



NOVIDADE SABOROSA



Restaurante se reinventa para atrair clientes, sejam eles antigos ou novos. Sócias e irmãs incluem novos pratos no cardápio para tentar compensar perdas causadas pela pandemia. P.2

Zona Oeste

FOTOS DIVULGAÇÃO



Restaurante Up Lounge lança novos pratos para solucionar queda no número de clientes

NOVOS SABORES PARA TODOS OS GOSTOS

Restaurante na Barra da Tijuca lança cardápio novo para atrair mais clientes durante a pandemia

Segundo pesquisa feita no Rio de Janeiro, metade dos restaurantes demitiram funcionários nessa pandemia. Mas esse não é o caso do Up Lounge, que fica na Barra da Tijuca. Mesmo com a queda da clientela do espaço, o estabelecimento conseguiu manter as portas abertas sem demissões. As proprietárias acreditam que home office seja um fator importante para tal discrepância no movimento diário.

Anna Paula e Alexandra Fernandes, que além de sócias são irmãs, já estão no espaço há 17 anos. Elas apontam as dificuldades que a Covid-19 trouxe para o local.

Entre os novos pratos estão filet de peixe com molho de camarão e fettuccine ao molho gorgonzola



“Estamos em uma época muito difícil não só para a área da saúde, como também para os empresários. Muitos declaram falência nessa pandemia, e nós entendemos, pois ficamos 5 meses com as portas fechadas e ainda sim pagando contas sem poder trabalhar. A maioria dos nossos clientes é formada de pessoas que trabalham na redondeza, os quais muitos perderam os empregos, outros ainda estão de home office”, afirma Alexandra.

Para compensar as perdas com esse momento tão difícil, elas reformularam o cardápio antigo da casa e estão confiantes de que terão um bom resultado.

“Antes, vendíamos cerca



Estamos em uma época muito difícil não só para a área da saúde, como também para os empresários. Muitos declaram falência”

ALEXANDRA FERNANDES, EMPRESÁRIA

As irmãs e proprietárias, Anna Paula e Alexandra Fernandes, apostam na novidade

de 200 pratos por dia, hoje estamos na faixa de 20. Tivemos que nos reinventar para conquistar novos clientes e trazer de volta os antigos. Nossa especialidade é a comida caseira, sem muitos conservantes. Temos os pratos vip que são mais em conta, os tops que são medianos e os ‘premium’ que são um pouco mais caros. Mas até os citados como mais caros são acessíveis, pois atendemos desde os funcionários até os donos das empresas”, explica Anna Paula.

A partir dessa semana, o local vai oferecer novidades a cada dia. “O menu varia, pois todos os dias temos os pratos do dia, que não tem no resto da semana. Os novos do cardápio são: filet de

peixe com molho de camarão, fettuccine ao molho gorgonzola, salmão ao molho de alcaparras, filet mignon. Além dos tradicionais como stroganoff, feijoada, gurgão e moquequinha de peixe”, detalha Alexandra.

As sócias finalizam fazendo um convite especial para todos que puderem conhecer o restaurante, que fica na Zona Oeste. “A comida é preparada diariamente, sempre fresquinha e feita com muito amor, assim como as comidas caseiras devem ser feitas. Aqui os clientes viram amigos, que viram família. Convidamos a todos com muito carinho para vir se deliciar de um sabor único, que só na Up Lounge tem!”, conclui Anna Paula.