

'Simplesmente não vale a pena abrir': os restaurantes australianos já podem retomar atividade, mas será que vale a pena?

Com as restrições a diminuírem na Austrália, restaurantes e chefs conceituados dizem que não é viável retomar a atividade

Por Aleksandra Bliszczyk, escritora e ex-editora da Food Service Magazine

11 de Maio, 2020

Consultado em:

<https://www.theguardian.com/food/2020/may/11/its-just-not-worth-opening-restaurants-in-australia-can-trade-again-but-will-they>



O restaurante Queen Chow em Sydney está fechado ao público devido às restrições impostas no combate ao coronavírus. O governo permitirá que os restaurantes reabram com 10 clientes de cada vez, mas muitas empresas dizem que o serviço só viável quando estão cheios.

Fotografia: Cameron Spencer / Getty Images

Há seis meses, o negócio florescia em Citrus, Fitzroy North em Melbourne. Filas à espera do *buffet* por US \$ 15 de arroz de caril do Sri Lanka. Agora que o buffet acabou, a equipe de 12 pessoas passou para quatro, e a comida mal cobre os custos fixos. "Desde que tenhamos muitos clientes, obtemos lucro", diz Ravindu Somaweera, proprietário do restaurante com os pais.

Citrus é apenas um dos milhares de restaurantes familiares que continuarão em dificuldades à medida que as medidas impostas na Austrália diminuem sob o plano de recuperação económica em três etapas, imposto pelo governo.



Equipe da Citrus antes da pandemia. Ravindu Somaweera (sexto elemento da esquerda para a direita) atrás dos pais. Fotografia: Restaurante Citrus

O primeiro passo permitirá que pequenos restaurantes e cafés reabram com o máximo de 10 clientes de cada vez. O segundo passo conta com no máximo 20 pessoas e o terceiro com 100. Mas as capacidades limitadas de curto e médio prazo fazem com que os profissionais temam que alguns não reabram nos próximos meses.

Na semana passada, a Australian Hotels Association (AHA), representante dos pubs do país, e a Restaurant and Catering Association Australia apresentaram ao gabinete nacional sugestões de "medidas práticas e de baixo custo" para ajudar os restaurantes a reabrir com segurança. Mas a AHA afirma que o plano de recuperação anunciado é inconsistente com as regras de distanciamento social, e muitos locais serão forçados a permanecer fechados até à terceira fase ou encerram permanentemente.

"Disseram-nos que apenas 10 pessoas podem fazer uma refeição num *pub*, mesmo que tenha uma área que possa socialmente distanciar 50 ou 100 pessoas", disse o executivo-chefe da AHA Stephen Ferguson na sexta-feira .



Mulher passa por um restaurante fechado em Sydney.
Foto: Steven Saphore / EPA

As medidas recomendadas pela RCA:

- Distância de 1,5 metro entre as mesas.
- Todos devem ter a app CovidSafe ou deixarem o nome e contacto no local em que jantaram, para que possam ser contactados posteriormente, se necessário.
- Distanciamento social nas salas de espera.
- Removendo o limite de pagamentos "wireless", disponibilizar toalhetes para que os clientes limpem máquinas de multibanco antes de usarem
- Mesas sem condimentos.
- Menus descartáveis ou laminados, para que possam ser devidamente limpos.
- Máquinas de lavar louça comerciais que possam higienizar talheres e pratos a 80 graus, ou talheres e louças recicláveis.
- Desinfetantes para as mãos em todo o espaço.
- Funcionários devem seguir indicações da OMS e diretrizes de saúde nacionais - ou seja, limpar mesas e cadeiras entre cada cliente; sem qualquer tipo de serviço de bar.

Os governos locais também estão a ajudar as empresas com medidas como, reduzir os custos das taxas de inspeção de restaurantes, reduzir ou reembolsar as taxas de licenças de bebidas e aumentar os subsídios para entregas. A cidade de Sydney declarou que apoiará "as empresas a expandir as áreas de refeições ao ar livre onde houver espaço". Mas para muitos, o serviço só é possível quando trabalham com casa cheia.



Casa cheia, antes da pandemia no restaurante Citrus em Fitzroy Melbourne, NSW.
Fotografia: Restaurante Citrus

Para gerar um lucro significativo, o restaurante Nomad, em Sydney, precisa de uma média de 1.500 serviços por semana, ou um restaurante cheio com 180 lugares em duas salas, de quarta a sábado. Quando a pandemia começou, o chef executivo Jacqui Challinor tomou a difícil decisão de fechar o negócio temporariamente.

"Todos os nossos modelos de pessoal, custos salariais, alimentos ... dependem de gerarmos uma certa quantia de dinheiro por semana, o que não acontecerá com as restrições que são propostas", diz Challinor. "Não parece um modelo correto para restaurantes requintados. Parece ser mais um modelo que se encaixa em locais casuais, de franchise e take-away."



Um homem sentado num restaurante em Sydney.

Foto: James Gourley / AAP

A hospitalidade é de alto risco. Particularmente em restaurantes, os consumidores são exigentes, os custos fixos são enormes e as margens são finas. A pressão na indústria em 2019 fechou vários restaurantes de longa duração, incluindo Billy Kwong de Kylie Kwong em Sydney, Aria de Matt Moran em Brisbane e Longrain em Sydney. Na semana passada, Longrain e Red Spice Road, em Melbourne, também fecharam.

Desde março, os proprietários de restaurantes, cafés e bares aproveitam para remodelar para salvar o negócio, investindo em novos menus para take-away, padaria, pacotes de refeições em casa e até *merchandising*. Há três meses, ninguém poderia prever que um dos restaurantes mais premiados da Austrália, o Attica de Ben Shewry, em Melbourne, aceitaria pedidos de lasanhas, bolos e camisolas.

Enquanto as empresas se preparam para se adaptar mais uma vez, os proprietários de restaurantes e chefs dizem que é improvável que o caminho das três etapas ajude na recuperação de um sector já afetado.



O sofisticado restaurante Quay, em frente ao porto de Sydney, com espaço generoso que permitir o distanciamento social.

Foto: Alamy Foto de stock

"Financeiramente, não vale a pena abrir com 10 ou 20 pessoas", diz o chef Peter Gilmore, sobre os seus restaurantes Quay e Bennelong, no porto de Sydney. "As primeiras situações da primeira e segunda etapa não são viáveis para a maioria dos restaurantes abrirem."

De acordo com as ofertas de luxo e os menus de até US \$ 300 por pessoa, Gilmore diz que os dois locais têm a sorte de ser espaços amplos, e pode separar as mesas por 1,5 mantendo uma receita suficiente para operar de maneira viável. - Mas apenas quando entrarem na terceira etapa, pode acolher 100 pessoas.

Quando a Tasmânia passar para a primeira fase, Chris Chapple, espera reabrir o sue espaço de *pasta* com 20 lugares, Templo. Graças ao esquema de pagamento de empregador que subsidia os salários de seus funcionários permanentes com pagamentos quinzenais de US \$ 1.500, Templo conseguiu permanecer aberto para take-away, mas diz que o negócio apenas gera 15-20% da receita pré-Covid-19 .



Recado para os clientes numa janela de um restaurante em Melbourne.

Chapple diz que os cinco clientes que terão permissão para entrar no minúsculo Templo não mudam os resultados. “Este não é um exercício de ganhar dinheiro; trata-se da continuidade da equipe e do envolvimento com o pessoal de Hobart.”

De acordo com novos dados do Australia Bureau of Statistics , o financiamento do governo influenciou os empregadores da restauração a manter funcionários mais do que qualquer outro setor e, a partir de 4 de maio, 76% de todas as empresas australianas da indústria estavam registadas ou pretendiam registrar-se no sistema de incentivo.

O restaurador Jerry Mai diz que manter os cinco restaurantes em Melbourne abertos durante o confinamento era impossível até à ajuda governamental.

“[Jobkeeper] (nome do programa) ajuda, mas não ajuda, no sentido em que precisamos de adiantar dinheiro primeiro”, disse. Para empresas sem o dinheiro disponível, as únicas opções eram recorrer a um empréstimo ou fechar. E mesmo com o jobkeeper, a sua margem de lucro agora é “zero”.

O setor pode sofrer um duro golpe quando o apoio acabar a 27 de setembro. "A confiança do consumidor, acho que não regressará tão rápido", diz Chapple.

"Uma grande percentagem de pessoas perdeu o emprego e provavelmente não irá comer fora", acrescenta Mai.

Para Duncan Welgemoed, a questão de reabrir ou não o restaurante Africola em Adelaide não se resume apenas a números.



Mesas e cadeiras vazias de um restaurante no centro de Melbourne.
Fotografia: Asanka Ratnayake / Getty Images

Numa noite normal de fim de semana, Africola está cheio. O volume da conversa aumenta devido à música; os clientes discutem sobre pratos partilhados de pipis e falafels; e os empregados de mesa debruçam-se para poderem falar com os clientes, servir vinhos da Austrália do Sul e encher copos.

"Por que as pessoas saem para jantar?" pergunta. "É mais do que comida, é toda a experiência e [as novas restrições], infelizmente, prejudicam completamente a experiência."