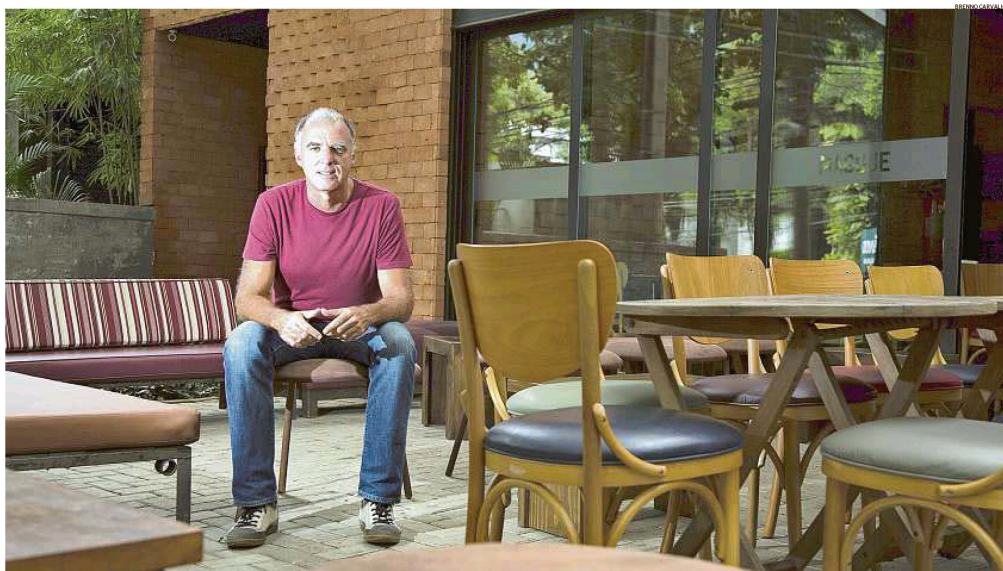


REAQUECIMENTO



Harrison Baptista, sócio do restaurante Maguje, investiu ainda na crise e foi surpreendido pelo aumento da clientela acima das expectativas: "Sempre acreditamos na recuperação do Rio"

Patrícia Valle
patricia.valle@eglobo.com.br

Depois de um longo período de crise econômica no estado do Rio de Janeiro, os bares e restaurantes voltam aos poucos a fazer parte da rotina dos moradores. A pedido do EXTRA, o Sindicato de Bares e Restaurantes do Rio de Janeiro (SindRio) fez um levantamento com seus associados e mostrou que, pela primeira vez desde 2014, o setor fechou o ano com um saldo positivo de contratações na cidade do Rio.

No início de 2018, ainda houve muitas demissões. Mas de setembro a dezembro, o balanço foi positivo em todos os meses. Foram contratadas 1.687 pessoas, fechando o ano com um saldo positivo de 40 postos. O número de estabelecimentos também aumentou de 10.500 para 11 mil. Segundo o levantamento, as áreas que mais geraram empregos foram Tijuca, Barra da Tijuca e Galeão.

—Tivemos tempos conturbados com o cenário político e a crise fiscal no estado. O

Sector de bares e restaurantes teve o primeiro saldo positivo de contratações desde 2014. Número de estabelecimentos cresceu

CARIOCA VOLTA A SAIR PARA COMER E BEBER

consumo parou porque está muito ligado à segurança e à expectativa de futuro. Agora, com sinais de retorno à normalidade, as pessoas estão voltando a consumir, e os restaurantes e bares estão contratando para a demanda —explica Fernando Blower, presidente do SindRio.

Com essa perspectiva, muitos empresários investiram e agora estão colhendo

os frutos. Este foi o caso do Maguje, restaurante e cervejaria que inaugurou em setembro em uma nova área construída no Jockey Club.

— Sempre acreditamos na recuperação do Rio e por isso investimos na cidade. O projeto nasceu em 2015, e agora surpreendentemente a clientela está acima das expectativas — afirma Harrison Baptista, sócio do Maguje, que

contratou cerca de 80 funcionários para abrir.

Os shoppings centers também estão apostando na alimentação para atrair mais clientes. Para a brMalls, uma das maiores empresas de shoppings no Brasil, o foco são as áreas gourmet. A empresa abriu 17 restaurantes em 2018, com investimentos principalmente no Shopping Tijuca, Plaza Niterói, Norte

Shopping, no Cachambi, e no Casa Gourmet, em Botafogo.

— Estudamos o comportamento do consumidor e percebemos que eles buscam viver uma experiência no shopping. E hoje é a alimentação que está na moda como um entretenimento e mesmo status — diz Jini Nogueira, diretora comercial da brMalls, que conta que os investimentos em restaurantes no Rio

tem sido um sucesso, principalmente em redes do Abracox, de cozinha italiana, e da pizzaria Mamma Jamma.

Até mesmo quem não está diretamente ligado a esse setor está vendo as oportunidades. O RIOgaleão está apostando em restaurantes e abriu sete em áreas públicas ano passado visando também aos moradores da região. Um deles é o americano T.G.I. Friday's, o único da marca no Rio.

— Queremos explorar outros negócios e estar presente na vida do carioca. Vimos que a região da Ilha do Governador é carente de restaurante e quisemos ser uma opção — afirma Leandro Dantas, head comercial do RIOgaleão, que está investindo em eventos e lançando uma campanha para conceder estacionamento gratuito para quem for comer em alguns restaurantes.

No total, o aeroporto já abriu 17 unidades, contando com áreas restritas, o que gerou cerca de 500 contratações. É uma amostra de que esse setor, que tanto emprega e alegria o carioca, está voltando a crescer.

As lições aprendidas com a crise

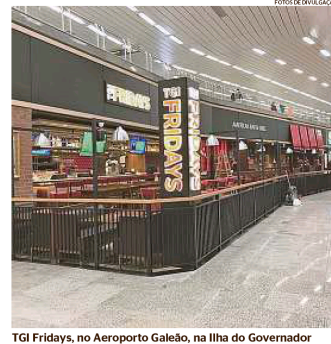
Entre 2015 e 2017, o saldo de bares e restaurantes que abriram e fecharam ficou negativo em cerca de 6.800. A economia contribuiu para a crise no setor, mas a falta de profissionalização e gestão, também. Agora, quem sobreviveu precisa tirar as lições do momento.

— Em geral, o Rio sempre teve um perfil de negócio mais familiar. Mas a crise obrigou o empreendedor carioca a fazer uma gestão mais eficiente, analisando melhor os custos da operação. E, agora, esses estabelecimentos estão saindo um pouco mais profissionais desse ciclo — afirma Enzo Donna, diretor da consultoria ECD food Service.

Este foi o segredo da pizzaria Mamma Jamma, que abriu duas unidades e contratou 75 funcionários em 2018. — A gestão foi essencial. Com isso, conseguimos congelar os preços e atrair os clientes, enquanto concorrentes de preços altos ficaram para trás — diz Marcelo Poltronieri, sócio do Grupo NOZ, do Mamma Jamma.



Restaurante Mamma Jamma, no Casa Gourmet, em Botafogo



TGI Fridays, no Aeroporto Galeão, na Ilha do Governador

Aluguéis ainda estão mais baratos

Para quem quer empreender em bares e restaurantes, o mercado ainda está com oportunidades neste fim de crise.

— Os aluguéis de pontos comerciais estão mais baratos e é possível negociar bons preços. Muitos locais, por estarem endividados, não estão nem cobrando as usuais luvas, que é o direito de usar o local pelo período contratual — conta Marcus Quintella, professor dos MBAs da Fundação Getúlio Vargas.

Para quem busca emprego, a retomada do setor é uma ótima notícia, já que ele emprega mais de 110 mil pessoas no estado. Os que nunca trabalharam na área devem atentar para a importância de buscar qualificação.

— Com o desemprego em alta, recebemos muitas ofertas de currículo, e qualificados. É preciso buscar cursos de profissionalização para entrar e seguir na carreira, para conseguir ser gerente ou chef, por exemplo. Há cursos assim no Senac — sugere Fernando Blower, presidente do SindRio. ▸

Insegurança atrapalha lazer e negócio

As expectativas para o setor de bares e restaurantes é de que esta retomada das atividades será lenta. O público já se mostra mais inclinado a gastar, saindo para comer e beber, mas a disposição é segura pelo medo de estar na rua até tarde.

— A insegurança é um ponto crítico. Muitos bares

estão vendo seus clientes saírem mais cedo com medo. Há negócios que até fecharam pela localização — afirma Roberto Maciel, presidente da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes.

Os bares de rua são os mais afetados. E com esse cenário, o público tem buscado opções em locais fechados, on-

de se sentem mais seguros. Assim, o shopping centers têm ocupado esse espaço.

— Nas nossas lojas de rua vimos uma mudança de comportamento, com o cliente chegando e saindo mais cedo. Por isso, em nosso plano de expansão, estamos optando por abrir em shoppings — conta Marcelo Poltronieri,

sócio do Grupo NOZ, da pizzaria Mamma Jamma.

O RIOgaleão também concorda que esse é um desafio e trabalha com as autoridades para tentar melhorar a segurança na região. E afirma que estar em um lugar fechado, com a presença da Polícia Federal, tem sido um diferencial.