

Restaurante Fontana passa por ampliação

Sob comando da segunda geração, a operação terá espaço pet e capacidade para 300 pessoas

➔ NEGÓCIOS

GUSTAVO MARCHANT

gustavos@jcrs.com.br

Mais de 300 lugares ao todo, hall para eventos e espaço pet são algumas das novidades previstas na imponente reforma do tradicional **Restaurante Fontana** (@ristofontana), situado na rua Venâncio Aires, nº 1085, no entorno da Redenção. Quem está por trás das melhorias é Rafael Brói, segunda geração da família nos negócios. A operação agregará o espaço ao lado do atual endereço, ampliando a capacidade de atendimento.

Sobrinho dos fundadores originais — os irmãos Nestor, Fabiano e Batista Fontana —, ele assumiu o controle da operação, contando com o suporte dos tios, que comandam o também clássico Bar do Beto, localizado a apenas 50 metros dali.

A fundação ocorreu no ano 2000, mas a troca de bastão se sucedeu em 2013, quando os irmãos Fontana compraram a parte de um antigo sócio e rebatizaram o local para homenagear o sobrenome da família. Foi nesse momento que Rafael foi oficialmente convidado a integrar a equipe. "Tinha um desejo, mas eles sempre diziam: 'Ah, vai estudar, vai fazer faculdade', e sempre me policiaram a isso. Mas chegou uma hora que teve a oportunidade e eu falei: 'Não, é isso que eu quero'", lembra o empreendedor.

Novidades do espaço

A expressiva reforma vem para coroar o crescimento impulsionado pela nova gestão. Erguida a partir de uma expansão para o



GUSTAVO MARCHANT/ESPECIAL/JC

Rafael Brói faz parte da segunda geração à frente do Fontana

terreno ao lado, a nova estrutura se destaca pelo pé-direito duplo. O projeto tinha a intenção inicial de ser inaugurado a tempo da Copa do Mundo, mas acabou sofrendo os atrasos naturais de obra. O foco da ampliação para 300 pessoas não é apenas amontoar mesas, como descreve Rafael, mas sim integrar a área nova aos salões existentes para diminuir a densidade do ambiente antigo, garantindo mais conforto e uma melhor experiência ao cliente de longa data. A reestruturação será completa e abrange também a reformulação dos banheiros e de toda a infraestrutura da cozinha original.

Segundo Rafael, o crescimento exponencial do serviço de delivery, de eventos e de formações acabou sobrecarregando a infraestrutura original. "Mais do que espaço físico para os clientes, precisava de uma estrutura mais organizada, mais ampla também para os colaboradores trabalharem mais tranquilos", pontua.

Para atender a essa demanda festiva, a obra contempla um hall no segundo andar reservado exclusivamente para eventos e reuniões

de negócios durante o almoço, que contará com investimento em equipamentos de tecnologia, como projetor e telão.

Também haverá a inclusão de uma estrutura totalmente nova e dedicada ao espaço pet, uma adequação estratégica que Rafael atribui ao estilo de vida do bairro, dada a proximidade com a Redenção. "Precisava botar uma nova energia para retribuir a alta demanda do público", comenta.

Além das atualizações estruturais, a segunda geração vem sendo responsável por inovações que consolidam cada vez mais a operação do restaurante. A maior delas, segundo ele, foi a implementação do delivery. "Conseguimos integrar a tele-entrega antes da pandemia, esse avanço nos deu uma saúde para a gente passar aquele período difícil", lembra.

Na gastronomia, a casa atende a diferentes ritmos. O carro-chefe para quem busca um almoço rápido é o bufê livre executivo, que custa R\$ 40,00 no dinheiro e R\$ 44,00 no cartão. Já para quem prefere o serviço à la carte, a grande especialidade são os pratos com filés.

Com um volume intenso, a casa serve em torno de 450 refeições diárias somente no almoço, e o funcionamento ocorre de forma ininterrupta, de terça a domingo. A casa abre às 11h e só desce as cortinas à 1h. Essa dinâmica sem intervalos garante um alto movimento também no horário da tarde, entre 15h e 19h — o qual Rafael apelidou de período de saudade —, captando turistas de passagem ou aqueles clientes locais que não encontram muitas opções abertas na cidade nessa lacuna de tempo.



RISTORANTE FONTANA/DIVULGAÇÃO/JC

Ocupando o terreno ao lado, o espaço ampliará sua capacidade

MURAL

➔ A **Rede Master Hotéis** promove, no próximo dia 30 de junho, a 5ª edição do seu feirão de empregos. Serão 48 vagas para atuação em diferentes áreas da hotelaria em toda a rede, com sete hotéis em diferentes localidades de Porto Alegre. A ação será realizada no Master Cosmopolitan, localizado na rua Félix da Cunha, 712, no bairro Moinhos de Vento, em Porto Alegre, das 9h às 12h. As oportunidades contemplam funções operacionais, administrativas e de atendimento.

➔ O **UniSenac - Porto Alegre** está com inscrições abertas para a formação gratuita de profissionais de apoio para

estudantes com Transtorno do Espectro Autista (TEA). A iniciativa busca qualificar pessoas interessadas em atuar no suporte e acompanhamento de estudantes autistas em ambientes educacionais, contribuindo para a inclusão e o desenvolvimento da aprendizagem. Ao todo, são oferecidas 15 vagas para o curso presencial, que será realizado no período noturno. As inscrições podem ser feitas até 9 de agosto de 2026. O início das aulas está previsto para 25 de agosto, com encontros às terças, quartas e quintas-feiras, das 19h às 22h. Inscrições em tinyurl.com/2bzbv66dr.

EVENTOS

➔ Estão disponíveis os ingressos para a **Pense Grande Conference — 3ª edição**, que ocorre no Plaza São Rafael. O evento que acontece no dia 3 de outubro, das 9h às 18h, e promete acelerar o crescimento através do encontro de líderes e empreendedores. A programação conta com palestras, cases de sucesso e momentos de networking. Mais informações em tinyurl.com/4at7e5db.

➔ Nos dias 24 e 25 de julho, acontece em São Paulo a **Expo Empreendedor 2026**. O en-

contro de negócios e inovação ocorre no Expo Center Norte, das 11h às 19h, reunindo empresários investidores e líderes. O evento conta com palestras, networking e benefícios exclusivos que variam conforme o ingresso adquirido. A Feira de Negócios, que conta com centenas de marcas e expositores, pode ser acessada gratuitamente mediante credenciamento de visitante. Mais informações sobre o evento em tinyurl.com/3tfcfn69.

Confira estas e outras oportunidades no QR Code ao lado



O ParkShopping Canoas recebe, até esta sexta-feira (26), a etapa regional das Competições Senac 2026. No espaço, o público pode acompanhar os desafios distribuídos em sete ocupações: cabeleireiro, cozinha, confeitaria, cuidados de saúde e apoio social, estética e bem-estar, recepção de hotel e tecnologia da informação. A disputa simula situações reais do mercado de trabalho. A entrada é gratuita.