

As investidas e os investimentos inusitados de proprietários para conquistar, cativar e fidelizar clientes: temperatura na medida certa, espaço reservado para as crianças e até uma rede na varanda para uma soneca após as refeições...

PAULOBABAU



Aquecedores da Astro Sol instalados no Outback Steak House, do Shopping Anália Franco, em São Paulo

Investimentos para tornar o ambiente **aconchegante**

Se a comida do restaurante já é boa, imagine então se o cliente tiver ainda como opção uma estrutura aconchegante, com temperatura agradável e ambiente recheado de atrativos para incrementar a refeição fora de casa. No Brasil, inúmeras casas já perceberam o potencial de uma infra-estrutura confortável e apostam nesse diferencial, de olho, claro, na sua rentabilidade. São idéias inusitadas que têm efeito direto e promissor na contabilidade do caixa no fim do mês. O melhor de tudo é que são práticas simples, que dispensam investimentos altos e ajudam na economia diária.

Judithe Flora Baganha, proprietária do restaurante Recanto do Lago, em Cananéia, litoral sul de São Paulo, está satisfeita com o seu negócio. É que a inovação na recepção tem levado muitos clientes ao local. Localizada há apenas três quilômetros de Ilha Comprida, a casa oferece uma comida caseira e um ambiente aconchegante, num típico cenário de "casa da vovó". Cercado por uma área verde, o estabelecimento apresenta redes armadas nas varandas, um convite irrecusável para uma reconfortante soneca depois do almoço. Espaço esse criado com o único objetivo de fazer os clientes se sentirem em casa.

No Ceará, o Dom Churrasco Choperia não só inovou como aumentou o número de freqüentadores da casa ao criar uma área de lazer infantil. Oferece de videogames à cama elástica e piscina de bolinhas, é a união perfeita entre a alegria da criançada e o sossego dos pais. Pagando apenas um preço único de R\$ 3 por criança (por tempo indeterminado), os pais curtem e apreciam a culinária local à beira-mar com tranquilidade, enquanto os filhos se divertem sob os olhos atentos de duas monitoras treinadas pelo restaurante. O valor desembolsado pelos pais para o serviço, segundo o proprietário, Idézio Braga Rolim Jr., é apenas simbólico e serve para cobrir a manutenção e a reposição dos brinquedos.

Resumo da matéria

- Soluções simples como a criação de espaços lúdicos para crianças e a substituição do ar-condicionado por outros equipamentos evitam altos investimentos e ajudam na economia diária.
- Cortina de ar propicia isolamento térmico na faixa de 80% e economia elétrica de 50%.
- Ventiladores a vapor d'água amenizam o ar quente e evitam problemas com poeiras e odores no ambiente aberto.

Recanto do lago: redes armadas na varanda para uma soneca após o almoço



ANDRÉA CRISTINA LOPES PREY

ACONCHEGO VIRA ALMA DO NEGÓCIO Não existe um lugar aconchegante sem a temperatura na medida certa. Ninguém gosta de ir a um restaurante e sentir frio, por exemplo. Para não espantar os clientes durante o rigoroso

método inteligente de fazer com que os amantes da culinária possam sair de casa para comer sem precisar se preocupar com o frio. Trata-se de um sistema de aquecimento de ar, pelo chapéu de calor a gás, que há três anos tem sido sinônimo de sucesso em todos os cinco restaurantes da rede instalados

Compras



DIVULGAÇÃO

“A contratação de um projetista para a adaptação de sistemas de condicionamento de ar evita gastos desnecessários e garante uma adaptação segura ao estabelecimento”

Roberto Montemor, da Fundament-AR

nas ruas de São Paulo. Com 1,90 m de altura, o equipamento passaria despercebido ou até mesmo como uma simples peça de decoração, se não fosse o benefício em proporcionar uma agradável temperatura de até 25 °C na área externa.

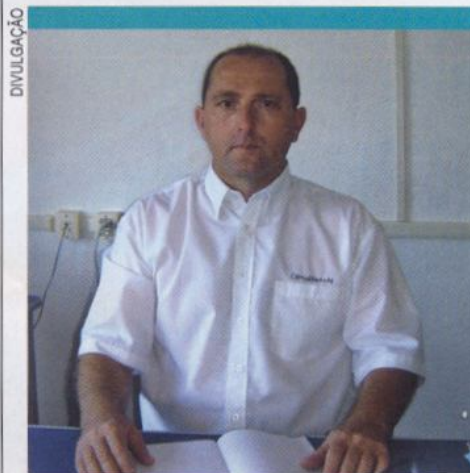
Além do conforto dos clientes, o sistema oferece uma economia de energia considerável: de 50% a 60%, garante Fábio Henrique dos Santos Cardoso, encarregado técnico e comercial do Astro Sol Aquecedores, de São Paulo. O equipamento possui três queimadores infra-vermelhos, possibilitando o acendimento individual ou simultâneo, podendo irradiar de 2.250 até 6.750 calorías. “Considerando o acendimento dos três queimadores em potência máxima, é possível proporcionar uma temperatura agradável por até 21 horas ininterruptas com um botijão de gás de 13

quilos”, assegura. Cada chapéu de calor custa em média R\$ 1.500. “Mas pode chegar a R\$ 1.900”, avisa Fábio Henrique.

A simplicidade do equipamento ainda reduz o custo com a manutenção, que no Galeto's fica a cargo do departamento de manutenção e operações. “Qualquer problema, nosso pessoal mesmo resolve”, diz Juarez Rocha, diretor de operações da rede.

Mas se em São Paulo as temperaturas agradáveis são bem-vindas pelos frequentadores de restaurantes, no inverno; em Cuiabá, no Mato Grosso – uma das cidades mais quentes do Centro-Oeste do País, com temperatura média que varia entre 35 °C e 40 °C –, é necessário alternativas diferenciadas para propiciar um ar fresco até mesmo do lado de fora do restaurante, já que um dos hábitos da cultura local é sair de casa para ver e ser visto. Portanto, sair de casa para almoçar ou jantar e ficar incomodado com o calor e, a conseqüente transpiração, nem pensar. Clientes normalmente evitam restaurantes que não têm uma temperatura adequada, refrescante, nesta época do ano.

Foi com esse raciocínio que o Restaurante Choppão, uma das casas mais tradicionais da capital mato-grossense, chegou ao sistema de climatização de ar por ventiladores a vapor d'água, que não só refrescam a sensação de ar quente como evitam problemas com poeiras e odores. O sistema é composto de uma bomba de alta pressão instalada em tubos flexíveis. A água pressurizada é bombeada ao longo da tubulação e borrifada por bicos extremamente finos. O fluido libera uma névoa finíssima (menor do que um 1/10 de um fio de cabelo) que, em contato com o calor, efetua a queima de calorías, reduzindo a temperatura em até 12 °C. “Para obter uma eficiente redução de temperatura, sem haver saturação das condições de umidade relativa do ar, alguns sistemas possuem controles digitais de temperatura e umidade



DIVULGAÇÃO

que monitoram esses parâmetros e controlam a frequência de funcionamento do spray”, explica Roberto Bianchi, diretor-técnico da ClimaBianchi, do Rio de Janeiro.

O sistema pode servir tanto para ambientes abertos como fechados. No segundo caso, é necessário um sistema de exaustão para a renovação e a troca de ar, que deverá ocorrer aproximadamente 20 vezes por hora. “Custa bem menos do que um sistema de ar-condicionado”, garante Bianchi. Para se ter uma idéia, o investimento se paga nos primeiros seis meses da implantação do sistema, com o próprio recurso da economia de energia elétrica. No Choppão, por exemplo, o consumo de água para 60 bicos é de 15 litros por hora. “Nem se compara ao consumo de energia”, garante Fernando Quaresma, um dos proprietários do restaurante.

Outro sistema que assegura o resfriamento de ambientes abertos é a cortina de ar. De acordo com Joberson Trespach, da Climatex, de Caxias do Sul (RS), se aplicado em todo o estabelecimento com ar-condicionado, o sistema permite a abertura de portas, sem a perda de calor e energia, evitando a presença de agentes externos, alto consumo de energia e baixa vida útil do ar-condicionado. “A cortina de ar propicia isolamento térmico na faixa de 80% e economia elétrica de 50%. Além disso, também é uma barreira contra odores, poeiras, fumaças e gases”, diz ele. O custo médio do equipamento no mercado está em torno de R\$ 800 por metro de porta.

PROJETO AJUDA NA ESCOLHA DO MELHOR SISTEMA A contratação de um projetista para a adaptação de qualquer sistema de condicionamento de ar é a melhor maneira de evitar gastos desnecessários e garantir uma adaptação segura ao estabelecimento. A orientação é

“O resfriamento evaporativo custa bem menos do que um sistema de ar-condicionado e é capaz de reduzir a temperatura em até 12 °C”

Roberto Bianchi, da ClimaBianchi

do sócio-diretor da Fundament-AR, Roberto Montemor, consultor da área de projetos da Associação Brasileira de Refrigeração, Ar-Condicionado, Ventilação e Aquecimento – Abrava. Ao fazer a cotação de uma instalação de ar-condicionado sem um projeto definido com empresas instaladoras, o empresário recebe várias soluções para a mesma instalação, com custos bastante diferenciados, sem passar por uma análise criteriosa que possa indicar a alternativa que trará a melhor relação custo-benefício.

Já ao contratar um projeto, explica, o empreendedor poderá contar com a assessoria de um especialista, sem interesse na venda de equipamentos ou de componentes, que, além de determinar a capacidade adequada para a instalação, buscará soluções que atendam às necessidades e aos objetivos finais do empreendimento dentro da disponibilidade prevista para o investimento. “Dessa forma, a seleção do sistema não ficará restrita apenas ao aspecto de investimento inicial, mas levará em consideração a análise dos parâmetros de custo operacional, facilidades de manutenção, custo complementares e interferências sobre a edificação e demais instalações, além da qualidade ambiental que se deseje atingir”, detalha Montemor.

GARANTIA O BOM FUNCIONAMENTO DO AR-CONDICIONADO

- ✓ Investa num plano de manutenção preventiva com firma habilitada;
- ✓ A cada 15 dias, limpe os filtros de coifas, abra as portas de inspeção uma vez por mês, retire o excesso de gordura dos dutos e troque os filtros do ar-condicionado;
- ✓ A renovação de ar externo no ar-condicionado é fundamental para a saúde humana. Não instale *splits* comprados em qualquer magazine;
- ✓ Faça um sistema que injete ar de renovação até mesmo para *splits*;
- ✓ Área de fumantes deve ser reservada com exaustão e ar-condicionado próprios;
- ✓ Ar-condicionado deve ter temperatura regulada em 24 °C e 25 °C. O frio em excesso gera desconforto para as mulheres e gasto excessivo de energia.

Fonte: Roberto Montemor, Fundament-AR

Palavras-chave para busca no site:

Aquecedor – ar-condicionado – conforto

Contatos:

Roberto Montemor – Fundament-AR
fundament-ar@fundament-ar.com.br

Abrava – www.abrava.com.br
abrava@abrava.com.br

Juarez Rocha – Galeto's
www.galeto.com.br

Judithe Flora Baganha – Recanto do Lago
Tel.: (13) 3851-1834

Idézio Braga Rolim Jr. – Dom Churrasco
Chopperia

domchurrasco@veloxmail.com.br

Fernando Quaresma – Restaurante Choppão
www.choppao.com.br

fernandoquaresma@uol.com.br

Roberto Bianchi – Climabianchi
www.climabianchi.com.br

contato@climabianchi.com.br

Jóberson Trespach – Climatec
www.climatec.ind.br

Fábio Henrique dos Santos – Astro Sol
www.astrosof.com.br

astrosof@astrosof.com.br