

O presidente do sindicato observa que, no entanto, o setor não se recuperou totalmente do auge da pandemia. “Cerca de 35% a 40% dos empresários ainda estão endividados, pois precisaram parcelar tributos e contrair empréstimos para manter seus estabelecimentos funcionando”, ressalta. Além da abertura de novos estabelecimentos e o momento de queda nos casos de covid, a inclusão do setor no Perse após reivindicação do sindicato tem incentivado os empresários a investir e a contratar mais.

O presidente da Abrasel-DF, Beto Pinheiro, 41, no entanto, afirma que o setor opera com margem menor, uma vez que o endividamento proveniente da pandemia ainda não foi totalmente quitado. “Apenas 30% das empresas operam, hoje, no azul. Os outros 70% ainda estão trabalhando para tapar esse buraco e sobreviver”, diz, analisando que a recuperação é lenta e incentiva os empresários a contratar.

Jael afirma que, atualmente, a alta da inflação é o principal desafio enfrentado pelo setor. De acordo com o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), a inflação no mês de junho para o segmento de bares e restaurantes ficou em 1,26%, quase o dobro do índice geral, de 0,67%. “A inflação é o principal obstáculo para os bares. Muitos empresários não conseguem absorver essa alta e repassar para os produtos, o que pode espantar os consumidores. No final, o lucro é reduzido”, diz.

O bar e restaurante Outro Calaf é um dos estabelecimentos que tem voltado a lucrar no período de pós-vacinação em massa. Fundado em 1990 pelo geólogo catalão Venceslau Calaf e por sua mulher, Maria Beatriz, falecida em 2014, o primeiro restaurante do Setor Bancário Sul surgiu com a proposta de popularizar a culinária espanhola na capital federal. Depois de fechar as portas, em 13 de março deste ano, e dispensar todos os funcionários, o bar reabriu no mês passado, com a volta da tradicional roda de samba. Venceslau Calaf, sócio da casa, afirma que o movimento está “praticamente como antes de 2020”. “Nosso movimento vem melhorando consideravelmente. Recebemos, em média, 1.200 pessoas por semana”, comemora.

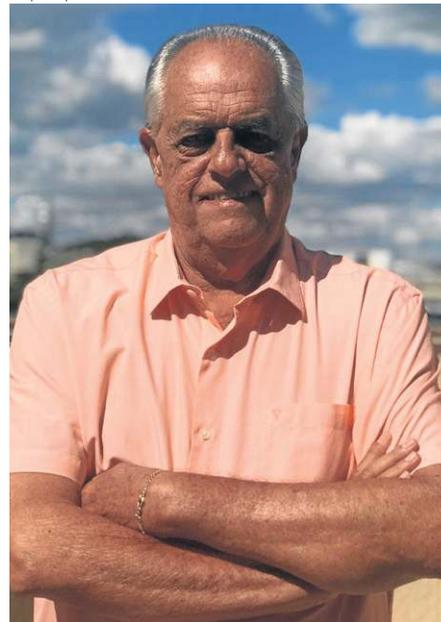
Priscila Calaf, filha de Venceslau e sócia do bar, diz que a decisão de reabrir o ambiente foi motivada não só pela amenização da pandemia — com o avanço da vacinação dos brasilienses e a redução da contaminação e do número de mortes —, como também pelo peso da comoção do anúncio do encerramento das atividades entre os agentes culturais e a clientela. “O apoio e o carinho que recebemos de artistas, produtores, músicos, parceiros e clientes foram fundamentais na decisão da reabertura”, assegura.

Para se recuperar do período pandêmico, a casa, uma das mais tradicionais da cena brasiliense, tem buscado



Paulo Yang e Patrícia Lee, do restaurante Soban Korean Cuisine, afirmam que ampliaram em 30% o número de contratações depois do auge da pandemia

Arquivo pessoal



Jael Antônio, do Sindhobar: expectativa de volta à normalidade até o fim deste ano

meios diferentes e inovadores pra atrair o público. Venceslau Calaf conta que tem investido, principalmente, em divulgação nas redes sociais para atrair clientes. “Usamos muito essas mídias alternativas para divulgar as atrações, como shows e as tradicionais rodas de samba”, revela. Mesmo que boa parte do movimento se concentre no horário noturno, o sócio catalão pretende abrir o bar e restaurante também no horário de almoço.

Venceslau ressalta, ainda, que o processo de contratação de garçons e outras modalidades para o bar prossegue em andamento. Entre as vagas temporárias abertas, ele cita, além de garçom, cozinheiro, auxiliar copa e de salão, para atuar em eventos de fim de semana, quando o estabelecimento costuma ter mais movimento. Venceslau esclarece, ainda, que não é preciso ter experiência para as vagas oferecidas. E conclui, dizendo que, por ser um trabalho árduo, as vagas não são preenchidas com rapidez.

Dono do restaurante Soban Korean

Dois Ellis Filmes/Divulgação



Beto Pinheiro, da Abrasel: embora lenta, recuperação incentiva contratações

Cuisine, Paulo Yang, 52, é um dos que sobreviveram depois do pico da pandemia. Natural de Seul, capital da Coreia do Sul, ele decidiu abrir um restaurante de cultura coreana no início de 2019, junto com a mulher, Patrícia Lee, 50, após perceber a falta de estabelecimentos do tipo em Brasília. “Peguei um empréstimo e comecei a investir no restaurante. Estávamos indo bem, até vir a pandemia e o lockdown, que nos obrigou a fechar as portas duas vezes. Foi um baque”, lembra.

Ele lembra que, mesmo com as adversidades, como a necessidade de cortar gastos e demitir funcionários, conseguiu se reinventar e encontrar um lado positivo para manter o restaurante funcionando. “Aprendemos a usar o delivery, algo que definitivamente veio pra ficar”, afirma. Com a reabertura do estabelecimento em 2021, Paulo observou o movimento crescer, mas conta que ainda não conseguiu se recuperar totalmente. “Não nos recuperamos ainda, mas as perspectivas são boas. Em relação ao ano passado, por exemplo, contratamos 30% mais funcionários do



Arquivo pessoal

Patrícia Lee exhibe prato do Soban: desafio é oferecer cardápio diferenciado

que tínhamos antes do *lockdown* para atender à nova demanda que tem surgido neste ano”, comemora.

Mesmo com sinais claros de avanço no setor, Yang afirma que tem sido cauteloso para dar os próximos passos. Sem gerente, é ele quem compra os produtos e trabalha diariamente no estabelecimento, ao lado da esposa, que é chef de cozinha e “a alma do negócio”. “Nosso desafio é fidelizar o maior número possível de clientes e proporcionar a eles uma culinária totalmente diferente”, conta Yang.

Oportunidade de trabalho

O garçom Azemilton Lisboa, 39, conseguiu o emprego como garçom depois da pandemia. Com 19 anos de experiência no cargo, Azemilton afirma que escolheu trabalhar como garçom pela facilidade e necessidade continuar empregado. “Ser garçom é pra quem realmente gosta. Temos a possibilidade de adquirir conhecimento e conhecer muita gente”, comenta.

Durante a pandemia, Azemilton, que era maître, foi demitido pela empresa na qual trabalhava. Para se manter e conseguir pagar as contas, ele precisou trabalhar em diversos empregos informais, fazendo bicos. Agora, depois da reabertura do setor, foi contratado pelo restaurante Soban Korean Cuisine, e destaca que o salário é bastante satisfatório. “Nossa remuneração é formada pelo salário da categoria, mais comissão e gorjeta. No final, somando tudo, recebo cerca de R\$ 4.500 reais por mês”, completa.

Também com experiência na área, o garçom Francisco de Assis, 59, afirma que a função é tranquila e oferece boa remuneração. “Esse trabalho foi a primeira oportunidade que surgiu para mim. Me sinto bem fazendo isso”, diz Assis, que tem mais de 11 anos de experiência e hoje trabalha no Calaf. Ele chegou a ser demitido durante a pandemia, mas foi recontratado depois da reabertura do estabelecimento.

*Estagiário sob a supervisão de Jäder Rezende