

Bares e restaurantes de BH em novo happy hour

■ BARES E RESTAURANTES

Após dois anos de crise, portas fechadas e mesas vazias, empresários festejam um público ávido por comer, beber e se socializar. Cidade já tem mais casas do ramo do que antes da pandemia

# BH junta a fome de negócios com a vontade de sair

CECÍLIA AQUINO

De um lado, pessoas que querem voltar a sair de casa, comer, beber e sorrir. Do outro, bares e restaurantes que não viam a hora de proporcionar momentos felizes ao redor da mesa. É claro, de retomar os negócios. Dois anos depois do início da pandemia no Brasil, empresários do setor respiram mais aliviados e enxergam boas perspectivas com a queda das restrições e o desejo do público de se divertir fora de casa. E, além de quem já estava estabelecido e conseguiu resistir à tempestade, o momento traz oportunidades para quem planeja abrir novos negócios. Tanto que a Capital dos Botecos já tem mais empresas no ramo registradas agora do que tinha antes da pandemia.

Não há dúvidas que a crise gera boas oportunidades. A oferta de imóveis a disponibilidade de mão de obra qualificada e as lacunas deixadas no mercado acabam favorecendo novos investimentos. "Estamos na cidade criativa da gastronomia, então sempre tem algo em mente com novidade. Brinco dizendo que, quando vejo uma placa de 'Aluga-se', já começo a pensar que dá para montar ali", comenta o presidente da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) em Minas Gerais, Matheus Daniel.

Segundo dados da Abrasel-MG, atualmente há 14,5 mil empresas do setor registradas em capital, 2,5 mil a mais do que antes da pandemia, o que comprova o reaquecimento do mercado. Porém, grande parte dos novos empreendimentos são de microempresendedores individuais (MEI) que acabam não gerando empregos. "Eu mesmo tive três casos no meu restaurante de funcionários que não quiseram voltar a trabalhar porque viraram MEI", conta Matheus, dono da Marmitaria BH, que trabalha exclusivamente com delivery (outra realidade pós-pandemia).

A abertura de negócios vem ao encontro do desejo dos consumidores de se socializar depois de dois anos de restrições. "Falo que bar restaurante não vendem cerveja nem comida, vendem o momento. Você vai fechar um contrato, marca um almoço. Quer conquistar a namorada, sai para um jantar", comenta.

É bastardi uma volta pela cidade para perceber o tanto que os mineiros estavam ávidos por retomar a vida noturna. Polos gastronômicos da cidade, como a Avenida Fleming, na região da Pampulha, a Rua Alberto Cintra, entre os bairros União e Cidade Nova, na Região Nordeste, ou a Savassi, na Região Centro-Sul, além da Avenida Oscar Niemeyer, no limite com Nova Lima, estão lotados e com fila de espera, principalmente a partir de quinta-feira. Como observa Matheus, o que mais se vê nesses estabelecimentos são jovens, que estão "com menos medo do resto de vida que existe".

Esse é o cenário que faz todo o pessoal do setor voltar a sorrir e ter esperança, apesar de quase metade dos estabelecimentos ainda estarem operando com prejuízo e do alto índice de endividamento. Para

sobreviver neste período de pandemia, muitos empresários tiveram de recorrer a empréstimos e desfazer do seu patrimônio. A estimativa da Abrasel-MG é de que eles levem de 15 a 20 anos para recuperar o que perderam, os cinco primeiros deles para pagar as dívidas de financiamento.

Segundo Matheus, a situação deve melhorar quando caírem as últimas restrições impostas pela pandemia: a proibição de manter pista de dança e de servir pessoas em pé. "Quanto menos restrições, mais condições o estabelecimento tem de suportar as dívidas, pagar seus custos, aumentar o faturamento e ter uma recuperação mais consistente", avalia. Já no caso dos restaurantes do dia a dia, o que mais prejudica o movimento é o home office, que diminui a circulação de pessoas nas ruas.

Os sócios da rede A Granel já tinham o desejo de abrir um novo negócio, mas na pandemia essa expansão virou necessidade. A opção foi por uma loja de rua para aumentar o faturamento e honrar os compromissos, incluindo a dívida com o governo relacionada à linha de crédito do Programa Nacional de Apoio às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (Pró-MPE). "Com a exceção da loja do Coarção Eucarístico, todas as outras estão em centros comerciais, onde o aluguel é proporcional ao faturamento e temos despesas fixas como condomínio e fundo de promoções", explica a sócia Cecília Ramirez.

**MAIS UMA DOSE** Inaugurado há menos de dois meses na Rua Fernandes Tourinho, Savassi, o Berilo é a mais nova marca do grupo, que soma 33 anos de mercado. Além das lojas A Granel, que estão em cinco endereços, fazem parte o Vila Francisca (aeroporto de Confins), o Bem Grelhados (Shopping Cidade) e o Bar do Querido (Conj. Eucarístico). Para a recente abertura, eles investiram em torno de R\$ 2 milhões e empregaram mais de 70 pessoas.

O Berilo funciona no horário do almoço com buffet self-service mantendo mais de 20 opções de saladas e 20 de pratos quentes, carnes na churrasqueira e na parrilha, atendendo em sua maioria, pessoas que trabalham na região. A partir das 17h, o espaço se transforma em bar com petiscos, drinks e uma programação musical que tem atraiado jovens. "Temos percebido entre o público da noite o desejo de sair, circular, retomar a vida, se socializar. Ouvimos muito que, depois de tanto tempo dentro de casa, é uma alegria estar em um bar com amigos e comer algo diferente", relata Cecília.

Na maior parte da semana, o bar e restaurante tem ficado lotado, o que faz com que Cecília e os sócios projetem um futuro promissor: a expectativa é aumentar o número de clientes e, consequentemente o faturamento, para que, em dois anos, estejam em retorno do investimento. Nas outras casas, o movimento já voltou a pelo menos 70% do que era registrado antes.

diversidade da cozinha. "Meu sonho é que BH seja uma outra Lima, a capital do Peru, que hoje é referência mundial em gastronomia", projeta. Para isso, ele planeja investir na qualificação dos donos de restaurantes e mostrar a importância de uma boa gestão.

Outro projeto é dar crédito aos que estão com o nome comprometido. O Fórum Permanente Mineiro das Microempresas e Em-



GAUDINHO RODRIGUES/EM/D.A. PRESS

Inaugurado há menos de dois meses, o Berilo surtiu no reaquecimento dos negócios, servindo almoço durante o dia e diversão à noite, com música e drinks

## Corredores da gastronomia

Em outubro do ano passado, Gabriel Bezerra resolveu reformar a casa na Avenida Fleming onde funcionava a Pizzaria Massa para reabrir o espaço como o gastrobar Anoz. Além de mudar o conceito da cozinha, ele derrubou paredes, eliminou o fechamento de vidro e as grades da frente para criar um ambiente todo aberto. "No pós-pandemia, as pessoas querem estar ao ar livre e se sentir com liberdade", avalia. O investimento foi de R\$ 250 mil.

O empresário é da família que desbravou a Avenida Fleming. Há quase 20 anos, o pai e os tios dele abriram o Filé, depois veio o Massa (hoje Anoz) e o Sushi House. Por sempre acreditar nesse corredor gastronômico, ele não se intimidou em fazer o investimento em um momento tão incerto.

"Por mais recessivo que estivesse, eu tinha certeza de que o mercado lá voltar muito aquecido, e foi o que aconteceu. O movimento foi só aumentando e acho que vai melhorar cada vez mais. As pessoas ficaram dentro de casa e agora precisam voltar a viver", analisa Gabriel, observando que todos os bares da avenida estão abertos, e com fila de espera. Ele aguarda, ansioso, o dia em que o uso da máscara será totalmente dispensado e as pessoas puderem ser recebidas no gastrobar com um sorriso.



ALEXANDRE GUARINI/EM/D.A. PRESS

Gabriel Bezerra colhe frutos da reforma que começou em plena crise para abrir o gastrobar Anoz: movimento em alta



ALEXANDRE GUARINI/EM/D.A. PRESS

Didio Mendes abriu o The Urbn quando ainda havia restrições em série, contando com demanda reprimida

**MIGRAÇÃO** O empresário Didio Mendes tem uma história diferente. Ele enxergou no setor de bares e restaurantes a oportunidade de não ser tão dependente dos eventos, que até então eram o seu principal negócio. Em janeiro de 2021, quando ainda havia uma série de restrições, ele abriu o The Urbn no Vila da Serra, em Nova Lima. "Nos nos preparamos para a reabertura, por isso a ideia de abrir durante a pandemia, para aproveitar a demanda que ficou reprimida durante dois anos".

A experiência bem-sucedida com o The Urbn, que recentemente rendeu uma parceria com o japonês Rokkon, agora responsável pelo cardápio, fez os olhos de Didio brilharem. Vendo espaço para crescer e a falta de um restaurante de alta gastronomia na região, ele idealizou o Oliva, voltado para a cozinha mediterrânea. As duas casas resultaram em um investimento total de R\$ 6 milhões (no Vila da Serra, é comum ter que comprar o ponto) e geraram 60 contratações.

Didio está animado com os negócios e planeja mais uma casa em Nova Lima. Segundo ele, o mercado está em um bom momento, considerando que boa parte do público já se sente seguro para sair de casa, e a tendência é de que o movimento aumente. "Estou satisfeito por entender na gastronomia e agora vou voltar para os eventos. Depois da tempestade, vem a colheita".

## Setor ainda tem um cardápio de desafios

O setor de bares e restaurantes terá muitos desafios pela frente, aponta o presidente da Abrasel-MG. Entre eles, Matheus Daniel enumera trabalhar com mais eficiência, reduzir custos e driblar a inflação, já que não dá para repassar aos clientes o aumento de preço dos alimentos. O objetivo dele também é incentivar o associativismo, que considera fundamental. "Não é só na dor que temos

que nos juntar, temos que nos juntar no amor também. Enquanto não aprendermos que juntos podemos ir mais longe, mesmo que não seja tão rápido, vamos ter dificuldades".

Além disso, Matheus lembra que há metas para que BH mantenha o título de cidade criativa da gastronomia, entregue em 2019 pela Unesco, incluindo voltar a organizar festivais, que mostram a

presas de Pequeno Porte (Fopenimpe), do qual a Abrasel-MG faz parte, criou com o Sistema Occeing um projeto de lei que já passou pela Comissão de Constituição e Justiça da Assembleia Legislativa de Minas Gerais, para criar um fundo garantidor de negativados. Na prática, seria em prestar dinheiro para que o empreendedor consiga limpar seu nome e se recolocar no mercado.

"Imagina um dono de restaurante que tinha 10 funcionários, quebrou na pandemia e está com dívidas, mas sabe trabalhar. Se entendermos a mão e lhe dermos crédito, ele vai voltar a gerar emprego", planeja Matheus. O projeto beneficiaria empreendedores de todos os setores e - claro - religaria luzes, recolocaria mesas e serviria mais drinks e petiscos nas ruas da Capital dos Botecos.

Imagina um dono de restaurante que tinha 10 funcionários, quebrou na pandemia e está com dívidas, mas sabe trabalhar. Se entendermos a mão e lhe dermos crédito, ele vai voltar a gerar emprego", planeja Matheus. O projeto beneficiaria empreendedores de todos os setores e - claro - religaria luzes, recolocaria mesas e serviria mais drinks e petiscos nas ruas da Capital dos Botecos.

**Veículo:** Impresso -> Jornal -> Jornal Estado de Minas - Belo Horizonte/MG

**Seção:** Economia **Página:** 12