MINUTO VAREJO

Fogo de chão prepara a volta a Porto Alegre

"Do Rio Grande para o mundo e, depois, do mundo para o Rio Grande 50 anos depois", avisa o diretor-geral da Fogo de Chão no Brasil, Paulo Antunes, em entrevista ao Minuto Varejo. A maior rede de churrascarias nos Estados Unidos deve voltar às origens. A marca fechou nos anos de 1980 na Zona Sul da Capital. "O nosso sonho é, em 2029, quando fazemos 50 anos, voltar a Porto Alegre", revela Antunes, que detalha o negócio que conquistou o público norte-americano, mas que também se dissemina pelo mundo.

O diretor-geral assumiu o posto de número um da Fogo no Brasil em 2019, após deixar o cargo de CEO do Fasano, grife brasileira de gastronomia e também presente nos EUA, em Nova York. Antunes destaca como a marca segue a tradição, mas inova, como mexer até mesmo na tradicional bombacha. Um dos caminhos para garantir que a técnica de servir se reproduza fora de casa (Brasil) é um acordo que a rede selou com o governo norte-americano quando desembarcou nos anos de 1990 em Dallas, no Texas, para poder levar do Brasil a mão de obra. Antunes diz que os planos de expansão devem acelerar em 2027, com meta de dobrar de tamanho em cinco anos.

Minuto Varejo - Como a Fogo propaga a cultura gaúcha, por meio do churrasco, pelo mundo?

Paulo Antunes - A cultura gaúcha em torno do churrasco é mais do que um patrimônio nacional, que inclui o fogo de chão e o ritual do almoço de domingo. Têm a ver com relacionamento humano e com o servir, mais do que qualquer outra coisa. Como essa cultura foi desenvolvida tem muito a ver com hospitalidade, com juntar os vizinhos para fazer o assado, etc. Tudo isso faz parte da nossa cultura, com mais de 12 mil pessoas trabalhando na rede. São 128 lojas, 96 nos Estados Unidos, nove no Brasil, seis na Inglaterra e 14 espalhadas em nove países. Conseguimos reverenciar a tradição e combinar com inovação.

MV - Como se reverencia uma tradição tão raiz e, ao mesmo tempo, consegue-se inovar?

Antunes - Você vai em qualquer Fogo de Chão do mundo e você vai encontrar a salada de batata tradicional, o salpicão de frango e a fraldinha, a picanha, o alcatra, o ancho seguem como se fazia há quase 50 anos. Carne boa, cortada da maneira correta, espetada da maneira correta, fogo forte, sal grosso e um gaúcho que sabe cortar, que sabe assar e sabe cortar da maneira correta. Isso está numa cápsula do tempo que não vai mudar nem daqui 50 anos. Uma inovação é a carne que fica maturando dentro de um locker de dry aged. Hoje temos rodízio com 18 cortes, a pessoa pode escolher uma carne ou à la carte dessa maturação. Há 10, 15 anos atrás, só tinha rodízio no cardápio, agora se pode comer somente a salada, rodízio com um corte. Fizemos uma releitura do uniforme, com a bombacha, ficou mais fit, mas remete à vestimenta típica da região. Apesar de a empresa hoje ser americana, do fundo Bain Capital, segue com alma gaúcha.

MV - No que mais é possível inovar?

Antunes - Hoje as pessoas estão cada vez se cuidando mais. Para preservar a massa muscular, você precisa de proteína, proteína de qualidade. O rodízio de um corte foi uma inovação focando no wellness. Lançamos a banoffee sem açúcar. Com as canetas de emagrecimento, as pessoas buscam alimentos densos em nutrientes e proteína de qualidade. No nosso negócio, elas afetaram menos o consumo de carne e muito mais de álcool. Lançamos coquetéis sem álcool, por exemplo.

MV - Como é a relação com quem trabalha na rede?

Antunes - Uma outra coisa bacana de destacar é que todos os funcionários dos restaurantes que estão na hora do almoço e que estão na hora do jantar nas unidades, almoçam ou jantam a comida que servimos aos clientes. Isso aqui é incomum para a maioria dos estabelecimentos de gastronomia.

MV - Parte do segredo da Fogo de Chão é ter gaúchos que manejam o rodício. como está este fluxo? Como a nova política de imigração dos EUA afeta vocês?

Antunes - Você tocou num ponto chave. A posição de maior prestígio na operação dos nossos restaurantes é o que a gente chama do gaúcho, que é quem espeta a carne e corta, serve para o cliente. Para que o profissional domine essa técnica, ele fica de dois a quatro anos sendo desenvolvido. Depois disso, um dos caminhos na carreira de quem está no Brasil é ir aos EUA. A Fogo tem um visto negociado há muitos anos com o governo norte-americano para proteger esta técnica (servir). Entramos com o processo de green card, e a pessoa pode ir com a família. Já levamos mais de 350 famílias ao longo dos últimos 30 anos para os Estados Unidos. Pessoas que se desenvolveram em várias funções. Hoje são executivos de alta patente no escritório da Fogo de Chão americano, por exemplo. Mais recentemente percebemos mais lentidão nos processos, mas isso não nos afeta porque temos demanda pelo ritmo de crescimento da operação.

MV - Quais são os planos de expansão da rede?

Antunes - A nossa expansão foi muito forte nos últimos anos, abrindo entre 15 a 20 lojas por ano. Em 2026, não é diferente: começamos com 112 unidades e vamos terminar com mais de 130. A empresa comprou há mais de um ano uma empresa de restaurantes na Inglaterra, que foi convertida para Fogo de Chão. A marca deve chegar a outros países também na Ásia. Na América Latina, vamos para o Peru. Nos próximos cinco anos, o objetivo é dobrar o tamanho. Para que isso dê certo, precisamos focar muito nas pessoas, para dar suporte a esse crescimento. São 70 até 100 por restaurante. Se abrirmos 20 unidades num ano, são entre 1,4 mil e 2 mil pessoas sabendo o nosso sistema e preparadas para servir os clientes.

MV - Quando a Fogo de Chão vai voltar a ter restaurante em Porto Alegre?

Antunes - O nosso sonho é em 2029, ano em que fazemos 50 anos, voltar para Porto Alegre. É um dos nossos desejos: do Rio Grande para o mundo e, depois, do mundo para o Rio Grande 50 anos depois. Fomos olhar locais, mas ainda é muito embrionário. Não tem assim algum movimento mais firme, mas vamos comer um churrasco em Porto Alegre na Fogo de Chão em alguns anos e você vai poder fazer referência a esse papo nosso.

CREDITO XXXXXXXXXX



Antunes diz que já foram vistos alguns possíveis destinos na Capital e que o retorno pode marcar os 50 anos da operação em 2029