

Novo bar aposta na movimentação das ruas e no ecossistema de negócios do Bom Fim

O Giro Bar oferta cardápio prático e promove eventos na rua João Telles

➔ **NOVIDADE**

MANUELA CASSANO
manuelac@jcrs.com.br

Localizado na rua General João Telles, próximo ao Parque Farroupilha, está o **Giro Bar**, um negócio que aposta no movimento das avenidas próximas e do próprio bairro Bom Fim. Ocupando o espaço da calçada, o local foi nomeado pensando no movimento e no público diverso que atende, ofertando cardápio autoral, bebidas e promovendo eventos.

Motivados pela movimentação da rua João Telles, os amigos, e agora sócios, Leo Hudson e Ramiro Castro, inauguraram o Giro há apenas 2 meses. A idealização do empreendimento surgiu pouco tempo antes, enquanto estavam sentados na mesma calçada.

A partir da possibilidade de

Endereço e horário de funcionamento

O Giro Bar está localizado na rua General João Telles, nº 541, no bairro Bom Fim. O negócio opera nas quartas e quintas, das 17h às 23h, nas sextas e sábados, das 17h à meia-noite, e das 17h às 22h nos domingos.

venda do ponto onde operava outro bar, eles começaram a colocar as ideias em prática, não só como empreendedores, mas também como frequentadores de longa data da "calçadinha do Bom Fim".

"Por isso que a gente fala que foi um bar que saiu de uma mesa de bar", explica Leo. Pouco tempo depois, o advogado Augusto Caye, colega de Ramiro, entrou para a sociedade.

A ideia de abrir um bar não estava nos planos de Leo. O gastrólogo, que está à frente das operações cotidianas do negócio, já tinha experiência no ramo com a sua antiga confeitaria, a ADoceArte. "Sempre quis me manter cozinhando. O plano de ter um bar era mais lá para os 50 anos, mas ele chegou antes", conta.

Negócio de calçada

A localização foi um dos fatores principais na escolha de realizar o investimento. Como clientes frequentes das operações da região, os sócios conheciam o potencial de captação do público vindo de pontos próximos. "Tem muita gente passando, muito movimento, é uma rua que tem muita vida pelos bares e pelas festas", percebe o chef. O Giro também conta com a proximidade do Auditório Araújo Vianna, que recebe shows durante todo o ano. "Às vezes, é quarta-feira que está explodindo de gente, porque tem um show bem grande", comenta.

A presença do público depende de um fator comum em algumas regiões da cidade, a calçada. O negócio se encontra próximo a mais três bares, formando um



Como clientes frequentes dos bares da região, os sócios conheciam o potencial de captação de público

ecossistema de empreendimentos que reconhecem sua codependência. "Existe um apoio mútuo entre todos, sabendo que ninguém vai vir sozinho aqui para o bar do Giro, as pessoas vêm para a João Telles", enfatiza Leo.

No intuito de manter o espaço da calçada movimentado, os quatro bares promovem eventos e shows para manter o ambiente frequentado. O Giro Bar participa impulsionando o Samba da João Telles, que acontece de 15 em 15 dias.

Presença digital

Mesmo em pouco tempo de operação, o projeto possui destaque nas redes sociais, através

da criação de conteúdo original. A marca optou por investir em um quadro para redes sociais o 'Gira que eu te escuto'. O bate-papo apresentado pela criadora de conteúdo Julia Wischral, aposta em conversas descontraídas com os clientes na calçada. Segundo Camila Menezes, social media do Giro Bar, a estratégia tornou-se um bom atrativo para o empreendimento. "O ponto principal da ideia é que os clientes se tornassem protagonistas. A gente promove essa conversa, como um bate-papo para a gente conseguir demonstrar mais ou menos o que acontece no dia a dia aqui", diz.

Com um investimento de cerca de R\$ 180 mil, os empresá-

rios apostaram em equipamentos e reformas, que necessitaram de dois meses de trabalho.

Na área da gastronomia, a especialidade de Leo, o cardápio foi pensado para oferecer praticidade. "Se a pessoa quiser comer em pé, ela consegue. Se ela quiser comer sentada e compartilhando, ela também consegue. Até mesmo a pizza, o cliente pode segurar a bandeja na mão e compartilhar com seus amigos", detalha.

Entre as opções mais populares estão as empanadas, que custam R\$ 12,00 a unidade. A cerveja de litrão, muito consumida pelos clientes, pode chegar a custar R\$ 20,00. Nos doces, as trufas são a pedida por R\$ 8,00 a unidade.

Bufê na Zona Sul de Porto Alegre aposta em self-service de pastéis

➔ **GASTRONOMIA**

GUSTAVO MARCHANT
gustavos@jcrs.com.br

Recheiar e comer pastéis, consumir hambúrgueres, cachorros-quentes e sorvete à vontade por um preço único. Essa é a proposta do **Circuito Gastronômico**, bufê livre localizado no bairro Hípica, Zona Sul de Porto Alegre, que opera no modelo self-service, no qual o próprio cliente monta, de acordo com sua preferência, a base do pastel com condimentos entre mais de 20 sabores disponíveis.

Quem comanda essa experiência gastronômica é a empresenedora Gislaine Krampe. Moradora da Zona Sul desde pe-



Gislaine Krampe comanda o Circuito Gastronômico, na Zona Sul

quena, ela recorda que a avenida onde o restaurante se encontra era "só mato". Hoje, no entanto, ela acredita fielmente no potencial da região. "Quando eu ia para

escola, passava pela avenida e parecia uma eternidade, não tinha nada. Hoje, **percebo que está todo mundo vindo para cá, todo dia abre algo novo**", analisa Gislaine,

destacando que, nos últimos meses, o bairro recebeu uma arena de beach tennis, lojas de roupas e clínica veterinária.

Mesmo com esse boom, ela avalia que, nos arredores, ainda há uma carência quando o assunto são opções gastronômicas diferenciadas.

Com capacidade para 60 pessoas, o espaço divide as atenções com um atrativo à parte para as famílias: uma área kids anexa, equipada com grandes brinquedos que fazem sucesso entre as crianças e até adolescentes.

No dia a dia, a operação é propositalmente enxuta, tocada apenas por Gislaine, seu marido e uma funcionária, com o reforço de freelancers nos momentos de

pico. Pelo valor fixo de R\$ 69,90, o cliente tem acesso ilimitado a refrigerante, sorvete e à ilha de lanches.

Endereço e horário de funcionamento

O Circuito Gastronômico fica na avenida Edgar Pires de Castro, nº 1000, na Hípica, em Porto Alegre. O buffet funciona de terça a sábado, das 19h30min às 23h30min. Eventos privados como aniversários e demais comemorações são realizados aos domingos mediante reserva pelo número (51) 99907-9534.