

RETOMADA gastronomia, solidariedade



Acompanhe também o conteúdo em vídeo do GeraçãoE. Siga o GE no Instagram (@jgeracaoe) e no TikTok (@geracaoe).

Restaurante que recebeu desabrigados retoma as atividades após 40 dias

Espaço gastronômico Solos servia refeições no local para desabrigados, voluntários e população em situação de rua

JÚLIA FERNANDES
@eujuliafernandes

O mês de maio foi atípico para a população do Rio Grande do Sul como um todo. Direta ou indiretamente, todos foram afetados pelas enchentes e fortes chuvas que atingiram o Estado. Empreendedores viram seus negócios fecharem as portas, seja pela invasão da água ou pelas consequências da inundação. Entre essas operações, o restaurante Solos (@solos.poa), localizado na rua Felipe Neri, nº 81, no bairro Auxiliadora, suspendeu suas atividades em 2 de maio e direcionou sua operação para atender pessoas que estavam em um abrigo em frente ao estabelecimento. O restaurante voltou a operar no dia 12 de junho.

“Desde o sábado, 4 de maio, o caos já havia começado e decidimos permanecer fechados. Percebemos uma mudança no movimento da cidade, e as pessoas estavam mais recuadas”, lembra Gustavo Nchterwitz, um dos sócios do espaço.

O Solos abriu em setembro de 2022 comandado por Gustavo, chef de cozinha, em parceria com seus amigos Jackson Prado e Marcelo Pereira. Gustavo, que anteriormente foi chef de cozinha no Agulha, conheceu Marcelo na operação do 4º Distrito, onde ele também trabalhava como chef de bar. “Jackson é um amigo de longa data e cuida da parte burocrática”, comenta Gustavo.

A partir disso, os três decidiram combinar suas experiências para construir o novo negócio. Na época, o empreendedor tinha acabado de voltar para o Brasil

após passar um tempo trabalhando e estudando na Espanha. “Lá, comecei a pesquisar sobre a culinária brasileira e decidi retornar para o Brasil. Ao voltar, comecei a incorporar um pouco da história da alimentação no processo criativo para abrir o restaurante”, diz.

De acordo com o chef, o Solos foi resultado da experiência e bagagem dos sócios. “Abrimos o espaço com o objetivo de ser um local que reunisse influências da América do Sul, principalmente do Brasil”, explica. Seis meses após a inauguração do espaço, os empresários receberam uma oportunidade de abrir um novo restaurante no BarraShopping-Sul. “Tivemos que adaptar o Solos para uma versão mais comercial e abrimos o Solos Costeiro”, conta Gustavo.

O restaurante permaneceu fechado ao público por 40 dias devido às consequências das enchentes. Em frente ao estabelecimento, surgiu um abrigo na Casa da Criança Nossa Senhora Auxiliadora. Pensando em ajudar, os três decidiram abrir o espaço para receber e alimentar as famílias afetadas. “Lidávamos diretamente com as pessoas do abrigo. Foi uma experiência intensa, pois não estávamos apenas preparando refeições, estávamos recebendo as pessoas aqui. Elas atravessavam a rua e era nosso papel, além de alimentá-las, oferecer apoio”, lembra.

Os empreendedores decidiram proporcionar um serviço de hospitalidade para a comunidade afetada. Além dos desabrigados, o espaço acolhia voluntários e pessoas em situação de rua. Cerca de 170 pessoas frequentavam o restaurante diariamente, entre o café da manhã, almoço, café da tarde e jantar, totalizando uma média de 680 refeições por dia.

“Isso criou um vínculo muito forte e nos fez refletir sobre vá-



Gustavo Nchterwitz é proprietário do Solos, restaurante que fica na rua Felipe Neri, nº 81, em Porto Alegre

rias coisas. Uma delas foi: o que realmente significa o setor de hospitalidade? O que estávamos fazendo e o que faremos a partir de agora? Não podemos sair incólumes dessa experiência”, reflete o empreendedor.

Segundo Gustavo, a operação foi viável graças às doações e ao grande número de voluntários interessados no projeto, que acabou se tornando um centro de acolhimento. “Além das doações para o projeto, recebemos contribuições financeiras para pagar os salários dos funcionários que permaneceram conosco. Alguns colaboradores, mesmo em férias, continuaram voluntariando”, comenta. Ele destaca que a presença de muitos voluntários permitiu criar uma escala de turnos, evitando sobrecarregar qualquer pessoa.

“Procuramos aplicar nosso conhecimento em hospitalidade para tornar tudo isso uma operação. Criamos escalas, mantivemos estoques abertos e cada voluntário tinha uma função específica, o que contribuiu

para o bom funcionamento das atividades”, afirma Gustavo. A ideia não era apenas alimentar, mas também proporcionar dignidade e um pouco de conforto para uma comunidade que já havia perdido muito. “Precisamos profissionalizar tudo isso para poder receber bem quem precisa. Quanto mais nos organizamos, mais podemos ajudar essas pessoas”, relata.

A partir disso, o restaurante conseguiu realizar eventos especiais, como aniversários com tortas e noites de pizza em parceria com uma pizzaria. “Tivemos músicos tocando aqui no pátio. Queríamos que todos se sentissem acolhidos”, conta o empreendedor.

Com toda essa experiência e tentando se recuperar como negócio, os sócios começaram a traçar planos para o futuro. Gustavo lembra que, inicialmente, consideraram fechar as portas de vez.

“Ninguém tinha mais energia ou recursos para recomeçar”, desabafa. Com o apoio da comunidade, do setor e medidas governamentais de auxílio e empréstimos, começaram a enxergar possibilidades

de seguir em frente.

Além disso, o restaurante organizou uma rifa. “Ficou claro desde o início: a rifa é para arrecadar fundos para o período em que ficamos fechados e terá contrapartidas. Não é uma vaquinha. Temos consciência de que muitos amigos e outros negócios foram mais prejudicados e precisam de ajuda urgente”, afirma Gustavo. Os prêmios da rifa foram doados por parceiros e amigos dos empresários, incluindo bebidas, quadros, obras de arte e outros presentes.

O retorno da operação aconteceu no dia 12 de junho com uma celebração para o Dia dos Namorados. A partir da experiência de maio, os sócios estão repensando como seguir em frente. “Profissionalmente, muitas coisas não fazem mais sentido após tudo isso. Estamos reconsiderando nossa forma de atender e receber nosso público”, reflete Gustavo.

O Solos fica na rua Felipe Neri, nº 81, no bairro Auxiliadora, em Porto Alegre. A operação é de terça a sexta-feira, das 18h30min às 23h. Aos sábados, das 12h às 15h e das 18h30min às 23h.

