

## GASTRONOMIA

novidade, expansão, zona sul



Conheça mais sobre o restaurante Vida e Saúde e a experiência do bufê conferindo o conteúdo em vídeo disponível nas redes sociais do GeraçãoE: Instagram (@jcgeracaoe) e TikTok (@geracaoe)

# Há 20 anos no Centro, marca focada em alimentação saudável inaugura na Zona Sul

Com capacidade para mais de 260 pessoas, o novo espaço é o maior da rede na Capital

JÚLIA FERNANDES

@eujuliafernandes

Focado em proporcionar uma alimentação saudável, o restaurante Vida e Saúde opera há 20 anos em Porto Alegre. A primeira unidade, localizada na rua General Câmara, no Centro Histórico da Capital, foi afetada pelas enchentes de maio de 2024. Alguns meses após a tragédia climática, os sócios decidiram investir em mais uma operação, desta vez na Zona Sul da cidade. Com capacidade para mais de 260 pessoas, o novo espaço é o maior da marca.

Layon Anselmini é um dos sócios do negócio familiar e esteve à frente da marca em momentos desafiadores, como a pandemia de Covid-19 e as enchentes de 2024. Em dezembro de 2021, após a segunda onda da pandemia, a família abriu o segundo restaurante no Centro Histórico, na rua Caldas Júnior. “Nas crises surgem oportunidades. Foi um momento ruim para restaurantes. Tinha muito mais gente vendendo restaurantes do que comprando”, conta Layon, que acabou comprando um ponto de um espaço que tinha encerrado as atividades.

O Vida e Saúde chegou a produzir marmitas por um período de quatro meses, devido ao isolamento social, mas depois conseguiu voltar a operar como buffet. “Foram uns dois anos para retornar ao que foi antes, para a gente ter um público de 70% a 80% do que tínhamos. Mas, até hoje, o Centro não voltou ao normal”, destaca.

A proximidade das duas operações facilitou a expansão dos negócios, que nos primeiros meses de 2022 enfrentaram uma baixa em razão da terceira onda da pandemia. De acordo com o sócio, a situação melho-

rou em 2023, quando o público se restabeleceu. “O movimento, em termos de número de pessoas, e o faturamento melhoraram. Tivemos que reajustar os valores, tanto pela diminuição do número de clientes, quanto pela questão da inflação”, afirma.

Em março do último ano, os sócios encontraram o novo ponto na Zona Sul. A ideia era inaugurar o novo restaurante da marca em setembro, porém, em maio, a enchente destruiu a matriz no Centro Histórico. “A água chegou a 1,6 m de altura. Perdemos tudo, um prejuízo de cerca de R\$ 500 mil, fora o faturamento. Estamos há 20 anos lá, tem um apego emocional, é uma empresa familiar, então, tem uma equipe por nós lá” lamenta Layon.

A cozinha foi o primeiro espaço que os proprietários conseguiram recuperar, e, com isso, enquanto aconteciam as obras no salão, a cozinha dos dois restaurantes do Centro produziam marmitas. A marca chegou a participar de uma ação da World Central Kitchen, uma ONG que atua em áreas de desastres, com o objetivo de levar comida para as pessoas de forma rápida. “Eles contratam restaurantes, fazem marmitas e levam até as regiões afetadas. E a gente teve a oportunidade de participar disso. Foram mais de 35 mil marmitas produzidas”, conta.

Com a reforma do restaurante afetado pela enchente concluída, os esforços voltaram para o espaço na Zona Sul, que abriu no dia 10 de dezembro. De acordo com o sócio, a nova unidade traz alguns desafios como a localidade e a mudança de perfil do público. “É um bairro muito aconchegante. Temos um atendimento mais familiar, mais próximo, de passar a pessoa na rua e cumprimentar”, comenta.

A abertura da nova loja também viabilizou o aumento do quadro de funcionários da marca. Na primeira entrevista ao GeraçãoE, em 2020, durante a pandemia, contavam com 17 funcionários. Atualmente, cerca



Layon Anselmini está à frente do restaurante Vida e Saúde, que abriu nova unidade na Capital



Com a terceira operação, a marca decidiu incluir carne vermelha em todos os empreendimentos da rede

de 50 pessoas atuam nos três restaurantes. “Isso é outro ponto legal, porque, quando abrimos um negócio, é um momento também que a gente gera emprego e oportunidades. Agora conseguimos dar oportunidade para novas pessoas”, afirma.

Diferentemente das duas unidades do Centro, o novo restaurante abre aos sábados, domingos e feriados. O espaço

trouxe novidades, como a inserção de carne vermelha nos grelhados em todas unidades da marca. “Já tínhamos um desejo antigo de inserir a carne vermelha, mas a gente sempre ficou adiando. Com isso podemos atingir um público diferente”, explica Layon, afirmando que as opções vegetarianas e veganas seguem no bufê e a ideia é só trazer mais uma opção para

o público.

O bufê livre, incluindo sobremesa, água e sucos naturais à vontade custa, de segunda a sexta, R\$ 45,00, aos sábados, R\$ 55,00, e, nos domingos e feriados, R\$ 65,00.

A unidade da Zona Sul está localizada na avenida Wenceslau Escobar, nº 2200. O restaurante funciona todos os dias, das 11h às 15h.