DIÁRIO DO GRANDE ABC

Publicado em 11/09/2023 - 08:22

Entrevista da Semana - Beto Moreira

entrevista da semana

Beto Moreira, presidente do Sehal

'Grande ABC formou polo gastronômico'

GABRIEL ROSALIN
Especial para o Diário
gabrielrosalin@dgabc.com.br

Presidente do Sehal (Sindicato das Empresas de Hospedagem e Alimentação do Grande ABC), Beto Moreira afirma que a região precisa construir e investir em uma personalidade própria, se desprendendo da Capital paulista. Ele também destaca que, nos últimos anos, o polo gastronômico da região vem se desenvolvendo fortemente, na medida em que o Grande ABC, atualmente, já consegue "importar" consumidores. Além disso, Beto Moreira declara que o setor de hospedagem ainda é algo a ser explorado pelas sete cidades.

Fotos: André Henriques

RAIO X

Nome: Carlos Roberto Moreira
Estado civil: Casado
Idade: 55 anos
Local de nascimento São Bernardo
Formação: Empresário
Hobby: Judô
Local predileto: Visitar praias
Livro que recomenda: Tesla, por Marco Penho e Stephen M. Stahl
Personalidade que marcou sua vida: Meu pai, Otair Alves Moreira, e, de famoso, Dom Pedro II
Profissão: Hoteleiro
Onde trabalha: Em hotel próprio, no bairro Rudge Ramos, em São Bernardo

Como o senhor enxerga o desenvolvimento econômico do polo gastronômico do Grande ABC após a pandemia de Covid-19?

O crescimento do polo gastronômico do Grande ABC, em especial em Santo André, é muito bem visto por muita gente, até mesmo fora do mercado do Grande ABC. Tanto que empresários de São Paulo e outras regiões do Estado têm vindo investir aqui. Até pouco tempo atrás, a gente exportava o consumidor, ou seja, as pessoas saíam daqui para ir comer em São Paulo. Hoje, o pessoal da Capital vem comer e consumir aqui. Existem problemas na região, mas são bem menores que São Paulo, é inegável. Nossa segurança é melhor e para montar um estabelecimento é mais fácil, um valor bem mais barato.

O que o senhor projeta para o futuro?

O polo gastronômico do Grande ABC ainda tem espaço para crescer. Por exemplo, a gente tem uma possibilidade grande ainda para desenvolver em São Caetano, mas o problema de São Caetano é o espaço físico mesmo. Tem os outros municípios que, apesar de serem tipicamente laborais, são cidades onde têm muitos profissionais, muita gente trabalha ainda na indústria e fábricas. Portanto, tem oportunidades boas para serem exploradas, para terem mais restaurantes.

Como o senhor enxerga o trabalho das prefeituras? Ajudam no crescimento dando algum incentivo?

Eles ajudam muito quando não atrapalham. Eles ajudam muito quando são mais rápidas nas decisões, quando permitem que as modernidades venham. Eles criaram um corredor comercial, permitiram que tenha restaurantes e bares e, posteriormente, deixaram que se construam prédios no entorno, por conta do crescimento imobiliário. Depois, ficam aquelas pessoas que vão reclamar de barulho. A prefeitura ajuda quando legisla a favor de todos, não fica remendando legislação, não ficar indo atrás de um culpado.

"Precisamos aumentar os eventos culturais para atrair mais hotéis para o Grande ABC."

E o Estado?

O Estado inventa bastante. São grandes inventores. Sobre esse novo protocolo 'Não se cale', que é de proteção às vítimas de assédio, eu queria saber de onde o deputado tirou que dá para formar e treinar todos os funcionários do restaurante. Qual é o contato que o cozinheiro, o auxiliar de cozinha, a moça do almoxarifado, o barman com o cliente? E por que tenho que formá-lo? Eles lançaram um bloco na internet para instrução de um curso para formar essa pessoa dentro desse protocolo, para poder socorrer a vítima. Eu não sei qual é o problema que a Assembleia Legislativa tem de a todo momento se envolver numa questão própria do nosso comércio sem ouvir ninguém. Essa lei de proteção à vítima de assédio é de um deputado de São Caetano, foi de um ex-deputado de São Bernardo. O problema não é a lei, é o formato, formar todo mundo.

Como deveria ser o procedimento da Lei 'Não Se Cale' na sua opinião?

Primeiro, formar aquele que tem contato direto, garçom e segurança. Você não tem a necessidade de formar todo mundo. Outra, o tempo dos blocos que serão feitos pela internet. A formação será feita por vídeo, quero saber como é que você vai formar essa gente por vídeo. É aquele negócio do remendo e um total desconhecimento sobre negócio, eles não se preocupam a perguntar para quem trabalha. Tem muitos restaurantes, por exemplo em São Bernardo, que possuem 45 funcionários. Sabe quando o dono vai conseguir fazer todo mundo se formar nesse curso? Nunca. Vai ser muito complicado. Isso é uma completa falta de entendimento do trabalho, de como se dá a gerência desse tipo de restaurante, tanto do deputado que fez, como aquela secretaria e todas aquelas pessoas que assinam a regulamentação. Outra questão é que só o Estado executa a formação. O Estado todo é coberto por sindicatos, tanto patronais quanto de empregados, então é preciso que exijam que os sindicatos formem também.

Como está o setor hoteleiro do Grande ABC?

A gente tem muito motel e são bons. As reformas dos apartamentos são em grande quantidade, muito maior do que em São Paulo. Os nossos preços são muito mais competitivos também. Hotéis não temos muitos. Nossos quartos melhoraram, mas são ligados à visitação industrial, à prestação de serviço e às fábricas. Então, não é um número muito grande de hotéis que nós temos aqui na região, e sempre perdemos muito investimento em hotelaria para a Capital. Até porque muitas vezes a unidade fabril é aqui na região e o escritório da empresa fica na Capital. Esse é um dos motivos. A desindustrialização que a gente está vendo aqui também impacta diretamente no setor de hospedagem. A gente precisa de mais cultura para trazer mais hotel para a região. Isso vai nos ajudar no movimento dos bares e dos restaurantes também. É um trabalho conjunto de verdade.

O Sehal foi pioneiro em alguns eventos tradicionais do Grande ABC, como o Festival de Inverno de Paranapiacaba. O sindicato planeja voltar a realizar mais festivais?

Algumas festas não existiam na nossa região, o sindicato deu o primeiro passo. Depois, esses eventos foram encampados pelo poder público. Então, acho que o que o sindicato poderia fazer ou fez para que isso fosse implementado já fez. Hoje, acredito que quem tenha que tocar esse tipo de assunto é o poder público. O sindicato pode ajudar, mas com o poder público. Porque, como eu falei, foi criado pelo sindicato e tocado pelo sindicato com uma participação ínfima ou quase nenhuma das prefeituras. Depois, essa agenda, por conta da política, foi tomada por elas, pois funcionou. O sindicato se afastou, até porque já passou a ter um direcionamento diferente do que a gente tinha para cada município. Eu podia falar que estou querendo montar isso, fazer isso, fazer aquilo, mas não estamos.

"Desde 1997, o Sehal formou cerca de 17 mil pessoas para o mercado de trabalho."

Os restaurantes no Riacho Grande são um grande diferencial da região. O senhor acredita no potencial dessa localização?

Se voltar a ter esporte lá, sim. É necessário trazer competições para a Billings, seja de bicicleta ou motoaquática, trazer experiência e entretenimento, com policiamento de verdade para que você possa levar sua família em paz e segurança, sem bagunça. Deste modo, você consegue de fato trazer uma qualidade maior para um lugar tão bonito. Tem de trazer patrocinador, porque traz o atleta e atrai a imprensa. O nosso turismo não é de praia, nem de museus. Não é um turismo de belezas, não podemos competir nessa área. Então a gente tem que ter esse tipo de diferencial, com festivais, música, de cinema. Nosso problema sempre foi ser um apêndice da cidade de São Paulo. Os restaurantes conseguiram se desprender, culturalmente é necessário também. A gente tem um número consumidor regional interessante, de todo tipo de público para todo tipo de evento.

A cidade de São Paulo teve o boom das darkkitchens. Temos aqui no Grande ABC?

Temos. Por ser um restaurante que não tem mesa, o grande problema das *darkkitchens* é a poluição sonora. Fica o dia inteiro com moto na porta do teu negócio. As taxas dos aplicativos são outro problema. São abusivas, foi fechado de uma maneira tão bem feita que hoje o comércio não consegue vender por aplicativo se não for pelas ferramentas dessas grandes marcas. Chega um ponto que quem vende já não é mais você, quem está vendendo é o aplicativo. E quando o aplicativo vende, você pode ser substituído.

Como funciona o trabalho do Sehal e quais as novidades que o sindicato planeja trazer para a região?

A gente lida com a burocracia das casas. Trazer o investimento na região é coisa das secretarias de desenvolvimento econômico dos municípios. Isso que eles têm que ajudar e facilitar. Existem cursos dentro do sindicato. A gente abre para o sócio jurisdicionado, para toda aquela empresa que tiver dentro da nossa representação nas sete cidades. Somos um dos maiores sindicatos do Brasil, com mais de 33 mil associados. Nós vamos começar a fazer cursos on-line. Estamos trazendo bastante coisa de qualificação on-line, contratamos uma empresa e teremos um novo diretor do sindicato, que é formado fora do Brasil e já trabalhou muito no segmento de cursos on-line. O sindicato vai continuar com os cursos presenciais. A gente quer formar todo tipo de pessoa. Um dos cursos que serão lançados é de hambúrguer gourmet. Nos cursos, vamos ensinar a desenvolver o seu prato e também a precificar o seu produto. Você vai saber quanto pode cobrar e o que dá para cobrar para não ter perda, e também trabalhar com o pessoal do marketing. Desde 1997, ano em que começamos a dar cursos, formamos cerca de 17 mil pessoas.

Veículo: Impresso -> Jornal -> Jornal Diário do Grande ABC

Seção: Política **Pagina:** 4

Copyright © Clipclap 2025.