



## BRINDE AO SUCESSO



Em meio à crise provocada pela pandemia, restaurante cresce, abre nova unidade na Barra, mantém empregos e cria novas oportunidades. P.3

Acima, Eduardo Dávila, CEO do Empório do Galeto, posa com Margaritas. Abaixo, um dos pratos do restaurante

## Zona Oeste

# Município recupera escadas de acesso à Praia da Barra da Tijuca

Trecho de cerca de cinco quilômetros, que começa na Avenida Lúcio Costa, foi destruído pela ressaca

A Prefeitura do Rio de Janeiro, por meio da Secretaria Municipal de Conservação (Seconserva), está recuperando as escadas de acesso à Praia da Barra da Tijuca, que haviam sido danificadas após as ressacas que atingiram a cidade entre abril e setembro de 2020. Com previsão de conclusão para esta sexta-feira, o trabalho irá devolver aos banhistas um total de 29 acessos.

O serviço, executado pela equipe da Coordenadoria de Operações Especiais (COE), começou no trecho da Avenida Lúcio Costa em frente à Avenida Ayrton Senna e seguiu pela orla. A ação da Seconserva vai percorrer cerca de cinco quilômetros, partindo do Posto 8 até che-

gar ao Posto 3, na altura da Praça do Ó.

“A Conservação também está atenta a um dos símbolos cariocas: a praia. No fim de janeiro, fizemos o trabalho de recomposição das pedras portuguesas do calçadão do canto esquerdo de São Conrado. Agora, estamos na Barra, resgatando o acesso à areia que foi perdido com as ressacas passadas” diz Anna Laura Secco, secretária de Conservação.

Para a recuperação dos dois primeiros acessos, foram usados sacos de rafia preenchidos com areia e feito o acabamento com meio-fio e cimento. A fim de recuperar as demais escadas, estão sendo utilizados além de sacos de rafia, barbante de fitilho, areia e cimento.



As escadas, que permitem o acesso dos banhistas à praia da Barra, tiveram que ser reconstruídas por conta das ressacas do ano passado

## Restaurante traz de volta ao menu algumas delícias

Aperitivo e sobremesa estão novamente disponíveis nos estabelecimentos e via delivery. Opções retornam para ficar de vez no cardápio

Prepare-se para viver fortes emoções recheadas de muito sabor. O Outback Steakhouse, que tem várias lojas pelo Rio, inclusive na Zona Oeste, acaba de anunciar seu novo Back To Outback, um delicioso retorno em dose dupla: a Ribs Coxinha, feita de costela desfiada ao barbecue, e o S'mores KitKat®, combinação de cookie com marshmallow derretido e chocolate. E é bom preparar o coração porque essa dupla voltou para ficar tanto no restaurante quanto via delivery, a partir de 1 de março, e quem ainda não teve chance de experimentar, chegou a hora.

A Ribs Coxinha, que celebrou em 2020 o Dia Nacio-

nal da Coxinha, foi sucesso absoluto. Crocante por fora e cremosa por dentro, a coxinha é feita com a famosíssima Ribs On The Barbie. É um mix exclusivo da icônica costela do Outback desfiada, molho barbecue, um toque de cream cheese e temperos da casa. Para garantir toda a crocância, a Ribs Coxinha é empanada em farinha panko e ainda vem acompanhada de um limão siciliano grelhado, o que garante um toque bastante especial ao aperitivo. A porção com oito unidades sai por R\$ 44,90 e está disponível nos restaurantes durante o Billabong Hour (de segunda a sexta, exceto



A Ribs Coxinha voltou com tudo para o cardápio: e desta vez pra ficar

feriados, das 17h às 20h) e no Delivery durante todo horário de funcionamento.

Já o S'mores Outback (R\$ 29,90), que ficou no menu por tempo limitadíssimo e retorna agora para saciar os apaixonados pela combinação, traz um mix que combina cookies com gotas de chocolate, uma surpreendente pasta cremosa de KitKat®, marshmallow gratinado, calda de chocolate Outback e mais KitKat® para finalizar com grande estilo. É ou não é a sobremesa dos sonhos?

“A ideia deste retorno de forma definitiva é oferecer aos nossos fãs mais um pun-

ção, tanto no delivery quanto no restaurante. A Ribs Coxinha une a paixão do brasileiro pelo salgado com a paixão pela Ribs On The Barbie. É um produto diferente e uma ótima opção de aperitivo para curtir em momentos de descontração”, afirma Renata Lamarco, diretora de Marketing da Bloomin' Brands, grupo detentor da marca Outback Steakhouse.

“Nosso S'mores é um feat delicioso com um dos chocolates mais amados no mundo. O sabor é bem diferenciado e garantimos que vamos conquistar quem provar. A galera pediu e a gente atendeu: ambos estão de volta”, finaliza.

## Shopping realiza feira com itens orgânicos e sustentáveis

Feira VegParque, no Via Parque Shopping, trará opções veganas neste fim de semana

O Via Parque Shopping recebe mais uma edição da VegParque, uma feira com produtos orgânicos, veganos e sustentáveis, amanhã e domingo, das 14h às 20h. O objetivo é incentivar o consumo de alimentos saudáveis e criar um elo entre os clientes e os produtores locais, contribuindo assim para o desenvolvimento dessa economia. A visitação é gratuita.

Durante a VegParque é possível conversar com os produtores e conhecer opções diferentes de preparo em relação aos produtos oferecidos. São mais de 20 expositores que oferecem desde folhas, legumes e verduras in natura até vinhos orgânicos e cervejas sem glúten, passando por leites, manteigas e brownies veganos, pães de fermentação natural, temperos naturais, queijos artesanais, além de antepastos naturais, azeites e molhos sem conservantes.

Entre as marcas presen-



Feira de produtos sustentáveis, veganos e orgânicos também terá bebidas para os clientes aproveitarem

tes na feira estão Queijos Filhos Viana, Amor por Gin, Alegarte, Bolo de Rolo e outros. A VegParque conta ainda com artesanato sustentável como bolsas e tapetes produzidos com sobra de tecidos da indústria têxtil, cosméticos veganos e orgânicos. Quem for à feira vai poder conhecer também o

trabalho do Instituto Libertas, que recolhe resíduos de óleos para transformá-los em produtos como o sabão.

“Estamos felizes em proporcionar mais uma edição da VegParque aos nossos clientes. A feira é uma ótima oportunidade para quem está em busca de uma alimentação mais saudável e

práticas mais sustentáveis”, Elizangela Oliveira, Gerente de Marketing do Shopping.

A feira segue todos os protocolos de saúde e higiene impostos pelas autoridades competentes, bem como todas as atividades do Via Parque Shopping. Mais informações em viaparqueshopping.com.br.



Cães e gatos aguardam um lar na Fazenda Modelo, em Guaratiba

## Secretaria de Proteção Animal promove campanha de adoção

Com cerca de 400 cães e 580 gatos abrigados, a Fazenda Modelo, por meio da Secretaria de Proteção Animal, realizará amanhã, a primeira campanha de adoção deste ano. Batizada de “Procura-se um dono de Estimação”, a atividade tem parceria com os voluntários da Opa Rio, ONG que ajuda a

encontrar um lar para bichinhos, muitos deles vítimas de maus tratos e abandono.

Para adotar, basta ir à Fazenda Modelo (Estrada do Mato Alto 5.620, Guaratiba), das 9hs às 12h, levando comprovante de residência e identidade. Os candidatos passam por entrevista para avaliação. O objetivo é que ocorra uma adoção consciente.

## Zona Oeste

FOTOS LUCAS MAVINGA / DIVULGAÇÃO

Sócios do Empório do Galeto Flávio Henrique, Eduardo Dávila e Felipe Gomes posam em frente ao restaurante



# CRESCIMENTO E EMPREGOS EM MEIO À CRISE

Empório do Galeto nadou contra os efeitos da pandemia de Covid-19 e abriu mais um restaurante. Objetivo dos sócios é inaugurar mais uma filial ainda este ano

**D**a crise para um sucesso de adaptação, o restaurante Empório do Galeto, localizado em três regiões do Rio de Janeiro, assim como todo o setor gastronômico, teve que se reinventar na pandemia de Covid-19. O sucesso, entretanto, dependia de uma aposta forte na abertura de uma nova unidade, gerando empregos e da adoção de um sistema delivery.

O desempenho positivo foi na contramão da crise no mercado e permitiu à marca investir R\$ 1,5 milhão na sonhada unidade da Barra da Tijuca, ocupando um lugar privilegiado em frente à praia. O ambiente recebe todos os cuidados sanitários para evitar contaminações e virou um porto seguro ideal para o almoço, jantar, happy hour, confraternização, e até mesmo para assistir a jogos e partidas de futebol.

Em Duque de Caxias, cidade fluminense, o sistema de delivery foi implementado para entrar no ritmo do isolamento social. Já no bairro de Sulacap, que já fazia entregas desde dezembro de 2019, teve um aumento de mais de 100% da demanda. De 15 pedidos por semana, a Sulacap passou a receber mais de 10 pedidos por dia – um aumento que apenas um bom restaurante com comida de qualidade, e clientela fiel, pode apresentar.

“Em meio à pandemia, mesmo com as restrições do mercado, preservamos nossos colaboradores e parceiros para virmos em 2021 mais forte, como mostra nosso aumento promissor de 20% no faturamento”, destacou o CEO e idealizador do



Eduardo Dávila apresenta a carta de vinhos do estabelecimento, que abriu uma unidade na Barra

Empório, Eduardo Dávila, com mais de 15 anos no setor de franchising carioca.

As unidades se preparam para atender o maior número possível de clientes através do delivery, com motoboy próprio, além de uma terceirizada que gerencia eles, sem perder a qualidade da carne – o prato chefe – do restaurante, que faz questão de enviar tudo bem quentinho. São detalhes que importam na hora da satisfação e fidelização da clientela. Uma preocupação que se estende para a procura das unidades de forma presencial, seguindo todos os protocolos de segurança contra a Covid-19.

A intenção é abrir uma quarta unidade ainda este ano. Atualmente, o Empório do Galeto oferece o autêntico churrasco todo feito na brasa, preparado na hora, com um tempero especial e caseiro que já conquistou os cariocas. Além dos pratos, o que chama a atenção na rede é a vasta carta de drinks, a caneca zero grau de chopp e as opções de bebidas nacionais e importadas de vinhos, espumantes e destilados.



**Preservamos colaboradores e parceiros para virmos em 2021 mais forte, como mostra nosso aumento promissor no faturamento”**

EDUARDO D'AVILA, CEO e idealizador do Empório