

Wendel de NovaisREPORTAGEM
wendel.novais@redebahia.com.br

Áreas externas arejadas e nova disposição do salão são as apostas para dar mais segurança aos clientes e seduzir interessados por um jeito diferente de organização dos restaurantes de Salvador. Uma das novidades é a instalação dos parklets, áreas com mesas colocadas nas calçadas, onde o cliente encontra novos espaços de lazer e convivência. Mais de 80 restaurantes espalhados por toda cidade têm apostado na utilização da calçada e já procuraram a Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Urbanismo para obter a autorização de uso do passeio.

A secretaria já recebeu 86 solicitações e autorizou 37 destas a fazer uso da calçada com a instalação de mesas e cadeiras para os clientes que optarem por um espaço aberto. Segundo Leandro Freitas, 36, gerente do La Pasta Gialla, restaurante de influência italiana localizado na Pituba, as perguntas sobre o parklet, que já está em processo avançado de instalação e deve ser inaugurado neste sábado, são frequentes. "As pessoas estão interessadas na instalação do nosso parklet, aqui na frente do restaurante. Imaginamos que o medo de contaminação em áreas fechadas, que ainda existe, contribui para essa curiosidade", avalia.

A sensação de segurança do cliente o que defende Geraldo de Jesus, gerente do Boteco do Caranguejo, na Barra: "A gente está reaprendendo a trabalhar e conquistar a freguesia. O ponto principal é a segurança, que estamos enfatizando com as adaptações estruturais como o maior espaçamento entre mesas e as ações orientadas pelo protocolo. É claro que a oportunidade de poder comer na calçada também encanta".

COMODIDADE

Os poucos clientes encontrados no boteco aprovaram a opção e divergiram sobre os motivos. Uns entenderam que é atrativo por os deixar ainda mais próximos da visão do mar. Um cliente que almoçava no local e não quis se identificar disse que a vista do boteco é o que mais agrada: "Eu almoço aqui pela facilidade, por ser muito próximo ao trabalho e por ser um lugar bonito, com uma brisa boa. Acho que a novidade é interessante pela beleza. A experiência fica melhor. Quanto à segurança, não vejo diferença. Se fosse só isso, comeria aqui ou lá dentro com tranquilidade".

Outros clientes fazem questão de salientar que a segurança proporcionada pelos espaços é o elemento que mais interessa na ocupação das áreas externas. "Aqui é mais ventilado e acho que fica muito difícil para dissemina-



NARA GENTIL

Mesas externas já são realidade

Parklet Restaurantes apostam na medida de segurança para os clientes

A brisa e a vista para o mar da orla da Barra é um atrativo a mais para os clientes do Boteco do Caranguejo

Leandro Freitas, 36, gerente do La Pasta Gialla, informa que o restaurante já está em pleno funcionamento



ASSINATURA DA FOTO

RESTAURANTES COM PARKLETS

- **LG GASTRONOMIA** Barra
- **LA PASTA GIALLA** Pituba
- **PURO HEALTHY FOOD** Pituba
- **BAHIA MALTE** Rio Vermelho
- **PR LANCHES** Barra
- **BOTECO DO CARANGUEJO** Barra
- **ESPETTO CARIOCA** Rio Vermelho
- **ACQUA & FARINA** Pituba
- **ADEGA TERROIR** Rio Vermelho
- **CASA DE TEREZA** Rio Vermelho
- **PASTA EM CASA** Rio Vermelho
- **Oslo Gastrobar** Barra
- **PI.ZZA** Rio Vermelho
- **SOHO RESTAURANTE** Itaipira

ção dos vírus. As mesas foram readaptadas e o espaço superior o recomendado. A distância é grande e o lugar é aberto. Ou seja, tudo dentro do recomendado. Essa proposta me deixa mais tranquilo pra vir comer normalmente", diz Daniel Nunes, 19, estudante de engenharia que estagia próximo ao Boteco do Caranguejo e voltou a almoçar por lá desde a reabertura.

Embora a transformação das calçadas em extensões dos restaurantes soteropolitanos seja claramente para proporcionar segurança aos clientes, os frequentadores ainda estão tímidos. Foi o que conferiu a reportagem do CORREIO ao passar por vários restaurantes contemplados com autorização dada pela Sedur para colocar mesas na calçada. Quando não estavam completamente vazios, não recebiam mais que meia dúzia de clientes, número aquém do esperado.

Essa é a expectativa de Natália Fialho, 35, nutricionista e responsável técnica pelo restaurante Caminho de Casa, no Itaipira. "Todo mundo foi muito treinado para que o retorno fosse seguro. Sabendo que as pessoas estão receosas com esse retorno, oferecer uma opção que agrega ainda mais em segurança é o mínimo que a gente precisa fazer se quiser tornar a volta rentável", defende.

*COM ORIENTAÇÃO DA CHEFE DE REPORTAGEM PERLA RIBEIRO