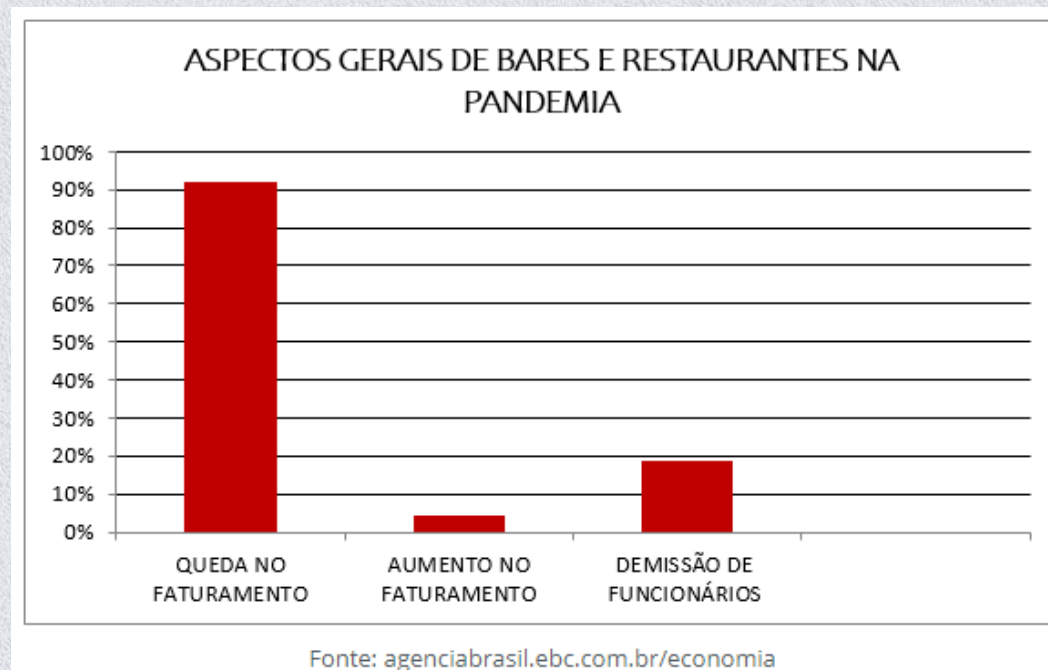




CICLO DE AUDIÊNCIAS PÚBLICAS SOBRE O SETOR DE TURISMO

“Setor de Bares e Restaurantes: Cenário atual e desafios para o período pós pandemia”

CENÁRIO ATUAL



300 mil
estabelecimentos
fecharam suas
portas no Brasil.

+ de 1 milhão de
desempregados
no setor.

Os mais afetados são os **pequenos e médios estabelecimentos**, que sofreram com a queda no faturamento e fecharam as portas por causa das **dificuldades para obter linhas de crédito**.

CENÁRIO ATUAL

- Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a **retração no setor de serviços**, onde restaurantes e bares se enquadram, foi de **4,5% em 2020**.

Uma das maiores quedas entre os índices integrantes do Produto Interno Bruto do Brasil.

- Já o **consumo das famílias** teve declínio de 5,5% mas isso varia de estado para estado.
- No Paraná, por exemplo, o Instituto aponta índice negativo de 8,5% no faturamento das empresas e 29,9% no consumo das famílias.

DECRETOS

- A fim de controlar a pandemia de Covid-19 muitos estados e municípios decidem fechar os serviços, assim a gastronomia só pode trabalhar por delivery, drive-thru e take away.
- Os decretos são publicados quando a onda de casos aumentam e os estabelecimentos são pegos de surpresa.
- Muitos estabelecimentos se adaptaram e adotaram protocolos de segurança, no entanto, as medidas restritivas são para todo o setor e não consideram aqueles que se adequaram as normas.
- A forma como a divulgação dos decretos acontecem eleva os prejuízos com o desperdício de alimentos em função do fechamento sem aviso prévio.

O lockdown é uma estratégia questionável quanto aos efeitos e deve vir acompanhada de uma série de medidas compensatórias para população e as empresas.

DELIVERY

- Delivery e retirada são apenas um complemento e, normalmente, correspondem a algo em torno de 25% do faturamento total.
- Para muitos estabelecimentos o delivery não se encaixa ao modelo de negócio (shopping centers, churrascarias, etc.).
- As porcentagens cobradas pelas plataformas são acima de 20% no valor do pedido, algumas chegam a 27%.
- A redução da jornada de trabalho e redução do salário foram medidas tomadas por muitos empresários e com o delivery a remuneração dos garçons é ainda mais impactada devido ao não complemento das gorjetas.

Os bares e restaurantes buscam também outras alternativas como a redução de custos, aumento de prazos, postergação do pagamento das parcelas de empréstimos, atraso e não pagamento de obrigações tributárias, a fim de manter o negócio funcionando.

GASTRONOMIA E TURISMO

Após “45 dias na UTI do Santander”, Piantella fecha as portas

Restaurante localizado na quadra 202 Sul foi frequentado por grandes nomes do cenário político, como Ulysses Guimarães

Sarah Campo Dall'orto, Giulia Roriz

28/04/2020 14:47, atualizado 28/04/2020 16:05

Facebook/Reprodução



- A culinária local do destino é uma parte importante da experiência dos **turistas** para vivenciar um destino.
- A **gastronomia** como ingrediente na exploração turística oferece o acesso ao patrimônio cultural, possibilitando conhecer à história, à cultura e ao modo de viver de uma comunidade no formato de **turismo** cultural.

Restaurantes tradicionais e conceituados estão fechando suas portas em todo o País.
Nossa memória gastronômica esta sendo perdida.

DESAFIOS

- Os bares e restaurantes estão perdendo sua mão de obra qualificada.
- Mudança no perfil de consumo.
- Criar processos que envolvam rotatividade de áreas cidade com fechamento seletivo para evitar aglomerações.
- Criar compensações financeiras dos municípios e estados nos impostos de competência de cada ente para as empresas – Passaporte fiscal.
- Pronampe – os empresários continuam com dificuldade de acesso às linhas de crédito.
- BNDES **FGI** facilitar a obtenção de crédito por micro, pequenas e médias empresas.
- Realizar fiscalização para evitar aglomeração e disponibilizar testes e vacinação.

