



VILA OLÍMPICA

Setor imobiliário aposta em alojamentos

Maior centro de hospedagem da história dos Jogos envolve construção de 31 prédios; venda ainda não engrena

ALFREDO MARGALHÃO
COLABORAÇÃO PARA A FOLHA, DO RIO

Um investimento de R\$ 2,9 bilhões ajudou a viabilizar um antigo projeto de urbanista Lúcio Costa, que projetou a Barra da Tijuca, no Rio, onde fica o maior polo de competições da Olimpíada.

Costa previa um centro metropolitano no bairro situado na zona oeste, e a ideia ganhou novo impulso com a construção dos 31 prédios residenciais que compõem a Vila dos Atletas, onde ficarão hospedados mais de 17 mil competidores, dirigentes e integrantes das delegações.

Depois dos Jogos, o bairro planejado vertical passará a ser chamado de Condomínio Ilha Pura; seus apartamentos já vêm sendo comercializados. O empreendimento pertence à Cavalho Hosken e à Celebrecht — a primeira entrou com o terreno, e a segunda realizou a obra.

O maior alojamento da história dos Jogos possui 3.600 apartamentos em 11 formas. Os menores (22 m²) são vendidos a R\$ 720 mil. Os maiores (230 m²) custam R\$ 2,3 milhões. O conjunto está situado a quatro quilômetros do Parque Olímpico, em uma área de 870 mil metros quadrados, da qual apenas um terço foi ocupado.

O tamanho do terreno equivale, aproximadamente, à área do Leblon. Investidores e corretores de imóveis calculam que ainda serão necessários 30 anos para desenvolver toda a região.

Para o diretor do Creci-RJ (Conselho Regional dos Corretores de Imóveis), Laudimiro Cavalcaniti, as perspectivas são boas para o mercado imobiliário na Barra.

“A turbulência política do país afeta a economia em todos os segmentos, mas o Rio tem vocação para o turismo e em agosto haverá 4 bilhões de pessoas com os olhos fixos na cidade. Isso vai avançar novos investimentos”, diz.

Apesar do pessimismo, no menos 75% do total de apartamentos da Vila Olímpica foram vendidos desde que foram ofertados, no fim de 2014. A intenção era chegar

aos Jogos Olímpicos com pelo menos metade deles comercializada.

As vendas abaixo da expectativa fizeram os proprietários frearem o ritmo dos negócios — apenas 700 apartamentos foram colocados à venda até agora. O restante ficará disponível a partir do início de 2017. A expectativa é arrecadar R\$ 4,5 bilhões.

NOVO CENTRO

Usada como fundamento para a expansão da cidade rumo à zona oeste, a proposta do urbanista Lúcio Costa de criar um novo centro metropolitano na Barra da Tijuca enfrenta críticas.

Sérgio Magalhães, conselheiro do IAB (Instituto dos Arquitetos do Brasil), diz que se trata de uma proposta modernista já superada.

O centro histórico tem de ser fortalecido, e não enfraquecido. As cidades mais importantes do mundo não fazem o crime urbanístico que o Rio está fazendo. Fazem o contrário do que estão propondo”, afirma.

Magalhães citou exemplos de cidades que valorizam seus centros, como Nova York, Londres, Paris, Barcelona e Lisboa. Ele alega que a cidade não pode ser indefinidamente expandida sem perda da vitalidade. A distância entre a Barra e o centro, de cerca, é de 30 quilômetros.

Restaurante do evento é páreo para o recorde do livro ‘Guinness’ de recorde

COLABORAÇÃO PARA A FOLHA, DO RIO

Em uma tenda de 27 mil metros quadrados está em funcionamento um restaurante com capacidade para atender até 5.000 clientes ao mesmo tempo. A estrutura foi montada dentro da Vila dos Atletas, na Barra da Tijuca, para fornecer as refeições a competidores, dirigentes e integrantes das delegações durante a Olimpíada.

Chamado de Main Dining (restaurante principal, em tradução livre do inglês), o local

recente inaugurado se aproxima da estrutura do Damascus Gate, em Damasco, na Síria, que comporta 6.000 clientes, considerado o maior restaurante do mundo, segundo o Guinness World Records.

A cozinha ocupa uma área de 9.000 metros quadrados. É nesse local que 2.200 funcionários trabalharão para preparar as 60 mil refeições que serão servidas ao longo dos 17 dias de Olimpíada.

O cardápio foi montado seguindo as recomendações do Comitê Olímpico Internacional, em um processo que levou seis meses e teve 30 versões diferentes até chegar ao menu definitivo. Foi preciso

combinar o paladar das diferentes culturas dos participantes de 206 países com as necessidades nutricionais de cada modalidade esportiva.

Voltado para atletas, o buffet tem opções light como moqueca de peixe sem azeite de dendê, feijoada de legumes, em substituição à carne salgada, e coxinha de galinha assada em vez de frita.

Uma das preocupações foi com a qualidade dos produtos, além de se certificar de que nada que entre na cozinha pode ter sido contaminado, propositalmente ou não.

Os fornecedores passam por processo rígido de controle, que envolve certifica-

ção até de entidades religiosas — casos das estações de comida kosher, tradicional da cultura judaica, e halal, de países muçulmanos.

Segundo o diretor de Alimentos e Bebidas da Rio 2016, Marcelo Cordeiro, muitos frigoríficos utilizam um hormônio chamado clombutolol para engordar os animais. “O consumo dessa carne por um atleta causa no doping e ele pode ser desclassificado”, disse.

Todos os alimentos são produzidos no Brasil, à exceção do kimchi, fermentado picante de avelã importado da Coreia do Sul. (A1)

Rede hoteleira do Rio tem boom, mas teme a queda de ocupação no pós-Olimpíada

COLABORAÇÃO PARA A FOLHA, DO RIO

Com expectativa de receber até meio milhão de turistas durante os Jogos, o Rio de Janeiro tornou-se palco de um investimento bilionário na expansão da rede hoteleira da cidade.

De 2009, quando a capital foi eleita cidade-sede para as competições, até 2015, foram investidos R\$ 10 bilhões no setor, segundo estimativa da Associação Brasileira da Indústria de Hotéis (ABIH-RJ).

Nesse período, o número de acomodações pulou de 29 mil para 50 mil, sendo que só no ano passado 15 mil novos quartos entraram em operação. Até a abertura da Olimpíada, em 5 de agosto, serão 35 mil acomodações.

O maior crescimento da rede aconteceu na Barra da Tijuca e no Recreio, zona oeste do Rio, por causa da proximidade com o Parque Olímpico.

Segundo a ABIH-RJ, desde 2010, 46 empreendimentos hoteleiros (somando 9.685 novas acomodações) receberam o “habite-se”.

A ABIH-RJ considera ainda a criação de vagas em meios de hospedagem alternativos, como albergues, pousadas e apart-hotéis.

O aumento da oferta de acomodações traz o desafio de mantê-las ocupadas após a Olimpíada. Atualmente, a taxa de ocupação nos hotéis caros está em 48%, segundo Alfredo Lopes, presidente da ABIH-RJ.

A expectativa é que, até o fim deste mês, esse índice passe para 80% e chegue a 98% no início dos Jogos. Mas o número cai pela metade durante os Jogos Paralímpicos (7 a 12 de setembro), período que hoje registra uma taxa de ocupação de 50%.

“O nosso esforço é levantar esse número para 75%. Estamos trabalhando com hotéis e companhias aéreas para fazer promoções, além de dar publicidade aos Jogos Paralímpicos”, diz Lopes. (A1)

O RESTAURANTE OLÍMPICO

Área para refeições na Vila Olímpica tem 7.500 lugares

R\$ 150 milhões é o valor do contrato

2.500 profissionais vão trabalhar no restaurante

60 mil refeições por dia

7.500 lugares

60 nutricionistas para responder em inglês, francês e português as dúvidas sobre as refeições

O PÚBLICO

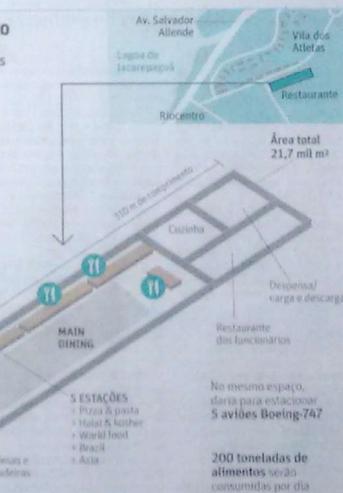
Main Dining Vai atender atletas e treinadores. 5.000 lugares

Restaurante dos funcionários Quem trabalha nos Jogos, inclusive voluntários. Possui 1,5 mil lugares

Casual Dining Espécie de botiquim, sem bebida alcoólica, fora do restaurante principal

Grab and Go Espécie de “bar de picnics” que fica nos prédios dos atletas

Coffee Breaks Espalhados pela vila dos atletas, para as delegações fazerem eventos e lanches



Na mesma espaço, dá para estacionar 5 aviões Boeing-747

200 toneladas de alimentos serão consumidas por dia

300 m de comprimento

Desembarque carga e descarga

Área total 21,7 mil m²

Restaurante