



Fogo Campeiro abre as portas na ADE de Águas Claras

O Grupo Fogo Campeiro acaba de abrir mais uma unidade, desta vez em Brasília. A rede de churrascarias, que já possui quatro unidades no Nordeste (duas em Fortaleza, uma em Teresina e uma em Juazeiro), dá início à expansão nacional, começando pela capital federal. À frente do negócio estão os sócios Luiz Vargas, Marcos Meyer, Luiz Ongaratto, Diego Tomazzi e Alan Souza.

O empreendimento fica localizado na ADE de Águas Claras, onde antes funcionava a Portal Grill, bem ao lado do Barril 66.

"Nosso público é jovem, são executivos, que querem a agilidade do rodízio, mas com a variedade e qualidade do serviço à la carte", afirma Marcos Meyer. Entre as novidades da casa estão os cortes especiais, como sholder, brisquet, picanha suína, paleta de cordeiro e hambúrguer de picanha, além dos cortes clássicos. A música ao vivo, tocada no piano, é outro diferencial e vem agradando o público tanto no almoço, quanto no jantar. Os valores variam de R\$ 44,90 a R\$ 74,90, dependendo do dia da semana, e do horário.

VOLUNTARIADO

Hemocentro convoca doadores de sangue "O-"

Atenção, moradores de Águas Claras! Os estoques de sangue, do tipo "O Negativo", na Fundação Hemocentro de Brasília, estão em baixa. A chefe do Núcleo de Captação, Registro e Orientação de Doadores, Ana Gabriela Almeida, explica que até 14 de junho — data em que é comemorado o Dia Mundial do Doador de Sangue — os doadores negativos receberão senhas preferenciais para suprir a ausência deste tipo sanguíneo. Mas ressalta que isso não anula a importância das demais pessoas também doarem. "Nós precisamos muito que os doadores venham. No mês de julho, o Hemocentro tem uma queda no volume da doação. Com o voluntário vindo, antes deste período, pelo menos as hemácias, que têm validade de 42 dias, a gente consegue aproveitar e deixar o estoque abastecido", afirma.

O Hemocentro de Brasília é o único banco de sangue público do Distrito Federal responsável por fornecer hemocomponentes para todos os hospitais públicos da capital e alguns conveniados, como Hospital das Forças Armadas (HFA), Instituto de Cardiologia do Distrito Federal (ICDF), Hospital Sarah Kubitschek e Hospital Universitário de Brasília (HUB). Apenas 2,4% da população do Distrito Federal é doadora de sangue. Em 2018, o Hemocentro recebeu mais de 53 mil doações de sangue.

SAÚDE

Brasília ganha hospital 6 estrelas

Abre as portas no dia 17 de junho o DF Star, novo hospital da rede D'Or São Luiz em Brasília. A unidade fica instalada na SGAS 914. Trata-se de um hospital de alto padrão, com 30 mil metros quadrados de área, 112 leitos para a internação, 30 leitos de UTI e sete salas cirúrgicas equipadas com tecnologia de ponta. O hospital atenderá todas as especialidades, exceto obstetria e pediatria. O disputado médico Paulo Hoff, que por 11 anos trabalhou à frente da área de oncologia do Hospital Sírio-Libanês, em São Paulo, chefiará o quadro. A rede investiu R\$ 450 milhões no novo empreendimento, que inclui até o renomado chef francês Roland Villard no preparo das refeições. O destaque é para o tratamento de câncer, sendo o principal centro de excelência da radioterapia da América Latina.

PPPS

Mané Garrincha é privatizado

O consórcio Bsb Boulevard, Show e Bola, composto pelas empresas RGND Consultoria de Negócios e Arena do Brasil, ganhou a licitação para administrar, pelo prazo de 35 anos, o Estádio Nacional Mané Garrincha (cuja reforma custou R\$ 1,6 bilhão ao governo, seis anos atrás), além do Ginásio Nilson Nelson e do Complexo Cláudio Coutinho, em Brasília. Serão pagos, anualmente, R\$ 5 milhões ao GDF, além do repasse de 5% do faturamento líquido do negócio. A expectativa é de que, ao fim do prazo de concessão, o consórcio repasse ao menos R\$ 150 milhões aos cofres públicos locais.



Hambúrguer vegetal em Águas Claras

O The Black Beef, com loja no DF Plaza, em Águas Claras, anuncia parceria com a foodtech Fazenda Futuro, que passa a fornecer o hambúrguer vegetal para o novo lanche da casa. Pensado para emular gosto, cheiro e textura de carne, sem conter a proteína animal, o hambúrguer vegetal chega para compor o cardápio da rede especializada em burgers artesanais no melhor estilo churrasco a partir do dia 13 de junho. Batizado de Futuro Black Beef, o novo hambúrguer leva parmesan cream e um molho de shitake com queijos, no pão tipo brioche, e será vendido por R\$ 26. Idealizada pelo chef Deco Sadigursky em 2014, a rede tem entre os diferenciais a utilização de ingredientes frescos, gramatura bem maior que a concorrência e a preparação do burger na grelha quente e fogo alto. Além do chef, a marca tem como sócios o ator Caio Castro e o CEO Mauricio Coutinho.

Dia dos namorados econômico

A loja do Bob's do Águas Claras Shopping tem uma ação especial para o dia dos namorados. De 10 a 31 de junho, o casal que quiser comemorar tem promoção especial na casa: dois Trio Bob's Duplo, compostos, cada um, por sanduíche, batata frita média e refrigerante refil, ao preço de R\$ 32,50.

