

Clipping

CITAÇÃO DIRETA

CONCORRENCIAL

SETORIAL

CLIENTE: ENTRE AMIGOS

DATA: 22 DE DEZEMBRO DE 2009 / TARÇA-FEIRA

VEÍCULO: DIARIO DE PERNAMBUCO

EDITORIA: ECONOMIA

PÁGINA: B2

COLONA:

ABORDAGEM: POSITIVA NEGATIVA NEUTRA

ESPAÇO: 104 CM/COL

Confraternização engorda o caixa dos restaurantes

Festas // Movimento no fim de ano aumenta faturamento e número de empregados

Colegas de trabalho, familiares, amigos de infância e de faculdade. Não falta quem queira se reunir às vésperas das festas de fim de ano. Para os consumidores, o período de alegria também traz algum sofrimento para o bolso e a balança. Para os bares e restaurantes, Natal e réveillon significam aumento de movimentação, o que exige mais investimentos em pessoal e estoque. Em compensação, as animadas mesas dão uma boa gordada no caixa.

O diretor executivo da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes de Pernambuco (Abrasel/PE), Valter Jarocki Junior, avalia que as confraternizações revelam a consolidação do estado como polo gastronômico e a tendência de crescimento do mercado. Segundo ele, essas reuniões levam os restaurantes a contratações temporárias, com um acréscimo médio de 10% a 15% do quadro de empregados, devido à ampliação dos dias e horários de funcionamento. "Os nossos custos tendem a crescer no final de ano, mas não estamos conseguindo repassá-los para os clientes", afirma. Para o empresário, quem está acostumado a sediar esse tipo de evento sai na frente da concorrência.

As avaliações de Jarocki são comprovadas pelo subgerente do Bargaço, Demétrio Moraes. Segundo ele, o restaurante no Pina registra um aumento de público de, aproximadamente, 15% em dezembro, graças às reuniões de familiares e amigos. "Geralmente, somos um ponto de encontro para quem está no Recife tratando de negócios, mas, neste período, o aumento da movimentação se deve, principalmente, à clientela local, que promove confraternizações."

Para dar conta do movimento, o Bargaço costuma abrir vagas temporárias para todos os setores, com exceção do almoxarifado e do escritório. Em 2009, foram contratadas oito pessoas, que se somam a 68 funcionários regulares. Com o aumento da demanda, o restaurante precisa adquirir de 15% a 20% mais produtos, em comparação com as outras épocas do ano. Entre as mercadorias mais requisitadas nas confraternizações estão os espumantes (cujos preços variam de R\$ 40 a R\$ 300) e os vinhos brancos (média de R\$ 50). De acordo com Moraes, os gastos extras valem a pena, diante do crescimento de 15% no lucro.

No Skillus Classic, na Ilha do Leite, a situação é semelhante. Hoje, o restaurante está com o quadro de pessoal cerca de 10% maior, devido à contratação de oito funcionários temporários. Segundo o gerente Jota Almeida, a movimentação nesta época nem se compara à de outros meses. "Em um sábado normal, servimos cerca de 500 rodízios. Atualmente, esta é a nossa média para todos os dias da semana", diz. Os clientes regulares têm prioridade na reserva e há um limite de 250 pessoas por grupo.

O empresário Roberto Farias, que administra o **bar e restaurante Entre Amigos**, o Bode, encara o mês de dezembro como um termômetro. "É o momento em que verificamos a situação da empresa. Neste ano, apesar da crise, esperamos um crescimento de 10% a 13% na movimentação, em comparação com a mesma época de 2008", diz. As duas unidades (Boa Viagem e Espinheiro) receberam 18 funcionários, entre diaristas e temporários, sobretudo, para os setores de cozinha e salão. O número representa cerca de 10% do quadro de pessoal. O diferencial do **Entre Amigos** para o final de ano é a oferta de três pacotes para confraternização, respectivamente, com custos de R\$ 35, R\$ 37 e R\$ 42 por pessoa. As bebidas alcoólicas não estão incluídas. O restaurante espera aumentar o faturamento em 5%.

Se você não conseguiu ainda fazer sua confraternização, mantenha a calma. Ainda há uma esperança. O movimento nos restaurantes chega ao limite nesta semana, mas cai na próxima.. Você, ainda, tem algum tempo pela frente para tentar a tal reuniãozinha antes de 2010.