

Marcas & Negócios

RESTAURANTE DON LEÓN

Inflação atinge setor de alimentação

O segundo ano da pandemia, em 2021, foi marcado pelo avanço da vacinação contra covid-19 no Brasil. Até dezembro, o país atingiu a marca de 80% da população-alvo completamente imunizada, de acordo com o Instituto Butantan. Segundo o Ministério da Saúde, o percentual corresponde a 172 milhões de pessoas acima de 12 anos imunizadas, aproximadamente. Esse cenário foi positivo para a retomada de inúmeras atividades, incluindo a do setor de alimentação fora do lar.

Dados apresentados pela Associação Nacional de Restaurantes (ANR), por meio da consultoria Galunion e pelo Instituto Foodservice Brasil (IFB), indicam que 53% dos restaurantes brasileiros apresentaram crescimento no ano passado. Quando comparado a 2020, o faturamento do segundo semestre teve um aumento de 39%.

Contudo, o segmento ainda passa por dificuldades, principalmente devido à inflação. Em junho, a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) informou, por meio do levantamento nacional, que 74% dos empreendimentos não conseguiram repassar aumento dos custos para o cardápio. Entre os empresários consultados, 35% relataram que foi possível obter lucro em maio. Em contrapartida, 29% relataram prejuízos, sendo o aumento dos principais insumos como um fator que contribuiu para o resultado negativo.

Entre os outros fatores citados estão queda nas vendas (63%), redução no número de clientes (58%), dívidas com

Três perguntas para

María Angeles Perez,
dona do Don León

Qual a origem do Don León?

Surgiu em 1963, com os pais fazendo comida espanhola para os amigos, e, nesse período, foi despertado, em ambos, que isso seria o início de um negócio. Ou seja, surgiria o restaurante. Uma história de tradição familiar com quase 50 anos. Se mantém no mercado na segunda geração.

Por que surgiu o interesse em abrir uma unidade do restaurante no DF?

Tínhamos conhecimento que Brasília se destaca no cenário brasileiro de gastronomia como sendo uma das capitais que tem fixação de marca e retorno de investimento (sem o período da pandemia). Infelizmente, a pandemia nos afetou muito, tendo o faturamento 70% mais baixo.

Como a senhora avalia a alta gastronomia no DF atualmente?

Me surpreende a quantidade de restaurantes em Brasília. Você pode saborear muitas comidas do mundo sem sair daqui, são ótimos restaurantes e chefes.

Don León/Divulgação



empréstimos bancários (54%) e dívidas com impostos (49%). No geral, 45% dos empresários que responderam à pesquisa afirmam ter feito reajustes, mas abaixo da inflação oficial. Outros 29% não conseguiram reajustar o cardápio. E 23% adaptaram somente para acompanhar

a inflação. Somente 3% reajustaram os preços acima da inflação.

Entre um dos restaurantes mais tradicionais da região, o Don León, na 112 Sul, referência em alta gastronomia no DF, além da inflação, também sentiu forte impacto com a pandemia. Para o estabelecimento, o

vírus diminuiu 70% no faturamento da empresa.

A expectativa é de que os próximos meses sejam positivos e recompensantes. Para reverter a situação, o momento é de apostar em um trabalho bem feito. Angeles Perez, dona do empreendimento, explica o

caminho para o sucesso: “os segredos são vários: ter uma boa equipe, bons fornecedores, respeito com o alimento, com o cliente e, acima de tudo, muito amor envolvido. Sempre ouvimos nossa clientela, é ela quem nos norteia para novos rumos na gastronomia”, diz.

O restaurante abriu as suas portas em Brasília, em 2020, sendo a terceira unidade da rede. Com uma estrutura moderna e aconchegante, o Don León se destacou como um estabelecimento de peso para experiências gastronômicas ricas e completas.

A história da empresa é antiga: em 1963, a família responsável pelo empreendimento chegou ao Brasil. A recepção brasileira foi tão calorosa que, no ano seguinte, em 1964, a primeira unidade foi aberta na cidade de Monte Aprazível (SP), com o objetivo de compartilhar a gastronomia espanhola. Em 2014, houve a expansão para São José do Rio Preto (SP). Posteriormente, o restaurante foi premiado como um dos melhores da região em 2019/2020, pelo TripAdvisor, site de viagens que fornece informações e opiniões de conteúdos relacionados ao turismo.

Atualmente, os pratos mais pedidos na casa são paella, prato à base de arroz com frutos do mar, típico da gastronomia valenciana e popularizado por toda a Espanha; polvo; e bacalhau. Todavia, os próximos meses reservam novidades para o cardápio, que apresentará novas opções para os clientes que buscam outras propostas na casa. “Estamos investindo nos pratos executivos e também buscando pratos que não sejam necessariamente espanhóis”, adianta Perez.

O cardápio havia sido definido como ideia central na comida espanhola. Apesar de haver o interesse em apresentar novas comidas ao público, o Don León tem o intuito de sempre usar algum produto espanhol na receita justamente para respeitar a sua origem.

ESTAMOS NO MEIO DO CAMINHO
APROVEITE O ÚLTIMO FINAL DE SEMANA
DO CAPITAL MOTO WEEK

OS PARALAMAS
DO SUCESSO

CAPITAL INICIAL
DETONAUTAS
DEADFISH
PITTY
RAIMUNDOS
BIQUINI
BLITZ

COMPRE O SEU INGRESSO DE PEDESTRE
NA BILHETERIA DIGITAL

WWW.BILHETERIADIGITAL.COM

“SE DEBER, NÃO PILOTE.”

MAIOR PALCO DE ROCK
DO CENTRO OESTE

LUTA LIVRE

GLOBO DA MORTE

RODA GIGANTE

TIROLESA - BUNGEE JUMP - E MUITO MAIS

DE 21 A 30 / 7

FIQUE POR DENTRO NAS REDES

[@BRASILIACAPITALMOTOWEEK](https://www.instagram.com/BRASILIACAPITALMOTOWEEK)

[FB.COM/BRASILIACAPITALMOTOWEEK](https://www.facebook.com/BRASILIACAPITALMOTOWEEK)

Capital
MOTO WEEK

Liberdade • espírito • tradição

LEI DE INCENTIVO À CULTURA

APRESENTA:

PARCEIRO DE MÍDIA:

PATROCÍNIO:

REALIZAÇÃO: