

OBJETIVO É A ISENÇÃO

Os proprietários dos principais restaurantes de Porto Alegre têm uma explicação para que suas casas continuem a fechar cedo: "Dificilmente, na atualidade, se encontrará um restaurante com saldo credor na caixa. As despesas para manter uma casa aberta são tremendas e o lucro, devido à pesada carga de tributos que temos que pagar, é insuficiente. Isto provocou o fechamento total de várias casas tradicionais, como "Caçarola", "Adega Espanhola", "Taberna Gauha", "Cantina do Galetto" e outras. E se a situação continuar como está certamente muitos outros restaurantes fecharão".

As despesas fundamentais giram com alugueis, matéria-prima e pessoal. Segundo os comerciantes, "enquanto a SUNAB proíbe aumentos superiores a 12% em nossas tabelas, os alugueis têm subido de 30 a 40%, anualmente. Ora, a locação dos prédios representa 20% ou mais na receita bruta de um restaurante e por aí já se pode ter uma idéia dos problemas que enfrentamos. No que se refere à matéria-prima, a situação é ainda mais crítica. As mercadorias isentas de ICM tiveram uma majoração média, no biênio 72/73, de mais de 40%. E como ficam então os restaurantes, se na maioria das compras, que representam mais de 80% de sua matéria-prima a manufaturar, não incide o respectivo crédito de ICM. Este imposto incide em 100% sobre produtos como a galinha, camarão, peixe, ovos, verduras, legumes e outros, além de incidir parcialmente sobre a carne e o arroz. São justamente os produtos principais usados por qualquer restaurante. Além disto temos as despesas com luz, água, e outras taxas como INPS, Imposto de Renda, FGTS, PIS, Imposto Sindical etc."

Por isto os donos de restaurantes da cidade se uniram para pedir às autoridades isenção do ICM. E fundamentam esta reivindicação: "Os restaurantes de hotéis são isentos, por que não podemos também receber este benefício? Afinal, nós também estamos colaborando para o incremento do turismo da cidade".

UM EXEMPLO

A afirmação das autoridades turísticas de que "há falta de criatividade" em nossos restaurantes não é aceita pelos proprietários. E para justificar esta sua posição eles citam o exemplo da "Adega Espanhola", uma das mais tradicionais casas da cidade e que fechou recentemente, sendo transformada num bar, com música popular brasileira ao vivo: "A Adega suportou muito mais tempo do que se poderia imaginar, mas não resistiu. E justamente, era um restaurante integrado na filosofia preconizada pelas autoridades: decoração tipicamente espanhola (o teto de madeira todo trabalhado com motivos hispânicos), pessoal de atendimento todo vestido com roupas típicas, cardápio internacional, show de música espanhola ao vivo etc. E o que resultou? Não consegui fazer frente às pesadas cargas fiscais. Depois de quase 14 anos (foi a pioneira em oferecer este tipo de serviço integrado ao público) teve que fechar suas portas".

Para concluir sua análise do problema e ainda acentuando que é necessária a isenção do ICM, como forma de incentivo, os donos de restaurantes afirmam: "Não se pode fazer comparação entre as despesas de um modesto bar e as de um restaurante de primeira categoria. Hoje, o cliente exige mais. Isto requer um maior número de atenções, o que representa mais funcionários para menor demanda de público. Requer um cardápio com diversas variações; um estoque caríssimo (bebidas estrangeiras) de produtos de alto preço. Os prejuízos, então, se acumulam (a Adega vinha tendo um déficit mensal de 20 mil cruzeiros) e a única solução é desistir, fechar as portas. Não queremos criar polêmica. Acreditamos que nossa reivindicação é justa. E esperamos um pronunciamento imediato das autoridades sobre o assunto".

HA MUITOS PLANOS

O problema da vida noturna de Porto Alegre — para os diretores da Empresa Porto-Alegrense de Turismo (EPATUR) — deve ser analisado sob dois aspectos: o que ela oferece de atração permanentemente, e neste caso a EPATUR inclui não só bares, restaurantes e boates, mas também monumentos, fontes luminosas e outros equipamentos urbanos; e as programações elaboradas pelo COMTUR e que possam servir como atração turística (festivais de chope, cerveja, vinho, etc.).

Sérgio Ivan Borges, diretor-técnico da EPATUR, afirma que a empresa está preocupada em dar novas opções ao público porto-alegrense e aos turistas em geral. Por isto, um de seus planos principais é reativar um antigo programa que o COMTUR idealizou: "Porto Alegre à Noite". Numa primeira fase, esta programação se desenvolverá aos domingos. Depois, a EPATUR pretende fixá-la nas noites de sexta-feira, sábado e domingo. "Isso — diz Sérgio Ivan Borges — vai auxiliar nossos bares, restaurantes e boates, pois num sistema de rodízio eles serão incluídos nos roteiros". Ainda com o objetivo de "sacudir" a nossa vida noturna, a EPATUR pretende estimular as escolas de samba locais a criarem um "Centro Permanente de Shows". A iniciativa tem dupla finalidade: propiciar às escolas maior tempo de preparação (o que demandará, é claro, em maior qualidade nas suas apresentações no carnaval de rua) e oferecer aos turistas Carnaval durante todo o ano.

O diretor-técnico da EPATUR expõe outro bom plano: espetáculos de luz-e-som, tendo como cenário o futuro largo do Viaduto dos Açorianos (que terá a melhor área paisagística da cidade). Ali, junto ao monumento que será erguido, artistas

De repente a noite de Porto Alegre começou a esvaziar. Os restaurantes e bares mais sofisticados fecham suas portas muito cedo (depois de uma hora da madrugada é difícil encontrar algum aberto) e torna-se quase impossível levar um amigo de outra cidade para jantar.

As opções são poucas mesmo para quem mora aqui. Na maioria das vezes a única saída é procurar alguma das tradicionais churrascarias ou

então apelar para uma das tantas lancherias.

Os homens responsáveis pelo nosso turismo não desconhecem a situação, mas acreditam que ela é consequência da falta de criatividade que existe hoje em dia nas nossas casas noturnas.

Em contrapartida, os donos de restaurantes dizem que as pesadas cargas fiscais sufocam a receita de suas casas e que os déficits acumulados só terão uma consequência: o fechamento total. Por

isto pedem que lhes seja dada — a exemplo do que ocorre com os restaurantes de hotéis — isenção do Imposto de Circulação de Mercadorias.

Um vereador — João Dib — já prometeu sua ajuda aos comerciantes vai pedir ao prefeito que os benefícios anunciados pelo Município para os hotéis (visando a incrementar o turismo da cidade) sejam estendidos também aos restaurantes de primeira classe.



OS rumos de nossa noite

TEXTO DE PETER SCHLÜSSEL

especialmente contratados viverão todos os detalhes da chegada dos colonizadores açorianos a Porto Alegre.

GUIA ESPECIAL

Roberto Geraldo Coelho Silva preside a EPATUR e está entusiasmado com tudo que a empresa fez até agora, apesar de seu pouco tempo de atividade: "Nosso festival do chope foi um sucesso, principalmente porque não oferecemos ao público apenas o chope. Incluímos no programa uma exposição de vários produtos que interessam diretamente ao público. No Festival do Queijo e do Vinho, que promoveremos nos dias 6, 7 e 8 de julho, vamos ampliar o número de atrações".

Até o fim de agosto próximo, a EPATUR vai concluir a edição de um "Guia de Bolso" turístico, com todas as informações possíveis sobre Porto Alegre. Antes mesmo deste guia, a empresa lançará uma planta turística da cidade, com mais de 100 pontos de atração.

Especificamente com relação à noite de Porto Alegre, o diretor-presidente da EPATUR salienta que a empresa tem incluído em seus programas a apresentação dos principais "shows" de nossas casas noturnas (uma publicidade indireta), como foi o caso da apresentação, no Baile Municipal do Carnaval-73, do conjunto musical do "Varandão".

Em seus planos constam, ainda, a implantação de restaurantes de primeira categoria — por concessão — nos parques Moinhos de Vento, Farrroupilha e Saint Hilaire.

FALTA CRIATIVIDADE

A Secretaria de Turismo do Estado não está alheia aos problemas e reivindicações dos proprietários de restaurantes de primeira classe da cidade. A prova disto é que, na primeira quinzena deste mês, o secretário Roberto Eduardo Xavier esteve reunido com a classe, discutindo a situação.

O secretário é bastante objetivo ao analisar a noite de Porto Alegre: "Sabemos que os proprietários de restaurantes desejam a isenção do Imposto de Circulação de Mercadorias (ICM) e estamos estudando o problema. No entanto, desde já é bom esclarecer que, mesmo que nossa decisão seja favorável ao atendimento desta reivindicação, os restaurantes precisariam em contrapartida oferecer melhores condições em pelo menos quatro aspectos: sanitários, cardápio, instalações e criatividade".

Para explicar estas exigências da Secretaria de Turismo, Roberto Eduardo Xavier diz que "a formação étnica do Rio Grande do Sul está alicerçada em três grandes perfis: as correntes alemã, italiana e portuguesa. Elas nos deram decisiva contribuição para nosso acervo cultural, nossos costumes, nossa culinária. E assim mesmo, no que se refere aos restaurantes, este setor continua inaproveitado".

PROMOÇÃO DO TURISMO

Para indicar a melhor forma de aproveitamento deste setor, a Secretaria de Turismo inicia no segundo semestre deste ano estudos com o objetivo de aplicação da sua filosofia: em termos de restaurantes típicos (italiano, português, alemão, húngaro, etc.), é preciso criar unidades integradas. Ou seja: num restaurante alemão, por exemplo, decoração, cardápio, serviço, show e outros aspectos devem estar ligados às motivações legadas a nós pela corrente germânica. Estes restaurantes contariam, também, com "mini-shops", onde o público em geral ou os turistas encontrariam peças e objetos característicos do artesanato alemão.

O secretário Roberto Eduardo Xavier diz mais: "Para incrementarmos definitivamente a noite de Porto Alegre precisamos acompanhar a sofisticação do mercado. Uma das soluções seria a implantação de restaurantes promocionais — que estão surgindo há bastante tempo em todo o mundo — que aproveitam elementos do acervo cultural e os usam como um "plus" diferencial. São por exemplo os restaurantes que entre outras vantagens oferecem aos clientes a possibilidade de uma mostra de arte (a classe artística, portanto, tem um lugar onde se reunir). Ou os restantes-executivos (em São Paulo já existe um), que oferece telefone, máquina de escrever e outros acessórios". O principal problema apontado pela Secretaria de Turismo para a vida noturna de Porto Alegre é a falta de criatividade: se um restaurante passa a oferecer ao público sopa de cebola e esta medida tem boa aceitação, logo em seguida surgem três ou quatro casas oferecendo o mesmo prato. Isto fica cada vez mais caracterizado nos cardápios que são apresentados nos restaurantes. A par disto existem vários setores completamente inexplorados no "marketing" de restaurantes, como o folclore, a venda de "souvenirs" e mesmo os cardápios (em restaurantes do centro do País eles são sofisticados, oferecendo ao turista muito mais do que a simples relação de preços).

Também o diretor-presidente do COMTUR, jornalista Percio Pinto, acha que "há falta de criatividade nos bares, boates e restaurantes de Porto Alegre". E explica porque é esta a sua opinião: "Todo mundo copia todo mundo. Primeiro foi a Avenida Independência; surgiu a Baiúca e logo depois dezenas de outras boates, até que uma a uma elas foram fechando. Na Protásio Alves, apareceram os bares. Todos eles com o mesmo tipo de serviço e cardápio. Não há a mínima diferenciação. Também já estão enfrentando problemas. E agora houve uma investida na Avenida João Pessoa. Vamos ver até quando durará. A verdade é que sem criatividade não é possível fazer com que 10 ou mais bares, boates e restaurantes funcionem um ao lado do outro. O público cansa e o campo se esgota".