

BARES E RESTAURANTES COM SERVIÇOS DIFERENCIADOS COMO OFERTA DE ENTRETENIMENTO PARA OS TURISTAS QUE BUSCAM O LAZER GASTRONÔMICO EM CAMPO GRANDE

Alessandra Cristiane de Lima
Aline Satiko Takayama

Resumo

O ato de alimentar-se fora de casa tornou-se uma opção de lazer na busca por descontração, devido ao alto desgaste físico e psicológico que o mundo moderno acarreta, aumentando assim a procura por estabelecimentos com serviços diferenciados.

Na Idade Média, a alimentação era uma forma de reconhecimento do laço social, momentos importantes que significavam manter relações na paz e na concórdia. A realização desses banquetes, conhecidos como *convivium*¹ não possuíam local específico, ocorriam durante reuniões nas residências e até mesmo em ambientes religiosos, quando eram discutidas negociações políticas, entre outros, mas as decisões eram deixadas para o dia seguinte, quando o efeito do álcool havia passado.

Nessa época, as especiarias e outras sutilezas gastronômicas não eram usadas, pois a preocupação maior era com a quantidade dos alimentos, deixando de lado a qualidade em relação a degustação e apresentação.

No século XVIII, a construção e manutenção das vias públicas permitiu melhor conhecimento dos territórios e expansão dos estabelecimentos de alimentos e bebidas, denominados restaurantes, divulgando costumes e tradições dos mais diversos lugares.

¹ Reuniões realizadas freqüentemente, envolvendo alimentação e entretenimento, mantendo a sociabilidade na Idade Média.

No Brasil, devido à miscigenação de culturas entre os nativos e imigrantes, a culinária é diversificada, tornando-se assim, um dos principais atrativos para os turistas.

Por Campo Grande ser uma capital em que se destaca o turismo de eventos, o recurso cultural torna-se o seu grande diferencial para atender a este público, enfatizando a necessidade da oferta de bares, restaurantes e similares, com serviços qualificados e diferenciados, como noites temáticas e bebidas exóticas, por exemplo.

A carência desses locais gerou a necessidade de demonstrar a importância dos estabelecimentos com serviços diferenciados de gastronomia para os turistas que buscam o lazer na cidade. Para tanto, foram realizadas coleta de dados bibliográficos e estudo de caso, visando identificar o anseio da sociedade local e dos turistas.

Alguns locais foram selecionados como objeto de estudo, entre eles o restaurante Yotedy, excêntrico e requintado, localizado em ponto estratégico de Campo Grande, no Parque das Nações Indígenas² e atende principalmente a eventos; o Baie Dunkie, boate disponível para locação de segunda a quinta-feira e com funcionamento normal às sextas-feiras e sábados; e o Tango, restaurante e bar que, às 23h e 30 min. transforma-se em boate.

Segundo a lenda indígena dos Kadwéu³, *Yotedy* significa “estrelas”, e era pelos movimentos das constelações, identificadas no céu na forma de animais e pessoas, que os mesmos utilizavam para se orientar e calcular as horas da noite e as estações do ano, planejando assim, as suas plantações. O restaurante possui boa estrutura física e equipamentos, está bem localizado para atender a um grande público, podendo aumentar os investimentos de marketing para conquista deste.

O Baie Dunkie, *Muito Obrigado* no dialeto africano, foi inaugurado em dezembro de 1999, como um restaurante que oferecia a

² O Parque das Nações Indígenas possui 119 ha de área verde voltada ao lazer e entretenimento da população de Campo Grande. Está localizado na Avenida Afonso Pena, a principal da cidade, e tornou-se ponto obrigatório para os passeios feitos pelos turistas, o city tour.

³ Tribo indígena encontrada na região.

seus clientes pratos diferenciados, conforme conta Isabel Cristina Davalo, uma das sócias do estabelecimento, que, em setembro de 2000, transformou-se em boate. A casa funciona de segunda a quinta-feira para locação de festas e eventos, e às sextas e sábados a bilheteria é do próprio estabelecimento. Por não ter como oferta principal a alimentação, pode aumentar o espaço para os frequentadores da boate, diminuindo o número de mesas do espaço do antigo restaurante.

O Tango tornou-se um ponto de encontro de jovens há um ano e seis meses no mercado de bares e restaurantes de Campo Grande. É um ambiente com bom gosto, bem decorado, mesas e cadeiras rústicas, lustres coloridos e espelhos que dão uma ampla visão da pista de dança, fazendo com que as pessoas que estão no restaurante participem indiretamente de todo o espaço. É uma casa bem sucedida por estar sempre oferecendo um diferencial, como proposto desde sua abertura.

Um conjunto de estabelecimentos com serviços e atrativos diferenciados pode conquistar a sociedade local, do entorno e turistas.

Levando em consideração que Campo Grande não possui fortes atrativos naturais, se comparado aos pólos turísticos Bonito e Pantanal, o recurso cultural torna-se o seu grande diferencial, possibilitando a oferta de bares e restaurantes diferenciados, com temática na cultura local, que possam atrair turistas e a população em geral.

Bibliografia

A HISTÓRIA dos temperos. *Revista Toda Cozinha Especial* - temperos & especiarias, Mogi Guaçu-SP : Escala.

ANDRADE, Maria Ângela Chaves de. *Cursos de eventos/centros de convenções em hotelaria*. São Paulo : [s.n.], 1993.

ARRUDA, José Jobson de A.; PILETTI, Nelson. *Toda a história – História geral e história do Brasil*. São Paulo : Ática, 1996.

BENI, Mário Carlos. *Análise estrutural do turismo*. São Paulo : SENAC - São Paulo : 1998.

CASCUDO, Luis da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo : Companhia Editora Nacional, 1968.

- CASTELO, Geraldo. *Administração hoteleira*. Caxias do Sul : EDU-
CS, 1999. (Coleção Hotelaria).
- CONCEIÇÃO, Edmilson. *Comer com arte. Gourmet Internacional*,
São Paulo : Jornalística, 1988.
- DAVIES, Carlos Alberto. *Alimentos & bebidas*. Caxias do Sul : EDU-
CS, 1999. (Coleção Hotelaria).
- DENCKER, Ada de Freitas Maneti. *Métodos e técnicas de pesquisa
em turismo*. São Paulo : Futura, 1998.
- DUARTE, Vladir Vieira. *Administração de sistemas hoteleiros – con-
ceitos básicos*. São Paulo : SENAC-São Paulo, 1996.
- FLANDRIN, Jean-Louis et al. *História da alimentação*. Trad. Lu-
ciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo : Estação
Liberdade, 1998.
- GIL, Antonio Carlos. *Como elaborar projetos de pesquisa*. São Paulo :
Atlas, 1989.
- LAGE, Beatriz H. Gelas; MILONE, Paulo César. *Economia do turis-
mo*. Campinas : Papirus, 1996. (Coleção Turismo).
- LAMPRECHT, James; RICCI, Renato. *Padronizando o sistema da
qualidade na hotelaria Mundial - como implantar a ISO 9000 e ISO
14000 em hotéis e restaurantes*. Rio de Janeiro : Qualimark, 1997.
- MARICATO, Percival. *Como administrar bares e restaurantes – um
guia para atuais e futuros empresários do setor*. São Paulo : TQC, 1997.
- PACHECO, Aristides de Oliveira. *Manual de organização de ban-
quetes*. SENAC – Centro de Educação em Turismo e Hotelaria.
- _____. *Manual do bar*. São Paulo : SENAC São Paulo, 1996. (Série
Apontamentos).
- REAY, Julia. *Restaurantería básica – administración del servicio de
alimentos*. México : Trillas, 1997.
- RODRIGUES, Adyr A. B.. *Turismo e geografia – reflexões teóricas
e enfoques regionais*. São Paulo : Hucitec, 1996.
- STEINHILBER, Jorge. *Colônia de férias – organização e adminis-
tração*. Rio de Janeiro : Sprint, 1995.