interessante é que o público da Olimpíada movimentou mais o setor do que o da Copa do Mundo, o que aumentou o faturamento”, explica a coordenadora de Polos e de Comunicação do SindRio, Katia Watts.

Os Jogos também beneficiaram os food trucks, que marcaram presença

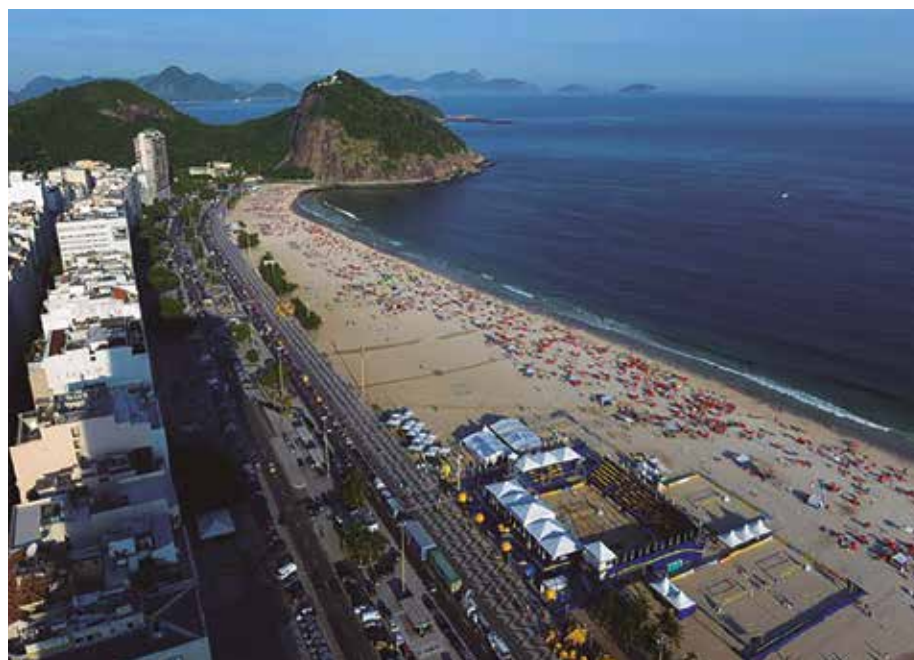


FOTO: DIVULGAÇÃO

Jogos movimentam a economia de bares e restaurantes nos bairros, especialmente em Copacabana

no Boulevard Olímpico e foram chamados, às pressas, para suprir a oferta de alimentação no Parque Olímpico. Mas nem todas as decisões da administração agradaram. Uma delas foi o isolamento colocado em torno do Boulevard Olímpico, que acabou dividindo o Centro e, com isso, alguns estabelecimentos foram prejudicados.

Além disso, os empresários sentiram falta de ações para garantir que os turistas ficassem mais tempo na cidade e também lamentaram que a Paralimpíada não tenha atraído tanto público, como aconteceu na Olimpíada.

Atualmente, o que pede cuidado é o futuro do legado dos Jogos para o Rio. O Parque Olímpico, por exemplo, sediou o evento de música Villa Mix Festival e abrigará a próxima edição do Rock in Rio.

“É bom saber que está sendo usado. O espaço tem condições para sediar grandes

eventos, mas é importante focar na finalidade para a qual ele foi criado. É um espaço esportivo. Estratégias nesse sentido devem ser elaboradas”, considera o vice-presidente do SindRio Fernando Blower, que ressalta ainda que a Olimpíada só reforça a força turística do Rio e o quanto as autoridades devem investir nela.

" O Parque Olímpico tem condições para sediar grandes eventos. É importante focar na finalidade para a qual foi criado"

Fernando Blower, vice-presidente do SindRio

Ano Novo, e agora?

Com crise no estado e nova gestão municipal, setor se mobiliza por dias melhores

O ano foi de preparativos e expectativas, principalmente por conta dos Jogos Olímpicos. Mal deu para respirar e veio a Paralimpíada, logo depois, foi a vez das eleições municipais. Agora, o Novo Ano chegou e o que esperar em meio a tantas notícias de crise, insegurança e incertezas? O setor de bares e restaurantes sofreu em 2016 com a perda de movimento, a alta dos impostos e o desemprego. Em janeiro, com a posse do novo prefeito, Marcelo Crivella, fica a expectativa do segmento para que a nova gestão invista, de fato, no turismo e no potencial do Rio para o consumo.

Em 2016, reforçando o pleito já feito em outras eleições, o SindRio expôs a necessidade de criar um projeto de turismo na cidade, com a elaboração de um calendário de eventos, inclusive cultural e esportivo, além de congressos e convenções. “Mostramos que, se houver planejamento, é possível aumentar o turismo no Rio, de forma que no ano todo tenhamos visitantes. Isso não pode mais acontecer somente no Carnaval e no Réveillon. Se tivermos uma cidade movimentada, os estabelecimentos não ficarão vazios”, diz Pedro de Lamare, presidente do SindRio.

Apesar do apelo turístico, o turismo no Rio de Janeiro ainda é pequeno. Em razão disso, o setor também apresentou a importância da criação de um conselho municipal de turismo. “Esse conselho já devia ter sido implementado. É ele que debate o assunto com a sociedade e o empresariado. As ideias surgem aí. O novo prefeito deve articular uma política de turismo integrada à do esporte para aproveitar o legado olímpico.



Legados olímpicos, como o Parque Madureira, têm futuro incerto com a crise

O Rio tem potencial para se tornar a capital de esportes da América Latina”, avalia o economista e consultor especial do SindRio, Mauro Osório.

Marcelo Crivella já avisou que, em sua gestão, a Secretaria Municipal de Turismo será extinta e, no lugar, um conselho será instituído. A iniciativa será capitaneada por Ricardo Amaral e será integrado por outros empresários do setor, como Boni e Roberto Medina. Já o turismo da cidade ficará por conta da Riotur. Para o vice-presidente do SindRio, Fernando Blower, o importante é que as medidas implementadas ajudem no fortalecimento do setor. “O principal é que a prefeitura entenda a importância do turismo para a cidade e que construa políticas públicas eficientes para estimular esse segmento. A área de alimentação também está inserida nesse contexto. O turismo é um setor amplo e precisa ser pensado dessa forma, com investimentos nele como um todo”, considera.

E para atrair o turista, que gosta sem-

pre de novidade, segundo Osório, a prefeitura deve explorar a cultura popular da cidade, indo além dos roteiros tradicionais e criando outros que contemplem as Zonas Norte e Oeste, por exemplo. Também é importante a articulação do novo prefeito com o estado e demais municípios para ampliar o tempo de permanência do turista, estabelecendo integração com trajetos diferenciados, como a Região dos Lagos.

As Zonas Central e Portuária foram revitalizadas para os Jogos, com o Boulevard Olímpico, mas ainda há muita coisa a ser feita. A região, que tem cerca de 35% de emprego e 5% de moradia, deve investir no incremento residencial e também em atrativos e eventos locais. “A estrutura urbana existe. Tem muitos restaurantes que só funcionam de segunda a sexta por falta de público. Se tiver gente no fim de semana, os estabelecimentos poderão abrir. A iniciativa vai aumentar a segurança e a qualidade de vida das pessoas”, acrescenta o economista.

O prefeito eleito, em entrevista à

Veja Rio durante a campanha eleitoral, afirmou que um dos seus objetivos é estimular o turismo, que, segundo ele, é “a vocação natural do Rio” e gera imposto. A ideia, assim como o setor propõe, é criar um calendário de eventos esportivos, culturais e de negócios. Ainda é meta de Crivella trazer à cidade cerca de seis milhões de turistas ao ano – atualmente o Rio tem em média um milhão – e aumentar a segurança para visitantes e cariocas. Para ele, a Guarda Municipal deve ter participação mais efetiva na vigilância da cidade.

“Esse foi um ano difícil, com estabelecimentos fechando, pessoas sendo demitidas e temos um orgulho enorme de ser o setor que mais contrata mão de obra jovem na cidade. Não queremos perder isso. Tivemos ainda elevação de impostos e redução no movimento – e o futuro, com o pacote de medidas do governo estadual, deve aprofundar as quedas. Não é pessimismo, mas nossas preocupações têm fundamento. Esperamos que as propostas sejam cumpridas e nos colocamos para o diálogo. Certamente vamos cobrar a prática dessas ações”, afirma Pedro de Lamare.

CRISE NO ESTADO PREOCUPA

Mas não é só o futuro do município que preocupa. A crise econômica do estado talvez esteja no topo da lista. Declarando-se falido, o governo estadual estuda medidas rigorosas, como aumento de impostos e corte de salários, que, novamente, atingirão em cheio o setor. O temor também é com a segurança nas ruas, que pode ser prejudicada com o atraso no pagamento dos servidores, incluindo policiais militares.

Para Mauro Osório, a preocupação do

setor não é à toa, mas o estado poderia tomar decisões para amenizar a recessão, sem sobrecarregar tanto a sociedade. Segundo ele, a curto prazo, o melhor caminho para conter a crise é pedir apoio financeiro do governo federal. “O Rio também deve brigar pela cobrança de todo o ICMS onde a riqueza é produzida ou o ICMS onde é gerado o consumo”, diz Osório, explicando que todas as atividades produtivas têm ICMS, com exceção da energia elétrica e da extração e refino de petróleo, áreas onde justamente estão a maior riqueza.

Em relação às isenções fiscais concedidas pelo estado, o especialista defende a transparência da medida e explica que cada caso deve ser avaliado separadamente. Há empresas, por exemplo, que vieram para o Rio de Janeiro exclusivamente por conta do incentivo fiscal. Além disso, têm segmentos que geram retorno importante para o estado e outros possuem participação mínima no total da receita. “De todo modo, o fim das isenções

fiscais não resolveria o problema do estado”, afirma.

Também a curto prazo outro passo importante é pedir o reajuste do cálculo dos royalties do petróleo. Segundo Osório, a própria Agência Nacional de Petróleo reconheceu que os valores estão defasados: “Só essa atualização daria em torno de R\$ 1 bilhão ao ano, além dos atrasados se forem incluídos. O estado deve cobrar isso”.

Para o economista e presidente do Instituto Pereira Passos (IPP), é fundamental que haja mais planejamento e melhor política para a atração de empresas, o que gera emprego e aumenta a arrecadação sem elevar imposto dos setores. Além disso, é importante investir na imagem do Rio.

“É péssima a situação econômica do país principalmente a do nosso estado. Nosso setor vendo sendo muito atingido. O governo estadual precisa ouvir os representantes dos segmentos. Uma decisão equivocada da gestão pode resultar em falências. É isso que queremos evitar”, aponta De Lamare.



FOTO: RICTUR/ALEXANDRE MACIEIRA

Na Zona Portuária, por exemplo, moradia e serviços são estratégias para aumentar o movimento

Quem gosta pede bis

Sirha Rio e Mondial de La Bière se firmam no calendário gastronômico

O Rio de Janeiro sediou dois eventos internacionais e importantes para o setor este ano. No pavilhão 4 do Riocentro, o Sirha Rio, que ocorreu na cidade pela segunda vez, reuniu cerca de nove mil profissionais do ramo no último trimestre. Já o Mondial de La Bière, no mesmo período, movimentou o Pier Mauá, com mais de 48 mil visitantes, que ocuparam os armazéns 2, 3 e 4, mostrando o poder da cerveja gastronômica no Rio.

“Foram dias importantes que mostraram a força do nosso setor. O Rio é uma referência gastronômica. Foram dois eventos diferentes: o Sirha, que focou nos visitantes em potencial, e o Mondial, que expandiu para o consumidor. O sucesso deles comprova que se deve investir no Rio”, considera o presidente do SindRio, Pedro de Lamare.

Nesta edição, o Sirha Rio contou com 296 expositores e marcas. Entre as novidades, estiveram a apresentação de pesquisa, em primeira mão, com as principais tendências do mundo gastronômico para os próximos anos e a área do Terroir Brasileiro, dedicada aos pequenos produtores. Com curadoria do Sebrae, o espaço dobrou de tamanho, com 60 expositores de todo o país. Seis deles irão representar o Brasil no Sirha Lyon, na França, em 2017.

Outros destaques do Sirha Rio foram a seleção dos quatro chefs que vão para a final nacional do Bocuse d’Or Brasil e da Coupe du Monde de la Pâtisserie em 2017, além do Talentos do Gelato, que incentivou a atividade de sorveteiro e a criação de receitas com elementos brasileiros. “Nos 35 anos em que estou no Brasil, meu objetivo sempre foi disseminar a cultura, os ingredientes e o talento dos jovens do país. E temos tudo isso reunido aqui no Sirha, por isso é um evento tão importante”, avalia o chef Claude Troisgros, presidente do Sirha Rio.

Já o Mondial de La Bière bateu recorde



FOTO: SIRHA RIO/ANNE KARR

Programações como Sirha Rio atraem milhares de visitantes e mostram força do setor na cidade

de cervejarias, com 135 expositores e mais de mil rótulos, nacionais e internacionais. As cervejas envelhecidas em barris, prática antiga e tradicional na Bélgica, que virou moda nos Estados Unidos e agora está se tornando cada vez mais comum no Brasil, estiveram entre as novidades. Além disso, destacaram-se as cervejas brasileiras envasadas em latas, que diminuem o risco de oxidação e aumentam o tempo de vida da bebida. A nova embalagem também facilita o manuseio tanto para quem vende quanto para quem compra.

Como de costume, o evento promoveu o concurso MBeer Contest Brazil, que elege as melhores cervejas artesanais após avaliação de profissionais do mercado. A medalha de platina foi para a cerveja Bravo, da Bäcker (Belo Horizonte). Já as medalhas de ouro premiaram: Noi Cioccolato, da Noi Cervejaria Artesanal (Niterói/RJ); Hopi, da Cervejaria Mistura Clássica (Angra dos Reis/RJ); Wals Niobium, da Wäls Cerveja Arte (Belo Horizonte); Hazy, da Cervejaria OverHop (Rio de Janeiro); Pazion, da Cervejaria Zalaz (Paraisópolis/MG); Darkhop, da Cervejaria OverHop (Rio de Janeiro); Cacau Wee, da Bodebrown (Curitiba); #TBT, da 3Cariocas (Rio de Janeiro);

Wals Dubbel, da Wäls Cerveja Arte (Belo Horizonte); e India White Ale, da Three Monkeys Beer (Rio de Janeiro).

Durante o evento, foram consumidos mais de 58 mil litros de bebida em geral e mais de 42 mil itens de alimentação. O festival contou ainda com o apoio de 23 food trucks. “O Mondial de La Bière entrou definitivamente para o calendário oficial do Rio de Janeiro e podemos afirmar que tem uma demanda pulsante”, comemora Luana Cloper, gerente de negócios da Fagga|GL Events Exhibitions, organizadora do evento no Brasil.



FOTO: DIVULGAÇÃO/MONDIAL DE LA BIÈRE

Público marca presença no Mondial de La Bière

Muda parcelamento dos débitos do Simples Nacional

Portaria 1.110, de 8 de dezembro de 2016, da Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, dispõe sobre o parcelamento de débitos apurados na forma do Simples Nacional, que trata o art. 9º da Lei Complementar nº 155/2016, inscritos em Dívida Ativa da União, administrados pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional.

Entre as regras a serem observadas, destacam-se:

- a) os débitos poderão ser parcelados em até 120 vezes, devendo ser observado o valor mínimo de R\$ 300,00 por parcela;
- b) o prazo de apresentação do pedido de parcelamento a partir do dia 12/12/2016 até o dia 10/3/2017, exclusivamente por

meio do endereço eletrônico <http://www.pgfn.gov.br>, no Portal e-CAC PGFN, opção "Parcelamento", na modalidade "Parcelamento Especial Simples Nacional";

c) a possibilidade de inclusão dos débitos de parcelamento em curso, condicionada à desistência prévia do parcelamento até o dia 10/3/2017;

d) o pagamento das prestações deverá ser realizado até o último dia útil de cada mês, exclusivamente mediante Documento de Arrecadação do Simples Nacional (DAS) emitido por meio do e-CAC da PGFN, pelo sistema de parcelamento da PGFN. Qualquer pagamento realizado de forma diversa será considerado sem

efeito para qualquer fim;

e) o parcelamento será rescindido no caso de não pagamento de três parcelas, consecutivas ou não, ou na existência de saldo devedor após a data de vencimento da última parcela.

Esclarecemos que o presente ato faz menção à Resolução CGSN nº 132/2016, ainda não publicada, que deve prever regras editadas pelo Comitê Gestor do Simples Nacional (CGSN), órgão competente pela normatização desse parcelamento, as quais deverão ser observadas em conjunto com as regras estabelecidas pelo presente ato. Saiba como parcelar seus débitos, enviando e-mail para juridico@sindrio.com.br.

Gravação de telefonema pode ser usada como prova

Um trabalhador pode usar uma gravação de conversa telefônica feita sem o consentimento da empresa como prova de que deveria receber mais pelos serviços feitos. O entendimento é da 6ª Turma do Tribunal Superior do Trabalho, ao rejeitar recurso das empresas para que a Justiça considerasse ilegal a gravação de conversa telefônica que serviu para comprovar a diferença de produção requerida por um pedreiro.

O contrato de emprego teve vigência entre 2010 e 2013, e o trabalhador recebia, em média, R\$ 1,5 mil por mês. Na reclamatória trabalhista, ele relatou ter produzido mais no período de setembro a outubro de 2013. Assim, pediu o pagamento do salário relativo à diferença da produção, com reflexos em aviso-prévio, 13º, FGTS e outras parcelas.

Na gravação, a representante da empresa admitiu que o serviço do pedreiro naquele intervalo correspondeu a R\$ 4,3 mil. Como o juízo da 17ª Vara do Trabalho

de Belém constatou que ele recebeu apenas R\$ 1 mil, a sentença determinou o pagamento dos R\$ 3,3 mil restantes, com os reflexos requeridos. Quanto à veracidade da informação repassada por telefone, o preposto da empresa afirmou que a voz era da representante de Gestão Pessoas.

No recurso ao Tribunal Regional do Trabalho da 8ª Região (PA/AP), os empregadores argumentaram que a decisão do juiz "feriu os fatos e fundamentos colhidos durante a instrução processual, e escora-se em provas inadequadas, irregulares, unilaterais e ilícitas". Alegaram também que a mídia onde está registrado o diálogo não poderia ter sido admitida como prova.

O TRT-8 manteve a conclusão da sentença, e disse que, entre os sistemas de avaliação da prova, vigora no ordenamento jurídico nacional o da persuasão racional ou do livre convencimento motivado, "segundo o qual o juiz valoriza livremente a prova, colhendo a sua convicção nos au-

tos do processo, ficando condicionada a sua decisão aos fatos em que se estrutura a relação jurídica".

FALTOU PEDIR

Relator do caso no TST, o ministro Augusto César de Carvalho salientou que a corte regional, ao analisar o tema relativo à diferença de produção, "não adentrou no aspecto da licitude ou ilicitude da gravação de conversa telefônica". Ele esclareceu que o TRT não foi provocado a analisar o tema, por meio de embargos de declaração, "quando a empresa poderia alegar omissão sobre a análise da nulidade da prova e, por consequência, do processo", assinalou.

Concluiu, então, que a alegação de nulidade da prova era preclusa (fora da ordem legal) e que era inviável o revolvimento fático e probatório para apreciação desses aspectos. Com base na Súmula 297 do TST, a 6ª Turma não conheceu do recurso de revista quanto ao tema.

Culinária premiada

Rio Gastronomia muda endereço e faz ação com polos

Mais de 40 mil pessoas participaram da sexta edição do Rio Gastronomia. O evento, que já faz parte do calendário gastronômico do Rio, reuniu aulas com chefs renomados, quiosques de restaurantes premiados, food trucks e shows ao vivo. No Pier Mauá, pela primeira vez, o Rio Gastronomia movimentou cerca de R\$ 15 milhões, contando patrocínios, ingressos e vendas de produtos no local. O montante mostra a força do setor na cidade, mesmo num momento de crise.

"A mudança para o Pier fez do Rio Gastronomia um evento ainda mais da cidade e dos seus visitantes, o que ficou claro para nós em função do número de turistas que esteve no espaço nesta edição. O fato de ocuparmos o dobro da área do ano passado cria condições muito favoráveis para que o Rio Gastronomia cresça nos próximos anos, oferecendo conforto ao público e excelentes oportunidades de negócios para patrocinadores, restaurantes, produtores do interior do estado e todos os outros parceiros do evento", diz Sérgio Abdon, gerente de Projetos Especiais da Infoglobo, idealizadora do Rio Gastronomia.

Vencedor do Comida di Buteco 2016, o Bar do David levou aperitivos para os apreciadores dos famosos botecos. Bar do Momo e Colarinho Branco também representaram a categoria. O público tinha ainda a opção de experimentar a culinária dos restaurantes Capricciosa, Casa Carandaí, MEE/Pérgula/Cipriani (Belmond Copacabana Palace), Da Roberta, Gero Trattoria, Guimas, Japa B, Kurt, Lasai, Le Vin, Locanda, Naturalie, Pipo, CT e Venga nos quiosques posicionados nos Armazéns 3 e 4.

Outra novidade foi a participação de chefs de fora do estado, como Rodrigo Oliveira (do Restaurante Mocotó, de São Paulo), Thiago Castanho (do Remanso do Bosque, de Belém do Pará) e Leonardo Paixão (do Restaurante



Rio Gastronomia expande, vai para o Pier Mauá e reúne mais de 40 mil pessoas

Glouton, de Belo Horizonte). Do Rio, participaram ainda os chefs Roberta Sudbrack, Claude Troisgros, Roland Villard, Pedro Artagão, José Hugo Celidônio, Morena Leite, Danyo Braga, Luciano Boseggia, além de outros.

POLOS DO RIO

Uma ação do SindRio e do Sebrae levou a culinária de cinco polos para o Rio Gastronomia. No estande do Sebrae, o polo Santa Teresa organizou o "Delícias de Santa"; o Mariz e Barros, o "Família e Botequim"; o Benfica, "Mercado dos Sabores"; o Botafogo, o "Soho Carioca"; e o Lido+Leme, o "Sol e Praia". Para a coordenadora de Polos do SindRio, Kátia Watts, a iniciativa trouxe ainda mais visibilidade para os grupos, pois "cada dia um polo esteve no evento, mostrando seus sabores para o público".

O polo Mariz e Barros participou da ação em dois dias diferentes. À frente do grupo, Helio Borneo relatou que os aperitivos, como salgadinhos, foram os preferidos do público. O faturamento também foi positivo. "Tivemos pouco tempo para nos preparar, mas o resultado foi bem satisfatório, principalmente pela oportunidade de divulgar os polos, participar do evento, atuar em mais um parceria com o SindRio e o Sebrae e a união dos polos. A ação mostrou que é possível atuar mais em conjunto", afirma.

PRÊMIO RIO SHOW GASTRONOMIA

Também no Pier Mauá, a 14ª edição do tradicional prêmio Rio Show Gastronomia, do jornal O Globo, aconteceu um dia antes do início do evento em uma festa fechada para convidados. A cerimônia de premiação, que reuniu os destaques do ano, foi apresentada pela jornalista Fernanda Gentil.

Os premiados das 26 categorias foram: Oro, como Melhor Novidade; Rafa Costa e Silva (do Lasai), Chef do Ano; Lasai, Melhor Contemporâneo; Olympe, Melhor Francês; Gero, Melhor Italiano; Gero, Melhor Serviço; Rancho Português, Melhor Português; Sushi Leblon, Melhor Oriental; Esplanada Grill, Melhor Carne; Ro Raw&Wine, Melhor Vegetariano; Laguiole, Melhor Carta de Vinhos; Antiquarius, Melhor Couvert; Capricciosa, Melhor Pizza; Bar da Frente, Melhor para Beliscar; Mil Frutas, Melhor Sorvete; Riba, Melhor Sanduíche; Astor, Melhor Pé-Limpo; Adega Pérola, Melhor Pé Sujo; Delirium Café, Melhor Carta de Cerveja; Borogodó, Melhor Ambiente; Majórica, Melhor Tradicional; e Casa do Sardo, Melhor Bom e Barato. Três categorias tiveram empates, que foram: Casa Carandaí e Talho Capixaba, como Melhor Café da Manhã; Kurt e Celeiro, Melhor Doce; e SubAstor e Meza Bar, Melhor Carta de Drinques.



TRONSOFT

**A melhor receita
para seu negócio
render ainda mais**

Associados SindRio
têm 3 meses para
começar a pagar



TS Mobile

SISTEMA PARA AUTOMAÇÃO DE RESTAURANTES, BARES E BOATES



Lucratividade A TronSoft é uma empresa de software com 16 anos de mercado e atuação nacional, focada nos segmentos de alimentação fora do lar e de entretenimento.



Suporte 24h



Segurança

Para garantir a lucratividade do seu negócio, a Tronsoft desenvolveu o TronSolution, um completo sistema de automação comercial e gerencial, extremamente seguro e ágil.



Aplicativos



Mobilidade

O TronSolution é perfeito para o gerenciamento de bares, restaurantes, lanchonetes, boates, casas de show, parques temáticos e similares.

Saiba mais sobre o nosso sistema em

www.tronsoft.com.br



Parceiro

SINDRIO *Sindicato de Bares e Restaurantes*

Empresa filiada



ABES
SOFTWARE

**Agende uma visita
agora mesmo**

Tel: 21 3882-3560

● Associados ● Ex-aluno ● Não associado

CURSOS

Programação de Janeiro a Março

JANEIRO

COZINHEIRO MÓDULO I – NACIONAL

60H AULA 

Data: 7, 14, 28 de janeiro / 4, 11, 18 de fevereiro / 4, 11, 18, 25 de março / 01, 08 de abril
Horário: 9h às 14h

● 650 ● 975 ● 1.300

TÉCNICAS DE VENDAS E ATENDIMENTO INTENSIVO

4H AULA 

Data: 9
Horário: 14h às 18h

● 125 ● 187.50 ● 250

COOKIE E BROWNIE

4H AULA 

Data: 26
Horário: 16h às 20h

● 125 ● 187.50 ● 250

INGLÊS PARA ATENDIMENTO EXPRESS

16H AULA 

Data: 7, 14, 28 / 4 de fevereiro
Horário: 9h às 13h

● 125 ● 187.50 ● 250

GARÇOM E GARÇONETE

16H AULA 

Data: 9 a 12
Horário: 9h às 13h

● 150 ● 225 ● 300

GERÊNCIA DE RESTAURANTES COM FOCO EM RESULTADOS

12H AULA 

Data: 10, 17 e 24
Horário: 16h às 20h

● 450 ● 675 ● 900

HAMBÚRGUER

8H AULA 

Data: 13
Horário: 9h às 18h

● 200 ● 300 ● 400

LANCHEIRO, SALGADEIRO E PETISCOS

8H AULA 

Data: 23 a 26
Horário: 09h às 13h

● 200 ● 300 ● 400

FEVEREIRO

COZINHA ITALIANA

8H AULA 

Data: 3
Horário: 9h às 18h

● 125 ● 187.50 ● 300

COZINHEIRO MÓDULO I – NACIONAL

60H AULA 

Data: 7, 9, 14, 16, 21 de fevereiro / 2, 7, 9, 14, 16, 21, 23 de março
Horário: 16h às 21h

● 650 ● 975 ● 1.300

DIA DO BACON

4H AULA 

Data: 17
Horário: 14h às 18h

● 125 ● 187.50 ● 300

BARMAN

16H AULA 

Data: 6 a 9
Horário: 9h às 13h

● 150 ● 225 ● 300

COZINHEIRO MÓDULO II – INTERNACIONAL

28H AULA 

Data: 1, 6, 8, 13, 15, 20 e 22
Horário: 16h às 20h

● 395 ● 592.50 ● 790

PIZZAIOLO

8H AULA 

Data: 10
Horário: 9h às 18h

● 150 ● 225 ● 300

SALADEIRO (A)

16H AULA 

Data: 13 a 16
Horário: 09h às 13h

● 180 ● 270 ● 360

MAÎTRE

16H AULA 

Data: 20 a 23
Horário: 9h às 13h

● 175 ● 262.50 ● 350

CONFEITARIA – MÓDULO I

16H AULA 

Data: 13, 15, 20 e 22
Horário: 9h às 13h

● 200 ● 300 ● 400

MARÇO

CONFEITARIA – MÓDULO II

12H AULA 

Data: 6, 8 e 13
Horário: 9h às 13h

● 175 ● 202.50 ● 270

RISOTTOS

4H AULA 

Data: 10
Horário: 14h às 18h

● 125 ● 187.50 ● 250

COPEIRO (A) CORPORATIVO

12H AULA 

Data: 20 a 22
Horário: 09h às 13h

● 150 ● 225 ● 300

QUEM BANCOU

“Precisava aprimorar a questão da liderança dos funcionários, o que reflete no atendimento ao cliente. Os colaboradores que passaram pelo treinamento melhoraram a forma de falar e de se posicionar. Tiveram mudança rápida e importante e estou satisfeita.”

Fátima Varelas, gestora do Hortelã Sucos – curso de Liderança e Gerenciamento de Equipes

QUEM FEZ

“O curso foi de extrema importância, pois aprendi detalhes que hoje facilitam o meu trabalho. Os profissionais, os materiais usados e a estrutura do curso são excelentes. Gostei de tudo. As aulas foram produtivas e com conteúdo enriquecedor. Valeu a pena ter participado.”

Marcelo Furiat – curso de Confeitaria Módulo I

Em todos os cursos, o traje obrigatório para frequentar as aulas inclui calça comprida e sapato fechado. Informe-se sobre parcelamento de cursos nos cartões de crédito.

Foco em alimentação

SindRio deixa de representar hotelaria e muda estratégia

Decisão administrativa da Secretaria de Relações do Trabalho do Ministério do Trabalho, em Brasília, publicada no Diário Oficial da União do dia 26 de julho, recomendou que o SindRio deixe de representar a hotelaria carioca.

O processo de saída dos meios de hospedagem do Rio já é ensaiado desde 2010, quando houve a criação de um sindicato patronal específico para a categoria, que então não tinha autorização oficial do ministério para iniciar suas atividades. Por acreditar que a união de hospedagem e alimentação é benéfica para o setor, a exemplo da organização dos estabelecimentos em países europeus onde o turismo é atividade prioritária e em outros estados brasileiros, o SindRio procurou meios judiciais para manter a representação de hotéis, motéis, aparts, albergues, pousadas e pensões.

Como o ciclo dos grandes eventos está se encerrando, o sindicato entendeu que cumpriu sua missão de atuar pelos interesses do setor como um todo. E, agora, ao abrir mão da hotelaria, muda sua estratégia para centrar esforços nos bares e restaurantes. "Foi um processo longo e desgastante. Vamos focar nos bares e restaurantes, que têm grande potencial de crescimento na cidade e precisam, mais do que nunca, do nosso suporte para vencer a recessão", comenta o presidente do SindRio, Pedro de Lamare. "Hotelaria e alimentação são dois segmentos complementares e fundamentais para o Rio. Vamos continuar atuando junto a esses empresários", acrescenta.

Com 2,1 mil estabelecimentos associados, o SindRio representa cerca de 11 mil bares, restaurantes e similares, com cerca

de 130 mil postos de trabalho ocupados. A alimentação na cidade é quem mais emprega jovens de 18 a 24 anos, sendo, na maioria das vezes, a porta de entrada do jovem fluminense e carioca para o mercado de trabalho. No segmento, pessoas dessa faixa etária ocupam mais de 28% das vagas de emprego.

"Vamos focar nos bares e restaurantes, que têm grande potencial de crescimento na cidade"

*Pedro de Lamare,
presidente do SindRio*

Além disso, a gastronomia carioca tem se fortalecido, com cada vez mais e maiores eventos, nacionais e internacionais, apoiados pelo SindRio, e firma sua posição como polo gastronômico mundial. O Comida di Buteco, por exemplo, teve este ano maior votação de público e comemora 10 anos em 2017. E veja, nas próximas páginas, como foi a segunda edição do Sirha, o Mondial de La Bière e a sexta do Rio Gastronomia, evento gestado em parceria com o jornal O Globo desde sua primeira edição.

Grandes e conhecidas marcas do segmento de alimentação assim como pequenos empreendimentos familiares de bairro apoiaram a decisão do SindRio em não mais representar a hotelaria, assim como, apoiaram, ao longo dos anos, a decisão de lutar pela representação e adesão da hotelaria. "Em nome da diretoria do SindRio, desejo sorte aos empresários do setor. Temos todos muito trabalho pela frente e não podemos parar", afirma De Lamare.

NOVOS ASSOCIADOS

Beefit	Ipanema
Paddoca & Cia	Barra da Tijuca
Rival	Centro
Bar Manchete	Cidade Nova
Bar e Restaurante Moulin Rouge	Copacabana
Espetto Carioca	Leme
Carioca Gourmet	Barra da Tijuca
Atrevido Bar	Centro
Spoletto	Botafogo
Koni	Botafogo
Mostarda e Mel	Copacabana
Panella Quente	Campo Grande
Varandas Pizzaria	Ramos
São Bartolomeu	Rio Comprido
Yolo	Botafogo
Rodeio Gaúcho	Encanamento / Nova Iguaçu
Miltão	Ipanema
Bio Carioca	Copacabana
Menino da Abolição Bar	Abolição
Pirajá Bar e Restaurante	Ipanema
McDonald's	Campo Grande
Bossa Nova Lanchonete e Café	Centro
Dolce Vita Lanchonete E Café	Centro
Acadepol Lanches	Maracanã
Cantina Recreio Feliz	Tijuca
Vanessa M de Oliveira Restaurante	Campo Grande
Espetto Carioca	Copacabana
Santa Clara	Copacabana
Estação Maracanã	Maracanã
Hummburg	Centro
Fornéria Santa Filomena	Praça da Bandeira
Arche - Culinária de Origem	Gávea
Banana Grill	Recreio dos Bandeirantes
Rei das Bebidas de Olaria	Olaria
Sumol	Copacabana
Bob's	Centro
Villa 25 Hostel e Suites	Laranjeiras
Densidade Catete	Catete
Tragga	Humaitá
N R Restaurante	Santa Cruz
Interrogação Restaurante	Pedra de Guaratiba
Café Hum - Shopping Metropolitan	Barra da Tijuca
Pizzaria Parmê	Campo Grande
Outback Steakhouse	Recreio dos Bandeirantes
Tapi Carioca	Centro
Tapi Carioca	Tijuca
Prorrogação Sport and Beers	Botafogo
Pomar Orgânico	Itanhangá
Camelo's	Tijuca
Café Maison	Centro
Restaurante Folhas e Amêndoas	Tijuca
O Camarão Arte Bia	Cachambi

Te vejo no Boulevard

Sucesso durante Rio 2016, espaço se mantém como novo point

FOTO: DIVULGAÇÃO



Durante os Jogos, food trucks marcaram presença e faturaram no Boulevard. Agora, setor espera licença permanente e ações para atrair o público

Os Jogos Olímpicos do Rio de Janeiro deixaram um importante legado na área turística para a cidade. Esquecida há anos, a Zona Portuária foi revitalizada e voltou a cair no gosto do público. A região passou a sediar a Orla Conde, que vai dos armazéns do Porto a Praça XV. Durante a Olimpíada e a Paralimpíada, o espaço se transformou no Boulevard Olímpico e recebeu cerca de cinco milhões de pessoas, atraídas pela paisagem e pelas programações, que incluíam shows e transmissões ao vivo das competições.

Mesmo com o término dos eventos olímpicos, a área continua em plena atividade. Para manter o interesse do público, o novo point conta com atrativos de peso: visual único da Baía de Guanabara e presença do Museu do Amanhã, do Museu de Arte do Rio (MAR) e do aquário marinho AquaRio.

Na parte onde ficam os armazéns, o local recebeu, só em outubro, dois eventos internacionais: a feira de arte ArtRio e o festival de cerveja Mondial de La Bière. Ainda foi palco do Rio Gastronomia e promete

ser um dos locais preferidos de cariocas e turistas durante o verão.

Outro diferencial é o mural Etnias, que, com três mil metros quadrados de extensão, foi reconhecido pelo Guinness Book como o maior grafite do mundo. De autoria do artista brasileiro Eduardo Kobra, a atração é permanente. No transporte, a novidade ainda fica por conta do Veículo Leve sobre Trilhos (VLT) e, na alimentação, os destaques são os food trucks, que estão se tornando referência para o consumidor.

"Aquele espaço (do Boulevard) já estava sendo usado com intensidade antes da Olimpíada. A gente vai continuar com os food trucks, de vez em quando vai ter um showzinho. O espaço está aberto, do ponto de vista do legado, talvez seja o mais emblemático", afirma o prefeito Eduardo Paes.

O Nômade é um dos food trucks que estão na Praça Mauá há mais de um ano, desde quando ocorreu a primeira inauguração do espaço. Já o Hareburger atuou no local durante os Jogos e pretende voltar. Em um dos dias da Olimpíada, o restaurante chegou a atender 700 pessoas. De agosto a setem-

bro, o Hareburger atendeu cerca de 13 mil clientes e faturou em torno de R\$ 250 mil.

"Na Rio 2016 foi um sucesso. Sei que o movimento não continuará tão intenso, mas sinto vontade de voltar. É um espaço agradável para passear, além dos museus e arte de rua. É possível criar uma agenda para atrair o público, como feiras, festivais, shows e outros eventos culturais. Espero que para 2017 tenha um projeto para licença permanente dos food trucks", diz o proprietário do Hareburger, Raphael Kras, acrescentando que foram entregues alvarás para 18 food trucks atuarem durante o verão.

Com 3,5 quilômetros de extensão, a Orla Conde oferece tantos atrativos que o visitante não consegue conhecer todos em um dia só. Por isso, a prefeitura aposta que o público voltará. O trajeto tem início na Avenida Rodrigues Alves, onde fica o AquaRio, passa pela Praça Mauá, na altura dos museus, e segue em direção à Praça XV, sede do Paço Imperial. No percurso, estão instituições importantes, como os Centros Culturais Banco do Brasil e dos Correios e a Casa França-Brasil.