Sua empresa não está aqui? Cadastre-se

A arte de Ralfe Braga agora na Square
Conveniência para o turista
Hotel Athos Bulcão, SHN

CRIE SEU ROTEIRO

Veja as Dicas de Roteiros

DESTAQUES

RUNWAY OUTDOOR

ANUNCIE AQUI

Programação infantil de Brasília

CONHEÇA BRASÍLIA e seus encantos

Agência de Viagens Bancorbrás

LOGIN

Faça seu cadastro gratuito!
Duvidas: contato@visitebrasilia.com.br

Nome de Usuário

Senha

Lembrar-me ☑

ENTRAR

Esqueceu sua senha?
Esqueceu seu usuário?
Criar uma conta

COLUNA EMPREENDE, BRASÍLIA Nº 11

Coluna Empreende, Brasília
Por Flávio Resende
flavioresende@gmail.com / (61) 3242-9058

Edição Anterior

Entretenimento

"Na Praia" comemora 3 anos com grandes nomes da musica

Projeto que ocupará a orla do Lago Paranoá entre os dias 1º de julho e 27 de agosto reforça foco na sustentabilidade e convida público a refletir sobre uma nova consciência

Inspiração nas praias banhadas pelo mar mediterrâneo, o complexo deste ano terá 14 mil metros quadrados e promete uma estrutura ainda mais impressionante

Dois anos se passaram desde que a primeira edição do Na Praia sacudiu Brasília pela primeira vez, em 2015, levando aos brasilienses um novo nível de entretenimento. Em 2017, entre os dias 1º de julho e 27 de agosto, o desafio de manter o alto nível de estrutura do complexo em complemento às atrações de peso é ainda maior: o Na Praia quer ir além da experiência e estimular a consciência do público para que, juntos, seja possível criar um um mundo mais divertido e sustentável. Um mundo com respeito, positividade, pensamento coletivo e sorriso no rosto.

Com inspiração nas praias banhadas pelo mar mediterrâneo, o complexo deste ano terá 14 mil metros quadrados e promete uma estrutura ainda mais impressionante, transformando a orla do Lago Paranoá em uma versão reduzida da Grécia, um dos mais belos cartões postais do mundo. Com suas construções brancas e mar azul, o país é um forte exemplo da proposta do Na Praia para 2017: uma praia do amanhã, com o simples aliado à uma sofisticação natural, combinação ideal para fortalecer a ideia de um projeto que tem como principal estímulo ser totalmente sustentável.

Entre as novidades preparadas pelas produtoras R2 Produções, Medley Produções, Verri e Verri Produções e Agência Nout está uma programação formada por grandes nomes da música brasileira, com expectativa de público de 7 mil pessoas em cada megashow. O pontapé inicial será dado com a festa Bomfim, no dia 1º de julho, com atrações surpresas. Nos demais sábados, o clima será de muito agito, com apresentações do DJ Alok (Ibiza - 8/07), Gusttavo Lima (Santa Paella - 15/07), Aviões (22/07), O Rappa (Sardenha - 29/07), Ivete Sangalo (Santorini - 05/08) e Jorge & Mateus (Mykonos - 19/08), além das festas Capri (26/08) e Saint Tropez (12/08), que ainda não tiveram suas atrações reveladas. Os ingressos já estão à venda no site www.tevejonapraia.com.br e no aplicativo Te Vejo Na Praia, disponível para iOS e Android.

Ao lado do chef Marcelo Petrarca, um dos principais nomes da gastronomia brasiliense, o Na Praia irá retomar o sucesso da parceria de 2016. Responsável pelas delícias servidas nos restaurantes Bloco C e Inverso, o chef irá preparar um menu exclusivo para o evento, além de ser o responsável pelo buffet da Santa Paella (nova versão da conhecida festa Santa Feijuca, agora em versão mediterrânea).

Outro esquema que permanecerá neste ano será o de funcionamento, sempre de sexta a domingo, em julho, e de quinta a domingo em agosto. Sexta haverá happy hour, as manhãs de sábado serão voltadas para a prática esportiva e as tardes para festas e os domingos são dias de praia, com programação para toda a família, incluindo área infantil. Em agosto, a programação da Quinta Cultural será retomada, a preços populares.

SERVIÇO:
O que: Na Praia 2017
Quando: de 01 de julho a 27 de agosto de 2017.
Onde: Complexo Na Praia (SHTN, atrás da Concha Acústica)
Mais informações: www.tevejonapraia.com.br | facebook.com/tevejonapraia | @tevejonapraia
Pontos de venda: www.tevejonapraia.com.br e app Te Vejo Na Praia
Classificação indicativa: Sextas e Sábados - 16 anos | Domingos - Livre
Realização: R2 Produções, Medley Produções, Verri e Verri Produções e Agência Nout

Gastronomia

Outback será destaque do mix gastronômico do DF Plaza

Uma forte tendência do DF Plaza é a de oferecer várias opções gastronômicas

De olho em oferecer serviços exclusivos para a região, o DF Plaza terá um forte mix gastronômico com restaurantes de alto nível. O Outback é aguardado para entrar em operação antes mesmo do centro comercial, que abre as portas no dia 19 de setembro.

Esta atenção à gastronomia, segundo Leonardo Carvalho, superintendente do shopping, se deve ao fato do desenvolvimento das outras regiões administrativas em relação ao Plano Piloto. Para Carvalho, faltavam algumas opções de alto nível em Águas Claras e região. "Os moradores não querem mais sair daqui para se divertir. É uma questão de conforto", apontou. Foi mapeando esta necessidade que o DF Plaza decidiu investir em uma gama variada de opções de alto nível gastronômico para a região. "Era uma demanda local e soubemos identificar", relatou o superintendente.

Para André Gomes, sócio-regional do Outback Brasil, os restaurantes caíram no gosto do brasiliense graças à qualidade dos produtos, à culinária de sabor único e ao ambiente descontraído. "Será um verdadeiro prazer abrir as portas de mais um Outback Steakhouse em Brasília", comemorou Gomes. Segundo o sócio, o DF Plaza oferece vários serviços e produtos que o público da região procura. Ele ressaltou que a infraestrutura do empreendimento foi um dos pontos que chamou a atenção para o investimento no DF Plaza.

Uma forte tendência do DF Plaza é a de oferecer várias opções gastronômicas. Entre elas, a marca de culinária nipônica Soho e o restaurante Coco Bambu, que já está em operação desde março e teve ótima aceitação pelo público de Águas Claras. "Temos um alto nível de satisfação. O DF Plaza é bem localizado, o que facilita o acesso do público de Águas Claras, Taguatinga e Vicente Pires. Estou muito satisfeito e tenho uma ótima relação com o staff do DF Plaza", comemorou Beto Pinheiro, um dos sócios da loja.

Beleza

Barbearia Dom Cabral anuncia mais uma loja

Localizada na SHIS QI 09/11, a nova unidade segue o padrão retrô da rede

Fruto de uma grande história e tradição familiar, a Barbearia Dom Cabral anunciou a inauguração de uma nova unidade, agora no Lago Sul, para o mês de abril. Mesmo durante o período de recessão, Caio Cabral, diretor da empresa, prevê a contratação de pelo menos 9 funcionários, entre atendentes e barbeiros. O contínuo crescimento mostra que o setor de barbearia e beleza masculina segue no contrafluxo da economia, sendo que no conturbado ano de 2016, a Dom Cabral abriu duas novas unidades.

A nova barbearia será a sexta da rede, representando mais um passo de sucesso na trajetória da família Cabral. Apesar dos seus seis anos, o empreendimento carrega o peso de todo um legado familiar. Caio Cabral, que abriu a barbearia juntamente com seu pai, Dawis Cabral, já é considerado a terceira geração no ramo. "Meu pai, e sócio, tem salão infantil há 35 anos e meu avô, hoje com 96, foi barbeiro dos 12 até os 87 anos, ou seja, é um negócio que atravessa gerações", explica Caio.

Caio conta que a tradição familiar teve extrema importância na modelagem do negócio, antes mesmo da criação da Dom Cabral. "O conceito de aliar um atendimento diferenciado a um ambiente temático sempre esteve presente em nossa família. Um exemplo é o Pente Mágico, salão infantil do meu pai, criado há 35 anos e que conta com profissionais especializados, e com uma decoração que fugia aos padrões da época, se mantendo atual até os dias de hoje", afirma.
O empresário explica ainda que até o nome do empreendimento tem história. "É em homenagem ao meu avô, Ademar Cabral, conhecido como 'Seu Cabral'. Ele atuou como barbeiro por anos, boa parte do tempo aqui em Brasília", recorda.

Segundo Caio, o maior desafio consistiu na associação entre conceitos antigos e novos na concepção da barbearia. "Em 2011, eu e meu pai decidimos abrir uma barbearia diferente do que se tinha na época, com um atendimento de qualidade num ambiente exclusivamente masculino. Por outro lado, trouxemos o conceito retrô depois que fizemos uma viagem para a Califórnia, onde conhecemos algumas barbearias nesse estilo e decidimos que essa seria a nossa cara", conta, ao explicar que proposta foi fazer com que o cliente encontrasse tais características sem ter necessariamente que procurar um salão unissex.

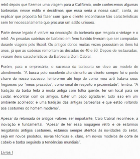
Parte desse legado é visível na decoração da barbearia que resgata o vintage e o retrô. As pesadas cadeiras de barbeiro em ferro fundido tiveram que ser compradas durante viagens pelo Brasil. Os antigos donos muitas vezes possuíam os itens há anos, já que as cadeiras remontam às décadas de 40 e 50. Depois de restauradas, viraram itens característicos da Barbearia Dom Cabral.

Porém, para o empresário, o sucesso da barbearia se deve ao modelo de atendimento. "A busca pelo excelente atendimento ao cliente sempre foi o ponto chave do nosso sucesso, lembro-me até hoje de como meu avô tratava seus fregueses por 'meus prezados', como sinal de respeito e proximidade", lembra. "A tradição da barba feita à moda antiga com tolha quente, ter um local para se cuidar, encontrar com os amigos, bater um papo agradável, tudo isso em um ambiente acolhedor, é uma tradição das antigas barbearias e que estão voltando aos costumes do homem moderno".

Apesar da retomada de antigos valores ser importante, Caio Cabral reconhece, a inovação é fundamental. "Apesar de ter essa roupagem retrô e de estarmos resgatando antigos costumes, estamos sempre atentos às novidades do setor, seja em novos produtos, novas técnicas e, claro, em novos modelos de corte de cabelo e barba seguindo a tendências mundiais".

Livros I

Livro revela valiosas lições para gerir e tornar um restaurante rentável e eficiente



PARA SEU RESTAURANTE LUCRAR MAIS
Gestão estratégica para a eficiência nos negócios com real entrega de valor
Christian Voillot Cruz
SESI-SP editora
Magu

A ideia de abrir um restaurante atrai muita gente, de um exímio cozinheiro de fim de semana a um investidor que não entende nada de ingredientes e panelas, mas que acredita no potencial do segmento gastronômico. No entanto, o que a maioria dos empreendedores não imagina é que esse é um dos negócios mais complexos que existem, exigindo, além de esforço, boa vontade, generosas doses de inspiração, muito conhecimento, foco e organização para dar certo. Foi pensando tanto nesse futuro proprietário como em quem já atua no segmento – e em como ajudar esses pequenos empresários a evitar tropeços que podem ser cruciais quando o estabelecimento estiver funcionando – que o consultor de restaurantes Christian Voillot Cruz, com mais de 25 anos de serviços prestados para diversas empresas do ramo de alimentação, escreveu "Para Seu Restaurante Lucrar Mais" (Editora Sesi-SP Editora/Magu, 232 páginas), uma completa publicação sobre gestão de suprimentos para estabelecimentos do gênero.

Na obra, Cruz pretende esclarecer os leitores, empreendedores, proprietários, gerentes e administradores, de forma clara e direta, sobre a amplitude e a complexidade do negócio, que exige metodologia para ser gerido e disciplina para que essas regras de ouro sejam implementadas, seguidas e possam, de fato, auxiliar o negócio a prosperar. "A maioria dos restaurantes no Brasil funciona de forma empírica. Cada um faz do seu jeito. Embora haja nos dias de hoje uma normatização dos processos, poucos têm acesso ou entendem do que se trata", afirma o autor.

Segundo o autor, seguindo as dicas apresentadas o interessado não precisa abandonar suas características próprias nem a "personalidade" de seu restaurante, mas apenas a forma de administrá-lo – e deixá-lo rentável –, o que influi diretamente no bem-estar que deve ser transmitido aos clientes. "Ao mesmo tempo em que esses processos são trabalhosos, diante dos desafios do negócio, vale a pena investir tempo e esforço, pois os benefícios conseguidos com a implantação deles superam em muito o trabalho despendido", atesta Cruz.

"Para Seu Restaurante Lucrar Mais" está à venda nas principais livrarias do país e na Amazon Brasil (www.amazon.com.br), além de também ter uma versão em e-book.

Livros II

Mais de 3.500 livros lançados no Carpe Diem

Há uma biblioteca dentro do restaurante, na qual todos os livros lançados ali estão disponíveis para os frequentadores

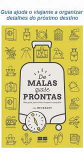
Há 26 anos, inaugurava em Brasília o Restaurante Carpe Diem, na 104 Sul. Além de ser um projeto inovador, que une em um só lugar gastronomia de qualidade, choperia e bar, música ao vivo, entre outros, a casa é conhecida pelo incentivo que dá à cultura. É uma vitrine para lançamento/venda de livros. Desde quando abriu as portas, já foram aproximadamente 3.500 livros lançados no restaurante, ou seja, aproximadamente 134 livros por ano.

Quase toda semana há lançamentos de livros na casa. E o melhor é que o espaço é cedido gratuitamente. Os autores entram em contato com o restaurante, marcam a data, e ainda ganham seis garrafas de vinho como cortesia para brindar com seus convidados. Esse é um dos diferenciais do Carpe Diem (104 Sul), não se limitar a um só tipo de atividade. Inclusive, há uma biblioteca dentro do restaurante, na qual todos os livros lançados ali estão disponíveis para os frequentadores, que podem, mediante autorização de algum responsável, pegar emprestado.

O proprietário e chef da casa, Fernando La Rocque, explica que a iniciativa surgiu com o objetivo de ajudar os autores de livros brasilienses e da cultura em geral a terem um espaço para fazer seus lançamentos, sem burocracia, e cobranças: "Decidimos, desde a inauguração, oferecer o espaço do restaurante para promover e incentivar a cultura local. Acho que cabe à iniciativa privada contribuir de alguma forma, mesmo que modestamente como fazemos, e assim promover a literatura de Brasília", explica.

Livros III

Guia ajuda o viajante a organizar detalhes do próximo destino



Atualizar o passaporte, juntar dinheiro, verificar a necessidade de vacinas, escolher o hotel ideal, reservar um serviço de transfer, pensar no roteiro. Viajar é um dos hobbies preferidos dos brasileiros e, segundo dados da Associação Brasileira de Agências de Viagens, 60% da população pretende cair na estrada ainda nestas férias de verão.

Planejar uma viagem requer cuidado e, muitas vezes, alguns detalhes podem passar despercebidos. "De malas prontas" é um "check-list" prático para qualquer destino. O guia reúne dicas organizacionais, lembretes importantes de segurança, indicações sobre quais roupas não podem faltar na mala e outras sugestões capazes de evitar imprevistos durante a viagem. O livro ainda propõe um cronograma para ser feito no período que antecede o grande dia.

"De malas prontas" é um projeto da Increasy Consultoria Literária em parceria com a editora BestSeller que chega às livrarias no fim de janeiro. A Increasy produziu também o "Livro de marcar livros", "Livro de marcar filmes", "Meu livro de perguntas" e o recente "De onde eu vim", todos do Grupo Editorial Record.
SERVIÇO:
Livro: De malas prontas
Increasy Consultoria Literária
Páginas: 128
Preço: R$ 39,90
Editora: BestSeller | Grupo Editorial Record

ROTEIROS

CRIE SEU ROTEIRO

Veja as Dicas de Roteiros

A arte de Ralfe Braga agora na Square
Conveniência para o turista
Hotel Athos Bulcão, SHN