

# Parabólica Econômica



Flávio Resende

e-mail: flavioresende@gmail.com - Tel.: (61) 3242-9058

FOTO: TELMO XIMENES

## NOVOS EMPREENDEDORES

### Entrevista

## Rodrigo Góes e Diogo Bevilaqua

Proprietários do restaurante natural Lótus Azul

A carga horária diária de trabalho, de oito a dez horas, afeta diretamente nossos hábitos alimentares. Por ser prático, o fast-food é a opção preferida de quem não tem tempo para comer bem. Com a intenção de mudar esta realidade (ou pelo menos contribuir de alguma forma), os jovens empresários **Rodrigo Góes e Diogo Bevilaqua** tiveram a ideia de abrir o seu próprio negócio: um restaurante de comida natural no Sudoeste. A busca pela independência financeira e a vontade de ajudar ao próximo, por meio da difusão de informações relacionadas à saúde e ao bem-estar, foram os principais fatores que motivaram os empreendedores. Amantes da culinária vegetariana, eles perceberam que o público brasileiro tinha interesse em seguir um estilo de vida mais saudável. Assim surgiu, em 2011, o Lótus Azul, que serve comida a quilo, mas que de ambiente de self-service não tem nada. Além do espaço acolhedor e do bom atendimento, o restaurante trabalha com produtos orgânicos e tem como carro-chefe os sucos naturais. Confira nesta entrevista exclusiva ao *Jornal do Planalto*, os desafios enfrentados por Rodrigo e Diogo, além dos diferenciais que o Lótus Azul apresenta diariamente para o público.

**Jornal do Planalto** - Quais os diferenciais do Lótus Azul?

**Rodrigo Góes** - Além de um vasto cardápio de sucos e sobremesas especiais, oferecemos ao cliente dois tipos de buffet de alta qualidade. Um deles é mais tradicional, com carnes brancas, e o outro é 100% vegetariano. Contamos com uma equipe específica para cada segmento. Percebemos, com o passar do tempo, que as pessoas buscam uma alimentação balanceada, mas encontram dificuldades para mantê-la. No Sudoeste, especificamente, era mais difícil ainda. Por isso, decidimos lançar o primeiro restaurante natural do bairro, sem preconceitos ou extremismos. É isso que o Lótus Azul representa.

**JP** - Como o público de Brasília tem recebido os serviços e a culinária do Lótus Azul?

**RG** - O Lótus Azul é o primeiro restaurante natural do bairro e é inovador ao oferecer uma alimentação saudável, balanceada e regrada no sal. Após o recebimento do prêmio Top Empresarial, conquistado a partir da opinião pública, sinto que a cada dia al-



DIVULGAÇÃO

Rodrigo Alcântara Góes e Diogo Bevilaqua Pereira

cançamos um pouquinho mais os moradores da cidade. Claro que também cometemos erros, mas, com o tempo e a dedicação integral que dispomos para o negócio, buscamos sempre escutar os clientes e melhorar o serviço.

**JP** - Qual prato você destaca como o carro-chefe da casa?

**RG** - Nosso cardápio é muito variado, mas notamos que a Torta de Alho Poró, a Almôndega de Soja com Castanha do Pará ao Sugo e o Purê de Abóbora são sempre muito requisitados pelos clientes que evitam as carnes, mesmo as brancas. Já no buffet tradicional, as batatinhas fritas no formato chips e os diversos preparos do salmão, peixe que utilizamos muito no cardápio, são os destaques.

**JP** - Quais novidades veem por aí?

**RG** - Temos algumas novidades para o segundo semestre do ano. Não podemos divulgar agora, mas estamos desenvolvendo, juntamente com um grande chef, a atualização do cardápio, que contará com pratos saborosos e inovadores, tanto naturais quanto não naturais, mas sempre mantendo o Lótus Azul no segmento da gastronomia saudável.

### SERVIÇO:

**Restaurante Lótus Azul**  
CLSW 100 - bloco A - lojas 19 a 24  
Sudoeste/DF  
(61) 3046-8483

## BRASÍLIA EM NÚMEROS

### Nova franquia sem concorrentes

Formatada há um ano para ser uma franquia de venda de salgados delivery, a Salgados do Brasil acaba de reformular seu conceito para ser a primeira franquia de fast food de salgados que também faz entregas delivery. Isso aconteceu após seu proprietário, Edson Braga, que possui mais de 20 anos de experiência no mercado de alimentação, perceber que uma franquia com espaços para as pessoas sentarem e degustarem salgados variados a qualquer hora ao invés de simplesmente levarem os produtos para casa ou eventos, poderia se tornar muito mais lucrativa para os franqueados. Uma outra mudança do negócio aconteceu após o franqueador testar, na prática, o grande potencial do setor de food service, ou seja, a possibilidade do franqueado também ser um distribuidor de produtos em outros varejos de sua região, como lanchonetes, bares, buffets e outros. Com isso, foram criados 2 modelos de franquias: modelo fast food com delivery, onde as vendas são, basicamente, divididas em 40% delivery e 60% balcão e loja; e modelo food service, onde além das vendas delivery (30%) e balcão (30%), o franqueado também pode explorar a venda direta em outros varejos - este setor representa 40% do faturamento total da loja.

### Setor cresce e aparece

Pesquisa inédita da Federação Nacional das Empresas de Serviços e Limpeza Ambiental (Febrac) revela a pujança do setor de serviços de limpeza e conservação, além do seu papel no contexto da economia brasileira. Os números divulgados, recentemente em Brasília, mostram que o setor movimentou no país, só em 2011, uma média de R\$ 32 bilhões e empregou formalmente 1,6 milhão de trabalhadores em pouco mais de 13 mil empresas distribuídas em todas as regiões brasileiras. A publicação "A Força do Setor" faz um comparativo com os números de 2005, ano da primeira pesquisa realizada pela Febrac, e aponta um crescimento de 19% no número de empresas, 5% na quantidade de trabalhadores, 17,5% no faturamento e 34,3% na massa salarial paga pelo setor. O estudo também destaca que o mercado vem crescendo a taxas superiores a 10% ao ano, desde 2006, e prevê que em 2012 o crescimento atinja de 12,5%.

### Sindiatadista-DF promove Workshop Jurídico

No próximo dia 17, o Sindicato do Comércio Atacadista do Distrito Federal (Sindiatadista/DF) promove o VI Workshop Jurídico. O curso será realizado no Senac, em Taguatinga Norte, localizado na QNG Área Especial 39, das 19h às 22h. As inscrições são gratuitas para associados e podem ser feitas pelo telefone (61) 3561-6064/6065. O debate será proferido pela assessora trabalhista do sindicato, Clarisse Dinelly (foto), que esclarecerá dúvidas aos empresários presentes no dia do encontro. "A proposta é prestar esclarecimentos às



empresas para fins de prevenção de litígios", acrescenta a advogada e sócia da Veloso de Melo Advogados. Na oportunidade, ela abordará os principais aspectos da nova convenção coletiva, como o novo banco de horas, a compensação de jornada, alimentação - fornecimento in natura, aviso prévio, estabilidade, abonos de faltas, trabalhos em domingos e feriados e homologação das rescisões. Outro tema do debate é sobre a aplicação da Lei nº 12.551/11, que dispõe sobre o uso de celular e de e-mail após o horário de trabalho.

### Balada móvel

Imagine reunir até 80 amigos numa balada privativa, com uma moderna estrutura de diversão, com direito a camarote, lounge interativo, DJ, bar, muitas luzes, segurança, pole dance e ainda transitar pela cidade, chamando a atenção das pessoas pelo ineditismo. Esta é a proposta da Bauate Entretenimentos - um ônibus articulado convertido em balada móvel, que vai representar uma opção perfeita para quem deseja comemorar, de forma original, lúdica e exclusiva, formaturas, aniversários, bodas de casamento, despedidas de solteiro, festas de quinze anos, recepções corporativas ou qualquer outra modalidade de celebração que a imaginação permitir. As possibilidades de utilização do espaço são infinitas: "Misturamos City Tour, balada, lazer e entretenimento", resume o empresário Gustavo Oliveira. Será possível fazer festas temáticas, buscar comitivas de clientes no Aeroporto, levar festas para espaços inusitados e até servir de "esquenta" para outras baladas. Percorrido com velocidade média de 25km/h, o roteiro pode ser definido pelo cliente, com algumas observações, por conta da dimensão do veículo. "Vamos poder passar por pontos turísticos ou até mesmo parar em bares, shows e casas noturnas", explica o diretor da Bauate. O espaço pode ser alugado por hora e haverá também baladas fixas com roteiros e paradas pré-programadas.