



Restaurantes dos Jardins estão lotados

CRESCER NÚMERO DE CLIENTES

Movimento nos restaurantes e hotéis surpreende proprietários

Os restaurantes da Capital começam, aos poucos, a retomar o movimento que experimentavam antes do período recessivo. O tempo de espera nos estabelecimentos destinados a clientes de elevado poder aquisitivo é cada vez maior na hora do almoço, o que está animando seus proprietários. A fila no restaurante Massimo, na noite de terça-feira, era de pelo menos três horas. Já a ocupação no Caesar Park Hotel, no dia 8, alcançou o recorde do ano, com 102% (uma mesma suite foi ocupada

por duas pessoas no espaço de 24 horas).

Os dois exemplos não são casos isolados. Outros hotéis cinco estrelas da cidade tiveram uma ocupação superior a 80% e contam com um crescimento da procura até o final do mês, com a corrida da Fórmula 1, no dia 28. A razão para a espera no Massimo era o festival de cozinha italiana que se encerra nesta semana. "A procura foi acima da expectativa", segundo Massimo Ferrari, dono do restaurante. Dirigentes de outros es-

tabelecimentos também notaram o crescimento da clientela. Mas temem que essa tendência possa se reverter. "Nosso negócio é muito sensível", disse Belarmino Iglesias Filho, diretor da rede Rubayat."

Júlio Serson, vice-presidente do Conselho de Turismo da Federação do Comércio de São Paulo, disse que a maior ocupação nos hotéis da cidade ocorreu durante a realização da Feira Nacional de Tecidos na semana passada. Terminada a promoção, a lotação voltou para a média de 30%.