

SindRio Notícias



O que será o amanhã

Setor aposta na Rio 2016, mas teme período pós-olímpico

Ano 14 // Número 105 // Agosto 2016

SindRio Notícias é uma publicação do SindRio - Sindicato de Hotéis, Bares e Restaurantes



E a Olimpíada chegou



Nas próximas semanas, cerca de 800 mil turistas, sem contar atletas e delegações, estarão na nossa cidade. No momento da crise, a chegada desse evento nos faz acreditar em dias melhores para os negócios, fazendo aumentar um pouco o faturamento e o número de clientes nos estabelecimentos. Nos meses que antecederam os Jogos, principalmente maio e junho, sofremos um baque. A ocupação nos hotéis caiu cerca de 50% e, na alimentação, a queda foi em torno de 35%.

Isso já nos trouxe uma nova preocupação: como será o período pós-olímpico? Sabemos que os estabelecimentos fizeram investimentos e, obviamente, alguma coisa precisa ser feita, um plano necessita ser montado. É por isso que nossa matéria de capa chama atenção para um futuro incerto. Temos a expectativa de bons negócios durante a Olimpíada, mas os meses posteriores deixam uma interrogação no ar.

Prova de que uma estratégia é necessária para vencer a crise, é o resultado do Comida Buteco. Os bares acreditaram no evento e conseguiram dar a volta por cima atraindo clientes e elevando a receita. E para alegrar o

coração do carioca, em meio a tantas angústias, o Bar do David, campeão no Rio com o petisco Ressurgência, ganhou o título de Melhor Buteco do Brasil. A premiação, sediada na cidade, além de nos emocionar, nos trouxe a certeza de que as estratégias são o caminho para superar a crise.

Os food trucks também têm investido em ações diferenciadas, como promoções, para fidelizar os clientes e afastar dias de baixo faturamento. Além disso, no mundo digital, vemos outras possibilidades. Programas de fidelização podem atrair a clientela e aplicativos ajudam a recomendar os estabelecimentos do Rio. Já os polos gastronômicos retomam suas atividades, tentando fortalecer o serviço em suas regiões.

Esta edição traz ainda um alerta para o setor a respeito da importância de conferir a autenticidade das notas recebidas no estabelecimento, além de orientações sobre segurança nos Jogos e as mudanças que a Olimpíada fará na nossa cidade e como isso poderá impactar nosso trabalho. Mas se tem uma coisa boa que os Jogos trarão é a oportunidade de conviver com outras culturas. E é isso que vai acontecer com as casas de hospitalidade, que darão um som e um colorido diferente para o Rio. Boa leitura.



07 RIO 2016: Serviços e segurança passam por ajustes

13 CENTRO DE VISITANTES PAINEIRAS é inaugurado no Rio

16 CASAS OLÍMPICAS: países montam sedes na cidade

SINDRIO Sindicato de Hotéis
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
Subsede Barra
Av. das Américas, 3.500 - bloco 06 - sala 615
Ed. Le Monde Office / Hong Kong 2000
Barra da Tijuca 22631-003
Tel/Fax: (21) 3282-5199
barra@sindrio.com.br

Pedro de Lamare Presidente • Carlos Werneck Vice-Presidente • Roberto Luiz Cardoso Maciel Segundo Vice-Presidente • Fernando Hermont Blower Passos Vice-Presidente de Meios de Hospedagem • Manuel José Marques de Souza Vice-Presidente de Alimentação • Alexandre Sampaio de Abreu Vice-Presidente de Hotéis • José Donisete Aragão Vice-Presidente de Apart-Hotéis • Antonio de Oliveira Cerqueira Vice-Presidente de Motéis • 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 • Andréa Bandeira de Mello Tinoco Vice-Presidente de Eventos • Maria Teresa Corção Braga Diretora de Sustentabilidade • Luis Antonio Barbosa Henriques da Cunha Diretor de Finanças • José Maria Canedo Belenda Diretor de Contabilidade • Luis Fernando da Fonseca Pinheiro Diretor de Administração • 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 • Darcílio Junqueira Superintendente • Kátia Watts Coordenadora de Comunicação • Maria Neurian Coordenadora do Jurídico • Marina Gerk Coordenadora de Polos

SindRio Notícias é uma publicação da fsb comunicação / Crédito da foto de capa: Rio 2016/André Luiz Mello

No gosto dos cariocas

Atuando nas ruas e em eventos, food trucks investem e começam a colher frutos

Presentes em vários eventos da cidade e localizados em diferentes ruas do Rio, aos poucos, os food trucks vieram para ficar. Com diversas opções de cardápio, os restaurantes sobre rodas buscam fidelizar clientes, aumentar as vendas e fortalecer a cultura desse segmento. Os empresários que conhecem a fundo o setor têm colhido frutos, mesmo em tempos de crise. Com apenas um ano, o Devorarte, por exemplo, atende cerca de mil clientes ao mês e fatura em torno R\$ 20 mil com a venda de hambúrgueres artesanais, além de outros produtos. "Tenho pontos na Cinelândia, na Tijuca, no Catete, na Praça XV e no Leme. Os clientes que fidelizei têm trazido amigos. Só na Cinelândia, tenho uma média de 80 clientes por mês. Sabemos que existe uma crise, mas as quedas que tenho percebido são aquelas já esperadas, como as de fim de mês", explica a proprietária Eliza Marques.

E, para driblar a crise, a empresária do Devorarte tem investido em ações promocionais, como uma parceria com o vizinho Cine Odeon. Quem compra o ingresso do cinema e o apresenta no food truck, ganha 10% de desconto em uma das sugestões da casa (ops, do caminhão). Aliás, esta é mesmo uma das soluções para afastar a crise, segundo a presidente da Associação de Comida Artesanal sobre Rodas do Rio de Janeiro (Acaso-RJ), Andreia Constantino: "É importante apostar na criatividade, sem abrir mão da qualidade, e optando por produtos mais baratos".

A Acaso-RJ tem mais de 100 associados, mas o número de food trucks na cidade é bem maior. O faturamento por veículo é variável, podendo chegar até R\$ 60 mil



FOTO: JADE VASCONCELOS

Para a dona do Nômade, conhecimento do mercado é essencial para o negócio do food truck dar certo

por mês. Para a presidente, o diferencial é ter conhecimento do mercado e planejamento sólido. Andreia é também dona do Nômade, que, atualmente tem ponto fixo na Praça Mauá, onde tem conquistado uma importante clientela com o sanduíche cubano, sua especialidade.

Para Andreia, o maior problema dos food trucks é enfrentar a burocracia para se formalizar e se estabelecer nas ruas da cidade, além das dificuldades de conseguir uma vaga fixa. A falta de integração entre a prefeitura e outros órgãos, como Rio Luz e Guarda Municipal, também complicam o dia a dia dos empresários, aponta. E é na rua onde este negócio se consolida, mais do que nos eventos. Proprietário do Brauni, Renato Lagden, acredita que os food trucks ainda não chegaram ao auge, mas caminham para isso. "Quem insiste em atuar nas ruas está impondo essa cultura. É na rua que você cria uma interação sincera com o

cliente", considera ele, que atua nas ruas há mais de um ano, com produtos como brownies, cafés e limonada.



FOTO: COLETIVO LUNA

Hambúrguer de costela é destaque do Devorarte

Às vésperas da Olimpíada, os empresários estão fazendo o dever de casa. "Preparamos cardápio bilíngue e temos pessoas fluentes em inglês. Terá mais gente circulando nas ruas. Nossa expectativa é de que as vendas subam", acredita Eliza, do Devorarte.

Na contramão da crise

Comida di Buteco mostra que eventos pode ajudar na volta por cima

Quarenta e seis estabelecimentos de norte a sul da cidade, além da Baixada Fluminense e de Paquetá, estão vendo uma luz no fim do túnel da crise econômica que teima em empacar o setor. Tradicional evento da baixa gastronomia, o Comida di Buteco mobilizou empresários e público em torno dos bares e botequins, que se apertaram para manter o teto máximo do preço de venda do petisco – R\$ 25,90 –, mas viram as vendas aumentarem.

O grande vencedor do concurso foi o primeiro bar de comunidade a participar do evento: o Bar do David, do Morro Chapéu Mangueira, no Leme, que criou o Ressurgência – uma apetitosa salada de frutos do mar com feijão fradinho. A receita foi idealizada especialmente pelo proprietário do bar, David Bispo. Ele, que também é pescador profissional, dedicou-se ao preparo do petisco, mas, devido à crise, sofreu com a alta dos preços. A insistência deu certo e o Ressurgência caiu no gosto não só dos cariocas. Pela primeira vez, o Comida di Buteco fez a competição nacional e o Rio, novamente, saiu na frente.

“Receber o título de Melhor Buteco do Rio já foi a realização de um sonho. Imagina a emoção que senti ao ser eleito o Melhor Buteco do Brasil. O grau de satisfação dos clientes foi muito grande. Oferecemos um produto de qualidade, com ótimo preço. Foi um bom investimento. Queria trazer esse reconhecimento para as pessoas da minha favela e de outras comunidades. Temos muita coisa boa para oferecer à sociedade”, frisa David.

Além das duas medalhas de ouro, a participação no concurso alavancou as vendas no bar, que andavam tímidas desde que a crise se instalou. O faturamento



David Bispo, ao lado de Pedro de Lamare, comemora o título de Melhor Buteco do Brasil

de David subiu cerca de 60% com o início do Comida di Buteco, em 15 de abril.

“No ano passado, o lucro e o número de pessoas foram maiores. Se não fosse pela crise, este ano, bateríamos todos os recordes de vendas do bar. Mesmo assim o resultado foi ótimo. O Comida di Buteco transformou a minha vida. Quando o bar abriu em 2010, era uma birosca sem perspectiva. Hoje sou campeão nacional”, diz David, que participou pela primeira vez do evento em 2011.

No Rio, os petiscos que ficaram em segundo, terceiro, quarto e quinto lugares, respectivamente, foram: Delação Premiada (Colarinho Branco), Tipo Rei Bolinho à Mineira! (Art Chopp), Tem Francesa no Momo (Bar do Momo) e Punhentina do Teixeira (Boteco do Teixeira). Todos foram avaliados em diversos critérios, como sabor e criatividade. Na cerimônia de premiação, ocorrida no Rio Scenarium, os resultados foram anunciados por apoiadores e parceiros do Comida di Buteco:

Pedro de Lamare, presidente do SindRio; Renato Lopez, da Rede Globo; Valeria Favaretto, da Ceratti; e Renato Mendes, da Cia. Heineken.



Petisco vencedor: salada de frutos do mar

Mauro Osório



Rio olímpico

As Olimpíadas se aproximam. A cidade do Rio tradicionalmente recebe bem seus visitantes. Além disso, possui extraordinária beleza e é a principal referência internacional do país.

Do ponto de vista econômico, possui um setor privado mais pujante do que avalia o senso comum. Apesar da forte presença de órgãos federais na cidade, em 2014, o peso do total do emprego público federal, estadual e municipal no total do emprego formal da cidade era de 18,65%, inferior ao verificado no Brasil, de 20,05%, e ligeiramente superior ao verificado na cidade de São Paulo, de 17,42%. Ou seja, o Rio não é nem nunca foi apenas uma "Capital e ex-Capital burocrática", apresentando, historicamente: um setor serviços com expressão; a presença de atividades na indústria de transformação (excluídas as atividades de extração de petróleo) maior do que se pensa, com, em 2014, 201.429 empregos formais diretos (Rais/MTE); e o maior número de pessoas ocupadas na atividade agropecuária, entre os 92 municípios fluminenses (Censo 2010).

Por outro lado, a cidade do Rio ainda apresenta importantes desigualdades territoriais. O Índice de Progresso Social-IPS, do Instituto Pereira Passos, por exemplo, mostra que, enquanto na Região Administrativa-RA do Jacarezinho apenas 1% dos habitantes têm curso superior completo, contra 58% na RA da Lagoa.

Devemos buscar, no momento olímpico, ampliar a reflexão sobre a cidade e a metrópole carioca, definindo estratégias para um maior adensamento produtivo da região, através de políticas como a transformação da cidade em "Capital de Esportes da América Latina".

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

Já na competição nacional, realizada no Centro de Convenções SulAmérica, também no Rio, as cidades de Curitiba (PR) e São José do Rio Preto (SP) levaram, respectivamente, as medalhas de prata e bronze.

"O Bar do David se tornou um exemplo de sucesso, estímulo e superação. As duas vitórias demonstram o quanto o Rio tem potencial nesta área e nos mostra, com os pés no chão, que temos condições de superar a crise. Mesmo com um cenário negativo, os bares compraram a ideia e acreditaram que poderia dar certo. E deu! O Comida di Buteco nos surpreende a cada edição. Mudou a vida de muitos cariocas, como o David, por isso ser anfitriões da competição nacional e ainda levar o título é uma honra", destaca Pedro de Lamare.

"As duas vitórias demonstram o quanto o Rio tem potencial nesta área e nos mostra, com os pés no chão, que temos condições de superar a crise"

**Pedro de Lamare,
presidente do SindRio**

Este ano, o concurso foi realizado em 20 cidades, entre elas o Rio de Janeiro. Participaram dele mais de 500 bares, gerando em torno de seis mil empregos diretos e movimentando em apenas um mês quase R\$ 100 milhões. Além disso,

cinco mil pessoas foram impactadas nos botecos e 400 mil, engajadas nas redes sociais. Os 20 ganhadores participaram do evento nacional. "Estamos satisfeitos com os resultados em todas as cidades participantes e com a expansão do Comida di Buteco. Ficamos muito emocionados com a competição nacional. Estamos gerando esperança num momento de crise", avalia Maria Eulália Araújo, sócia e uma das idealizadoras do projeto.

VENCENDO A CRISE

Fora do Comida di Buteco, os bares se esforçam para driblar a crise econômica. A matéria-prima subiu de preço, o movimento de clientes diminuiu e os consumidores fiéis reduziram seus pedidos preocupados com o valor da conta. Esse cenário exige criatividade e dedicação para manter os estabelecimentos no mercado. Alguns bares têm investido em temas diferenciados, que permitam que o cliente mergulhe em alguma era. É o que acontece no Vikings, que, como o nome diz, faz o público viajar no tempo, com direito a figurinos típicos e pratos fartos, componente que sempre agrada. No cardápio, sanduíches, massas, cervejas e sobremesas.

"Não sentimos queda, pelo contrário, tivemos um crescimento de 20% nas vendas, na comparação direta com o mesmo período de 2015. Nossa equipe também está dentro do universo viking. Temos uma preocupação grande com o atendimento pessoal e nas redes sociais para fidelizar os clientes. O público realmente cortou gastos, mas não deixou de frequentar os locais que gosta. O momento é difícil, mas temos condições de não deixar essa crise nos parar", explica o sócio do Vikings, Victor Rosário.

Rápidas

SOB NOVA DIREÇÃO

Um dos maiores especialistas na economia fluminense e grande colaborador do SindRio, Mauro Osório assume a presidência do Instituto Pereira Passos, centro de referência de dados e conhecimento do Rio de Janeiro e órgão ligado à prefeitura da cidade. O novo presidente tem experiência em projetos na área de desenvolvimento econômico regional, planejamento urbano e gestão pública e é autor de várias publicações no setor. Mauro Osório substituiu o também economista Sérgio Besserman, que deixa o cargo para assumir a presidência do Jardim Botânico do Rio de Janeiro.

MAL AVALIADA



Uma pesquisa feita pelo Instituto de Pesquisas e Estudos do Turismo da Unisum e pela Fundação Cesgranrio mostrou que 75% dos moradores da cidade do Rio de Janeiro a avaliam de forma negativa, como violenta ou caótica. Além disso, os cariocas elegeram os principais problemas do município. Para eles, o transporte está entre os piores, com 40%; seguido da saúde, da educação e da violência, com 22%, 20% e 18%, respectivamente. Apesar disso, os moradores do Rio estão confiantes que a Olimpíada deixará legado. Dos entrevistados, 56% acreditam que o megaevento mudará os rumos da cidade.

FECHAMENTO TEMPORÁRIO

Devido aos Jogos Olímpicos, o Lagoon teve que suspender suas atividades temporariamente. O estabelecimento fechou em 1º de julho e reabrirá no fim de setembro. De acordo com empresários, desde que o fechamento provisório foi anunciado, o movimento caiu cerca de 40% e já se pensa em estratégias para atrair novamente o público após a reabertura. O Lagoon ocupa parte do Estádio de Remo da Lagoa e, por razões de infraestrutura e de segurança, o complexo precisou ser desativado durante este período.

DE OLHO NOS APAIXONADOS



Os hotéis apostaram no Dia dos Namorados e, em comparação à mesma data no ano passado, tiveram um aumento de 20% no movimento. Onze estabelecimentos participaram da promoção, que ofereceu um pacote, com preço especial, no dia 12 de junho, que incluiu jantar à luz de velas, café da manhã e hospedagem prolongada. Alguns deram até de cortesia uma decoração romântica. Agora, os hotéis esperam que os Jogos elevem em pelo menos 30% o movimento.

ESTÁ DE PARABÉNS

Tradicional no Jardim Botânico, o restaurante Couve-Flor comemora 30 anos em agosto. O estabelecimento foi pioneiro

em oferecer comida a quilo na Zona Sul do Rio de Janeiro. O proprietário Jair Pinto, que atua no setor de alimentação há mais de 40 anos, celebrará a data com a clientela no domingo de Dia dos Pais, com direito a bolo e música de parabéns. "Espero que esses 30 anos nos traga muita alegria e que os clientes nos dê o prazer de participar conosco deste aniversário", diz Jair.

PARA O CONSUMIDOR TURISTA



O Procon-RJ, em parceria com o SindRio, distribuirá gratuitamente para bares, restaurantes e hotéis o Código de Defesa do Consumidor em três idiomas: português, inglês e espanhol. Como muitos turistas estarão na cidade durante a Olimpíada, a autarquia acredita que o código trilingue poderá auxiliar turistas a conhecer melhor seus direitos e também os donos dos estabelecimentos, caso algum cliente estrangeiro tenha alguma dúvida. São três livros que trazem no idioma escolhido a legislação na íntegra. Ao todo serão distribuídos 7,2 mil exemplares. "Já é obrigatório por lei que os estabelecimentos tenham uma cópia do código em português. Com a demanda que teremos para os Jogos, achamos necessário providenciar em outras línguas", explica o diretor de Estudos e Pesquisas do Procon Estadual, Sady Motta.

Serviços em aquecimento

Antes dos Jogos, momentos de ajustes nos serviços e na segurança

FOTO: DIVULGAÇÃO



Praça Mauá, área revitalizada, deverá receber muitos turistas durante os Jogos. Local também terá reforço na segurança

As delegações olímpicas começaram a desembarcar no Rio de Janeiro em meados de julho, mas já era possível sentir o clima dos Jogos Olímpicos. A cidade ainda tomava forma, principalmente em razão das obras que estavam a todo vapor, e a expectativa é grande para receber os turistas. Quem esperava uma movimentação antes de junho se decepcionou. A ocupação nos hotéis foi baixa na maior parte do primeiro semestre, beirando os 50%.

“Já esperávamos uma baixa neste período, que é mais fraco. Julho é quando começam as férias europeias e americanas, então se espera um número maior de visitantes. E este ano certamente o número será maior, com a chegada das delegações”, explica Fernando Blower, vice-presidente de Meios de Hospedagem do SindRio.

Ainda que tudo estivesse meio devagar, já tinha gente do meio olímpico despondo pelo Rio. Representantes de modalidades esportivas, como a vela, testaram

com frequência a Marina da Glória durante os treinos. E, aos poucos, outras delegações se instalam para começar a reconhecer o terreno. O momento pré-Jogos pode ser um bom treino para hotéis, bares e restaurante, que puderam aproveitar para se adaptar e corrigir a operação antes da chegada do novo público.

“Este período funciona como um aquecimento. Quem contratou novos funcionários, por exemplo, pode verificar como eles estão se saindo. É hora de treinar o idioma e de finalizar ajustes que precisaram ser feitos. Gradualmente, os visitantes irão chegar e é importante que eles tenham uma boa impressão do Rio para que sintam o desejo de voltar”, orienta Blower.

Tarefa cumprida no setor, é hora de arumar a casa e garantir a segurança de turistas, atletas e moradores. Desde maio na cidade, atletas estrangeiros passaram por dois episódios (um assalto a membros da equipe de vela da Espanha e um tiroteio em Niterói) que, além contribuir para o

clima de insegurança e correr mundo afora, exigiram um posicionamento formal da Federação Internacional de Vela: a organização pediu ao Comitê local um plano de segurança concreto.

Em resposta ao pedido ou para evitar que outros casos de violência pudessem manchar a imagem da cidade, o governador em exercício do Rio, Francisco Dornelles, pediu reforço do Exército. O plano original prevê a mobilização de 85 mil policiais e militares, dos quais 38 mil são membros das Forças Armadas para atuar em lugares estratégicos do Rio e nas cinco cidades-sede do torneio de futebol. Para Dornelles, “a Polícia não dispõe de recursos operacionais para cumprir todas as exigências”, devido ao elevado número de visitantes. O Governo Federal está emprestando, a fundo perdido, ao estado R\$ 2,9 bilhões para custear despesas com a segurança pública durante os Jogos.

“A segurança é muito importante. Episódios como esse podem afastar os turistas no futuro, o que afetará diretamente o nosso setor”, conclui Blower.

Um futuro incerto

Setor confia que Olimpíada alavancará movimento, mas teme período pós-olímpico

A crise nacional, a alta do dólar e a epidemia de zika vírus estão mexendo com toda a cadeia do turismo. Nas áreas de alimentação e hospedagem, o impacto deste trio tem sido ainda maior. De acordo com dados recentes da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), 84% dos gestores de todo país estão tendo prejuízos nos seus estabelecimentos. No Rio de Janeiro, os empresários sofrem, sobretudo, com queda no movimento. Em junho, a redução foi de 35% em bares e restaurantes e de cerca de 50% na rede hoteleira, comparando com o mesmo período de 2015. Em um levantamento com associados do SindRio, 83% estão confiantes de que os Jogos Olímpicos trarão dias de alento, alavancando vendas e reservas. Entretanto, após o megaevento, a tensão retorna – 87% estimam que o movimento cairá novamente.

Para o vice-presidente de Hotéis do SindRio, Alexandre Sampaio, há, sim, razões para se preocupar, já que os empresários investiram pesado para sediar a competição. Considerando hospedagem familiar, locação temporária, albergues e hotéis, o Rio tem uma oferta de mais de 40 mil quartos e, se o movimento estiver fraco, naturalmente, os prejuízos serão altos. A solução, segundo ele, é aproveitar a estrutura olímpica da cidade para atrair competições internacionais. “Mas para isso é preciso transformar a imagem do Rio, que está muito prejudicada pela zika e pela crise política e econômica”, diz.

Os escândalos no segmento do petróleo também afetaram o setor, já que atividades offshore tinham grande força



FOTO: DIVULGAÇÃO/CIDADE OLÍMPICA RIO

Segundo especialistas, cidade deve aproveitar estrutura olímpica para atrair turistas após Rio 2016

na cidade: “Essa crise trouxe efeitos na ocupação, focada nesta área. Agora, é preciso trabalhar a captação de eventos, se não o problema pode ser crítico. Além disso, é interessante ampliar o debate para flexibilizar o visto e facilitar a entrada de turistas no Brasil, como aconteceu para a Olimpíada”.

O consultor do SindRio Mauro Osório concorda que, depois dos Jogos, o caminho é traçar estratégias como a criação de um calendário de eventos esportivos e de um conselho municipal de turismo, além de pensar no estado de forma mais integrada e expandir a discussão sobre a crise econômica nacional e estadual. Apesar de o cenário não ser favorável, Osório relembra o potencial do Rio: “Trata-se de uma cidade complexa, com mais de dois milhões de pessoas trabalhando informalmente. Só em bares e restaurantes, são mais de 100 mil empregos diretos. Isto representa 5% do total de empregos formais da cidade. Ne-

nhuma outra capital do país tem esse peso, o que mostra o gosto do carioca pelo espaço público e a capacidade do Rio em favorecer o turismo”.

Enquanto o período pós-olímpico é de incertezas, a expectativa é de que a Olimpíada impulsionará o setor de serviços. Em relação aos hotéis da cidade, espera-se ocupação plena, beirando os 100%, segundo Alexandre Sampaio. Quanto aos albergues, o número de quartos ocupados deve ultrapassar 80%. Mais de 50% dos associados do SindRio acreditam que o faturamento em agosto será superior se comparado a 2015 e 70% consideram que os turistas estarão dispostos a frequentar e consumir em bares e restaurantes, o que aumentará o movimento e a receita. Essas estimativas se fortalecem pelo tipo de público que frequentará a cidade. De acordo com Mauro Osório, os espectadores costumam ter renda maior que os de Copa do Mundo, motivando passeios que vão além dos principais pontos turísticos da cidade.



FOTO: DIVULGAÇÃO/GE DO BRASIL

Perspectiva mostra como o parque olímpico ficará cheio durante os Jogos. Expectativa é de receber 800 mil turistas, além de atletas e delegações

OLIMPÍADA EM NÚMEROS

E se as expectativas em torno do público da Olimpíada se confirmarem, os números são animadores. Esperam-se mais de 800 mil turistas, 15 mil atletas, 3,2 mil árbitros e juízes, 30 mil jornalistas e 50 mil voluntários. A previsão é de que no primeiro dia dos Jogos tenham mais pessoas circulando no Rio do que em sete dias de Copa do Mundo. Para um evento deste porte, faz-se necessária uma megaestrutura e organização, que acaba gerando transtornos. No setor de hospedagem e de alimentação, a área de carga e descarga será a mais afetada. Uma novidade é que os feriados decretados durante os Jogos não abrangem hotéis, bares e restaurantes.

O diretor de Operações de Cidade da Empresa Olímpica Municipal (EOM), Leonardo Maciel, explica que o evento também resultará em interdições em diversos pontos da cidade e que é preciso contar com a colaboração de todos. "A Olimpíada vai ter impactos na cidade inteira. É um esforço logístico enorme", diz.

MAIS IMPACTOS

Feriados olímpicos

O decreto municipal nº 41.867 determina feriados na cidade nos dias 5, 18 e 22 de agosto. Alguns estabelecimentos, como bares, restaurantes, hotéis e empresas na área de turismo poderão funcionar normalmente.

Carga e descarga

A prefeitura realizará restrições na área logística de carga e descarga a partir de julho. A ação será intensificada em agosto e poderão ocorrer vistorias até setembro para garantir que as normas serão cumpridas.

Estabelecimentos em obras

Todas as obras de manutenção em bares, restaurantes e hotéis deverão ter sido concluídas no período dos Jogos Olímpicos e Paralímpicos. O descumprimento poderá gerar penalidades para os estabelecimentos.

Mais informações

O site do SindRio dispõe de informações completas e atualizadas sobre o assunto. Acesse no link: http://www.sindrio.com.br/site/publicacao/publicacao.asp?cod_publicacao=2866&cod_canal=19

Renovação dos polos

Atividades e programações variadas em regiões pela cidade

Desmobilizados por um curto período, talvez em entressafra, os polos gastronômicos estão florescendo novamente. A retomada de atividade motivou investimento dos empresários da Tijuca, do Centro, de Botafogo, da Barra e do Leme.

O Novo Polo Tijuca fez uma ação de empregabilidade, o Emprega Tijuca, que, em maio, atraiu diversas pessoas buscando oportunidades profissionais em bares e restaurantes da região. Já o Polo Rio Carioca foi repaginado e comemorou sua reinauguração com coquetel e cerimônia na Casa do Minho.

O grupo de empresários tem buscado melhorias em questões de interesse comum, como segurança e limpeza pública.

Desativado há mais de quatro anos, o Polo Botafogo volta a todo vapor, com nova diretoria, estatuto e associados. "Temos conseguido avanços na área de negociação coletiva, como condições especiais com fornecedores e no setor de serviços. Nosso polo é democrático, com viés contemporâneo. Acreditamos que este bairro pode se tornar um importante destino gastronômico", diz Fernando Blower, integrante do polo e vice-presidente de Meios de Hospedagem do SindRio.

Além do núcleo de Botafogo, os polos Jardim Oceânico e Praça XV trabalham na confecção de um mapa, com roteiros que divulguem bares e restaurantes de seus domínios. E teve polo que ampliou sua área de atuação, como é o caso do Polo Lido+Leme, anteriormente apenas Lido, que promoveu uma divertida ação usando como gancho o Dia das Mães. A campanha "É o bicho – mãe é mãe até de filho de quatro patas" incentivou a adoção de cães e gatos. O projeto se estendeu para as redes sociais e quem postasse fotos com os animais recém-adoptados poderia ganhar brindes.

Uma nova rede social

Aplicativo gratuito permite troca de informações sobre serviços

ORio de Janeiro ganhou uma rede social colaborativa para troca de informações sobre o que há de melhor na cidade. O aplicativo In5ider – lê-se Insider – é um ponto de encontro para pessoas que querem compartilhar seus achados e dar dicas exclusivas para cariocas e turistas. Todo o conteúdo pode ser acessado em formato de perguntas e respostas, que serão fornecidas pelos próprios usuários.

Com versões gratuitas para Android e iOS, o In5ider reúne dez áreas de interesse para organizar e filtrar a busca pela melhor informação sobre estabelecimentos, serviços e eventos. São elas: natureza, compras, tecnologia, turismo, artes e cultura, arquitetura e design de interiores, moda e beleza, esporte e

bem-estar, empreendedorismo e serviço – onde bares, restaurantes e hotéis estão categorizados.

Lançado em maio, em menos de um mês, cerca de três mil pessoas já tinham baixado o In5ider. A expectativa é de que, até o fim do ano, mais de 50 mil usuários tenham o aplicativo. Um dos objetivos é atender a demanda dos visitantes que estarão na cidade durante a Olimpíada: "A ideia surgiu da vontade de lançar um produto interessante para os Jogos. Essa rede irá apontar os melhores locais e serviços do Rio. Dou muito valor a um bom atendimento, adoro transmitir informação e compartilhar conhecimento e sei o valor que isso tem quando estamos viajando", explica a idealizadora do projeto, Luiza Figueira de Mello.



FONTE: ANDRÉ EPPINGHAUS

Para Luiza, aplicativo é útil para turistas e cariocas

Lei altera parcelamento de ICMS do estado do Rio

O contribuinte que atrasar o recolhimento mensal do ICMS no Rio de Janeiro por mais de 60 dias poderá ser excluído do programa de parcelamento do tributo. A nova regra está prevista na Lei nº 7.297, do governo fluminense, entrando em vigor em 31 de maio de 2016, mas retroagindo seus efeitos a 27 de dezembro de 2015.

O prazo de adesão ao programa terminou no dia 29 de fevereiro. Até então, as leis que regulamentaram o parcelamento tinham instituído como motivo para exclusão do programa apenas o não pagamento de três parcelas consecutivas ou de seis parcelas não consecutivas.

Entretanto, entendemos que as re-

gras previstas na nova lei, as quais estipulam a exclusão do programa de contribuintes que atrasarem o pagamento de ICMS, são ilegais, pelo fundamento de que a lei não pode retroagir, tendo em vista a ausência dos requisitos previstos no artigo 106 do Código Tributário Nacional.

Previdência divulga dados sobre acidentes de trabalho

O Ministério do Trabalho e Previdência Social tornou público o número de acidentes de trabalho e de licenças concedidas a empregados por estabelecimentos no país. Para ter acesso aos dados, basta ter o Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) do empregador. A novidade está na Portaria nº 573, do órgão, publicada no início de maio.

O acesso às informações por estabe-

lecimento facilitará a comparação com outros empregadores de mesma atividade econômica e dará mais transparência sobre os riscos de acidentes de trabalho de cada empresa.

Serão divulgados, segundo a portaria, as Comunicações de Acidente de Trabalho (CATs), auxílio-doença decorrente de acidentes de trabalho, aposentadoria por invalidez decorrente de acidente de

trabalho, pensão por morte decorrente de acidente de trabalho e auxílio acidente decorrente de acidente de trabalho.

Serão, porém, omitidos dados sigilosos, que possam acarretar a identificação do segurado e os protegidos por sigilo fiscal. O acesso ao sistema se dá pelo link: <http://acidentalidade.mtps.gov.br/inter/acidentalidade/view/consultarempresas/main.seam>.

Norma facilita cumprimento de cota de aprendiz

O decreto nº 8.740/2016 vai facilitar o cumprimento da cota de aprendizes. A norma desobriga empresas de treinar esses jovens em suas dependências. A mudança beneficia principalmente companhias cujas atividades podem oferecer riscos à saúde ou à vida do aprendiz, que têm maior dificuldade para cumprir a obrigação.

Se não conseguem preencher a cota, as empresas estão sujeitas a pesadas multas ou são obrigadas a discutir a questão no Judiciário.

Pelo decreto, "o estabelecimento contratante cujas peculiaridades da atividade ou dos locais de trabalho constituam embaraço à realização das aulas práticas" podem minis-

trá-las exclusivamente em entidades qualificadas em formação técnico-profissional.

Para obter o benefício e cumprir a cota, terão que requerer a assinatura de termo de compromisso em unidade do Ministério do Trabalho e Previdência Social.

De acordo com a norma, os jovens aprendizes poderão aprender em organizações da sociedade civil, órgãos públicos ou pelo Sistema Nacional de Atendimento Sócio Educativo (Sinase).

A seleção de aprendizes, segundo o decreto, ainda deverá priorizar a inclusão de jovens e adolescentes em situação de vulnerabilidade ou risco social. Entre eles, adoles-

centes infratores, com famílias beneficiadas por programas de transferência de renda ou resgatados do trabalho infantil.

O decreto vai facilitar o cumprimento da cota pelas empresas e, conseqüentemente, reduzirá a judicialização.

A admissão de jovens entre 14 e 24 anos está prevista na Lei nº 10.097, de dezembro de 2000, que alterou a CLT. Os estabelecimentos de qualquer natureza que tenham mais de sete empregados estão obrigados a contratar um mínimo de 5% e um máximo de 15% do total de empregados para o cargo de aprendiz. Esses contratos preveem seis horas diárias de jornada e não podem exceder dois anos.

Dinheiro autêntico

Banco Central inicia campanha para incentivar reconhecimento de notas verdadeiras

O Banco Central iniciou campanha para incentivar profissionais de hotéis, bares e restaurantes a reconhecer a autenticidade do dinheiro recebido no pagamento da conta. Apesar de não ter havido aumento da circulação de cédulas falsificadas no país, a iniciativa recebeu reforço, no Rio, em razão da Olimpíada, já que muitos turistas estrangeiros estarão na cidade. A medida, segundo a instituição, é comum em todos os países quando se tem grandes eventos internacionais.

Para a conscientização, o Banco Central pediu apoio do SindRio para distribuir folhetos, com orientações sobre os elementos de segurança. Para a chefe da Divisão de Tecnologia da Moeda do Departamento do Meio Circulante da instituição, Márcia Silveira, medidas simples, como o tato ao receber a cédula, são diferenciais para o reconhecimento de uma nota verdadeira. Além disso, tem a marca d'água, presente em todas as cédulas, a faixa holográfica nas notas de



FONTE: BANCO CENTRAL/DIVULGAÇÃO

Embora não tenha aumento de cédulas falsas, iniciativa é para ajudar turistas estrangeiros

R\$ 50 e R\$ 100 e a barra brilhante que se move nas de R\$ 10 e R\$ 20.

Os empresários do setor também podem baixar o aplicativo Dinheiro Brasileiro, que contém orientações para reconhecer uma cédula autêntica. Outra novidade é que o Ban-

co Central disponibiliza um curso gratuito para treinar profissionais que manuseiam dinheiro nos estabelecimentos localizados na cidade do Rio. Os interessados podem fazer o agendamento, enviando um e-mail para ditec.mecir@bcb.gov.br.

Pontos valiosos

Programas de fidelização podem elevar receita de bares e restaurantes

Programas de fidelização dos cartões de crédito podem aumentar a receita de bares e restaurantes. No Rio de Janeiro, apesar de ainda não ser habitual, os pontos acumulados podem gerar experiências de entretenimento, lazer e bem-estar. Na cidade, a empresa Easylive, em parceria com o SindRio, tenta trazer a solução para os estabelecimentos cariocas.

"Queremos incentivar o setor de alimentação a trabalhar com o mercado de pontos. É mais uma possibilidade de negó-

cios e mais fácil do que se pensa. Não há perda de dinheiro e o empresário recebe em reais. O cliente também aproveita para usar seus pontos, ou seja, todo mundo ganha", destaca um dos sócios da Easylive, Cláudio Albuquerque.

O empresário explica que os clientes associam muito os programas de fidelização ao uso de milhas e, por não conseguirem completar o total para troca, os pontos acabam expirando: "Por isso que a opção de usá-los em um restaurante ou bar é ba-

cana. A pessoa tem mais opções. A partir do momento que os estabelecimentos aderirem a essa cultura, isso poderá se propagar".

Para o presidente do SindRio, Pedro de Lamare, em tempos de crise, ter mais uma possibilidade para aumentar o faturamento é um caminho importante e uma opção que deve ser considerada. "O programa de pontos é um território que não é muito conhecido, por isso estamos estudando, mas já nos parece positivo e uma interessante saída para os estabelecimentos do Rio", avalia.

De volta à vida

Após reforma, Hotel Paineiras vira centro de visitantes



FOTO: SÉRGIO CAÇADOR

Com atrativos, Centro de Visitantes Paineiras promete mais conforto para o público do Cristo Redentor

Abandonado há mais de 30 anos, o antigo Hotel Paineiras, idealizado por Dom Pedro II em 1884, voltará a ter vida. O espaço, no Parque Nacional da Tijuca, passou por uma caprichada revitalização, transformando-se no Centro de Visitantes Paineiras. O prédio, localizado aos pés do Corcovado, foi parcialmente aberto ao público em julho para receber os turistas que virão à cidade para a Olimpíada.

O complexo turístico conta com restaurante, bar, lanchonete, loja de souvenirs, nova bilheteria e modelo diferenciado de embarque, além da exposição permanente "Floresta Protetora", que defende a conservação da natureza. O local está preparado para receber em média oito mil pessoas por dia e é totalmente adaptado para portadores de deficiência ou com locomoção reduzida. Quem optar por ir de van à área do Cristo Redentor terá que passar pelo espaço.

"Esse novo centro é fundamental para a melhora da qualidade de visitaçao do Alto Corcovado e do Cristo Redentor. Nosso objetivo é reduzir filas e longos períodos de espera principalmente na alta temporada. Teremos autoatendimento para compra de ingresso e área de pré-embarque sem fila. Haverá uma série de atrativos para turistas e cariocas

aguardarem com conforto", afirma Pablo Morbis, diretor do consórcio Paineiras-Corcovado, empresa responsável pela revitalização.

Na reforma, foi aproveitado o máximo possível das estruturas existentes, inclusive a fachada que é praticamente idêntica a do hotel original. Além disso, foram preservados o piso de ladrilho hidráulico, presente no restaurante e no bar, e alguns azulejos. Para a obra, foi necessário cortar algumas árvores, após levantamento arbóreo, e, como compensação ambiental, foram plantadas 450 mudas dentro do Parque Nacional da Tijuca.

Futuramente, o trem do Corcovado deverá ter uma estação de parada no Centro de Visitantes Paineiras. Além disso, a próxima fase do projeto prevê a construção de um estacionamento.

"Nosso objetivo é reduzir filas e longos períodos de espera principalmente na alta temporada"

**Pablo Morbis,
diretor do consórcio
Paineiras-Corcovado**

Teresa Corção



CREDITO: BRUNO COELHO

O que é um preço justo?

O cliente sentado à mesa de canto me olhava perplexo. À sua frente, no prato de sobremesa, a casca da metade de um mamão comido, um quarto de limão amassado. Ao lado a nota fiscal.

-Como assim? Ele estava possesso.

-É exatamente o que eu disse. O senhor não está pagando pela metade de um mamão?

-Não? Mas está aqui, na minha frente. Meio mamão, um pedaço de limão, por R\$12!! - Ele parecia cada vez mais furioso - Por esse preço compro dois quilos na feira.

O dia também não estava fácil para mim. Depois de assinar uma pilha de cheques e verificar, uma a uma, todas as notas fiscais correspondentes, eu ainda me perguntava se todo esse esforço valia a pena por uma margem de lucro tão pequena. Me deu vontade de dizer: Meu senhor, para comer um mamão, o senhor nem deveria ter saído de casa! Mas outras palavras saíram sem controle:

-O senhor não está comendo SÓ o mamão. Está comendo o prato embaixo do mamão, os talheres, a toalha de linho embaixo do prato, o ar refrigerado, o salão todo, o garçom que serviu, o copeiro que lavou e cortou e, finalmente, a mim mesma! O senhor está comendo o meu pró-labore e com muita sorte o mínimo lucro que esse restaurante dá!

Acho que talvez tenha perdido um cliente. Ou ganhado um mais consciente do que é um preço justo. Quando falamos de Comércio Justo temos que levar em conta todas as etapas da cadeia produtiva. O justo é que todas as atividades do sistema alimentar possam ser mantidas com a atividade em questão. Lucros variados para variadas situações. A sobrevivência dessa atividade depende de nós.

>> Teresa Corção – Diretora de Responsabilidade Sócioambiental do SindRio.

● Associados ● Ex-aluno ● Não associado

CURSOS

Programação de Agosto e Setembro

AGOSTO

SUPERVISÃO DE ANDAR E GOVERNANÇA

18H AULA 🏠

Data: 22, 24, 29 e 31
Horário: 14h às 18h
● 140 ● 210 ● 280

CREPE

8 H AULA 🏠

Data: 26
Horário: 9h às 18h
● 130 ● 195 ● 260

GARÇOM E GARÇONETE - BÁSICO

20H AULA 🏠

Data: 29 de agosto a 2
de setembro
Horário: 9h às 13h
● 250 ● 375 ● 500

COZINHA ITALIANA

12H AULA 🏠

Data: 29, 30 e 31
Horário: 9h às 13h
● 165 ● 247,50 ● 330

SETEMBRO

HAMBURGUER ARTESANAL

8H AULA 🏠

Data: 2
Horário: 9h às 18h
● 150 ● 225 ● 300

INGLÊS PARA RESTAURANTE - MÓDULO I

32H AULA 🏠

Data: 3, 10, 17, 24 de
setembro / 1, 8, 15 e 22
de outubro
Horário: 9h às 13h
● 250 ● 375 ● 500

COZINHEIRO MÓDULO I - NACIONAL

60H AULA 🏠

Data: 3, 10, 17, 24 de
setembro / 1, 8, 15, 22, 29 de outo-
bro / 5, 12 e 19 de novembro
Horário: 9h às 14h
● 650 ● 975 ● 1.300

LIDERANÇA E GERENCIAMENTO DE EQUIPES MÓDULO I

36H AULA 🏠

Data: 13, 15, 20, 22, 27, 29 de
setembro / 4, 6 e 11 de outubro
Horário: 14h às 18h
● 400 ● 600 ● 800

BARMAN 16H AULA 🏠

Data: 19 a 22
Horário: 14h às 18h
● 150 ● 225 ● 300

RECEPÇÃO E RESERVAS EM HOTÉIS

16H AULA 🏠

Data: 8, 13, 15 e 20
Horário: 9h às 13h
● 100 ● 150 ● 200

GARDE MANGER / SALADEIRO

16H AULA 🏠

Data: 5 a 8
Horário: 16h às 20h
● 220 ● 330 ● 440

GERÊNCIA DE RESTAURANTES COM FOCO EM RESULTADOS

12H AULA 🏠

Data: 5, 7, 12 e 14
Horário: 17h às 20h
● 450 ● 675 ● 900

INGLÊS PARA RESTAURANTE - MÓDULO I

32H AULA 🏠

Data: 3, 10, 17, 24 de
setembro / 1, 8, 15 e 22
de outubro
Horário: 9h às 13h
● 250 ● 375 ● 500

COZINHEIRO MÓDULO II - INTERNACIONAL

28H AULA 🏠

Data: 26, 28 de setembro / 3, 5,
10, 12 e 17 de outubro
Horário: 16h às 20h
● 395 ● 592,50 ● 790

CONFEITARIA - MÓDULO II

16H AULA 🏠

Data: 6, 8, 13 e 15
Horário: 9h às 13h
● 180 ● 270 ● 360

GESTÃO LUCRATIVA DE CARDÁPIOS

12H AULA 🏠

Data: 21, 28 de setembro / 5
e 12 de outubro
Horário: 16h às 19h
● 450 ● 675 ● 900

EXCELÊNCIA NO ATENDIMENTO

12H AULA 🏠

Data: 1, 6 e 8
Horário: 14h às 18h
● 100 ● 150 ● 200

MAÎTRE

16H AULA 🏠

Data: 13 a 16
Horário: 9h às 13h
● 140 ● 210 ● 280

QUEM BANCOU

“ Para nós, esses cursos têm enorme credibilidade, pois fortalecem o que orientamos no dia a dia do trabalho e unem teoria e prática. Considero fundamental esse investimento e, agora, pretendo bancar o curso de atendimento personalizado.”

Lucimar Ferreira Marques, gerente da Catarina Doces – cursos Liderança de Equipes e Gestão de Estoques

QUEM FEZ

“ Os cursos foram essenciais para me tornar uma profissional gastronômica. São produtivos, práticos e muito bem explicados. Aprendi técnicas fundamentais para aprimorar meu conhecimento e agora estou me estruturando para abrir meu negócio.”

Patricia Batista Soares – cursos de Lancheiro, Cozinha Italiana e Hambúrguer

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 Visa ou Mastercard.

Cardápio em braile

Um menu para valorizar a clientela

FOTO: MAIANA SIMAS



Oferecer cardápio em braile permite atender população com mais qualidade e evita punições

Costores de hotéis, bares e restaurantes estão investindo no atendimento adequado a todos os públicos, principalmente, com a proximidade da Olimpíada e da Paralimpíada. Uma das preocupações, além do cardápio bilíngue, é disponibilizar o menu em braile nos estabelecimentos. Desde dezembro de 2015, a procura pela produção deste tipo de cardápio cresceu, segundo a Associação Esporte e Cultura para Cegos (Urece), uma das responsáveis pela confecção do produto no Rio de Janeiro. Só na instituição, a demanda aumentou cerca de 40% e fabrica, atualmente, 60 unidades por mês em média.

“O principal é a capacidade de atender melhor o cliente. E para quem é cego ter acesso ao menu em braile se torna um diferencial. Isso evita constrangimentos e permite que o cliente possa desfrutar com independência e autonomia. O tempo de atendimento também é mais eficiente. Neste momento, de Olimpíada e Paralimpíada, é importante que os estabelecimentos estejam preparados. Nosso trabalho é feito por associados que são cegos, temos gente que participou de Paralimpíada, então sabemos bem o valor deste produto”, explica Gabriel Mayr, um dos fundadores da Urece.

Outra vantagem é que hotéis, bares e restaurantes que têm o cardápio em braile se abstêm de punições. É que, em junho de 2015, o governador Luiz Fernando Pezão assinou decreto regulamentando a aplicação da lei 3.879/2002, que determina a obrigatoriedade do menu em braile nos estabelecimentos e autoriza fiscalizações. Em caso de descumprimento, estão previstas multas entre 200 e três milhões de Ufirs (ou R\$ 540 e R\$ 8,1 milhões).

Apesar da lei, para Gabriel, o que tem realmente motivado os donos de estabelecimentos a terem o cardápio em braile é conscientização: “Temos feito em parceria com o SindRio um trabalho educativo para incentivar a adesão do menu para atender com mais qualidade essa população e, claro, para cumprir a lei. No dia a dia, pode não ser grande a procura de clientes por este tipo de cardápio, mas, se você tiver quando for solicitado, irá conquistá-lo”.

É o que também pensa o empresário Amadeu Sousa, proprietário do Petisco da Vila, com filiais em Del Castilho (shopping Nova América) e em Vila Isabel. “Para nós, ter o menu em braile é importantíssimo, pois amplia a acessibilidade dos cidadãos. Acredito que a procura por este cardápio deverá aumentar durante os Jogos e estaremos prontos”, avalia.

NOVOS ASSOCIADOS

Creperia Cliché	Centro
Cafeteria Bossa Nova	Centro
Brownieria	Barra da Tijuca
Tiramisu	Botafogo
Restaurante Frango da Sogra	Freguesia
West Grill Express	Recreio dos Bandeirantes
Daily Break	Barra da Tijuca
Bob's	Campo Grande
Bob's	Bangu
Bob's	Campo Grande
Bob's	Bangu
Bob's	Campo Grande
Hot N'Tender Tijuca	Tijuca
Kraft Café	Ipanema
Café e Bar do Meio Termo	Centro
Point Alto Araguaia	Freguesia
Assis Garrafaria	Cosme Velho
O Quintakl Zen	Jardim Botânico
Siga o Chef	Humaitá
Maruru	Glória
Café e Bar Sonho Azul	Praça da Bandeira
Koni Store	Vicente de Carvalho
Crepelocks	Luz/N Iguaçu
Wenceslau Beer Club	Méier
Roll	Ipanema
Havenna's Pizzaria e Restaurante	Padre Miguel
Idéia Feliz	Penha Circular
Frites	Inhaúma
Pimenta's Restaurantes	São Cristóvão
West Grill	Recreio dos Bandeirantes
Leviano	Centro
Mr. Opi	Botafogo
Koni - Copacabana	Copacabana
Koni - Tijuca	Tijuca
Polis Sucos Barra Shopping	Barra da Tijuca
Tonoshii	Grajaú
Asia To Go Internacional Foods	Centro
Rosso	Campo Grande
The Bife	Barra da Tijuca
Le Doux Doces	Flamengo
Delícia de Tortas	Penha Circular
Abençoado Gourmet	Brás de Pina
Iraja Gastro	Botafogo
Cozinha Artagão	Barra da Tijuca
Zacks Américas	Recreio dos Bandeirantes
Subway	Vila Valqueire
Sorvete Brasil	Benfica
Pastine Veloce	Recreio dos Bandeirantes
Pizza Legal	Barra da Tijuca
Brownieria	Campo Grande
Boteco da Praia	Flamengo
O Camarão Arte Bia	Cachambi

O Rio como segunda casa

Países montam suas sedes pela cidade com o melhor de suas culturas

FOTO: DIVULGAÇÃO



Na Lagoa, Casa da Suíça será uma das sedes do país no Rio que trará aos cariocas experiências inovadoras de tocar a neve e patinar no gelo

Mais de 200 nações e 10 mil atletas. Por si só, já seria uma festa. Mas para amplificar suas culturas no Rio e, quem sabe, atrair mais turistas, países estão montando mini sedes na cidade, cerca de 54, com o que de melhor têm a oferecer para encantar em locais de grande circulação.

Os espaços da Alemanha e da Dinamarca, por exemplo, ficarão nas praias do Leblon e de Ipanema, respectivamente. A casa da Suíça ficará na Lagoa e a portuguesa será em um navio-veleiro, relembrando os velhos tempos. Além da Zona Sul, regiões da Barra da Tijuca e do Centro serão anfitriãs das casas de hospitalidade.

A novidade trará um pouco mais da cultura de cada país para o Rio, como bebidas e comidas típicas. A maioria dos espaços será aberta ao público e oferecerá gratuidades. Alguns poucos serão fechados para grupos específicos e, além de países, empresas e patrocinadores terão suas representações em solo carioca.

Com a proposta ousada de trazer parte dos Alpes suíços para o Rio de Janeiro e combiná-lo com o clima carioca, a casa da Suíça será uma das maiores estruturas, com 4,1 mil metros quadrados, e terá um globo gigante, onde será possível experimentar a sensação de tocar e ver a neve. Os visitantes também poderão se aventurar no ringue de patinação no gelo durante o dia e, à noite, a ideia é transformar o lugar num baixo, com pista de dança e bar de gelo.

Carregado de história, o Navio Escola de Sagres será a residência do Comitê Olímpico Português na cidade. Construído pelos alemães em 1937, foi cedido ao Brasil em 1948, durante a Segunda Guerra Mundial, e, na década de 60, a Marinha portuguesa o adquiriu para treinar futuros oficiais. A embarcação, que sairá de Lisboa, poderá receber 10 mil visitas por dia. Já Tóquio, sede da Olimpíada de 2020, terá espaços na Cidade das Artes e na Praça XV. Até o país-anfitrião da Rio 2016 terá um lugar (ou melhor, dois) para chamar de seu: no Via Parque e no Píer Mauá.

O Jockey Club receberá as casas da Chi-

na e da Hungria. Para Roberto Maciel, da filial do Emporium Pax no clube, será uma oportunidade para compartilhar ideias. "A troca de conceitos e de experiências deixa legados importantes. Teremos aqui chefs chineses, por exemplo, com sua culinária, que é bastante rica. Vai haver um intercâmbio gastronômico e aprendizado de grandes operações", diz.

Como forma de retribuir as áreas cedidas no período dos Jogos, alguns países deixarão de herança para a cidade reformas em escolas, doações de equipamentos e projetos sociais, como é o caso da Alemanha, com o Pulsar, que capacitará profissionais de saúde a lecionar práticas esportivas para pessoas com deficiência. Na Copa do Mundo de 2014, empresários deste país europeu construíram em Santa Cruz Cabralia, na Bahia, o Campo Bahia, centro de treinamento que abrigou a seleção alemã durante a competição. Segundo os próprios jogadores, o pequeno vilarejo ajudou a desenvolver o espírito do grupo, coisa que talvez não tivesse acontecido num hotel. O Campo Bahia hoje é um resort de luxo.