

Região registra aumento de 25% nos bares e restaurantes

Região registra aumento de 25% nos bares e restaurantes

Grande ABC ganhou 643 novos estabelecimentos entre janeiro e outubro e chegou a 3.266 empreendimentos

O número de bares e restaurantes no Grande ABC cresceu quase 25% de janeiro até outubro deste ano em relação ao mesmo período do ano passado, conforme dados divulgados pelo Sehal (Sindicato das Empresas de Hospedagem e Alimentação do Grande ABC). Foram registradas 643 novas casas. Nos dez primeiros meses deste ano, a região contabilizou 3.266 estabelecimentos, contra 2.623 de janeiro a outubro de 2023. O crescimento impacta positivamente no desenvolvimento regional e consequente aumento da mão de obra.

O presidente do Sehal, Beto Moreira, disse que se trata de um bom número e que se justifica pela atratividade da região. "Desde os pequenos estabelecimentos às grandes redes e casas sofisticadas chegaram por aqui e vêm somar aos negócios tradicionais e já consolidados. A nossa área tem despertado interesse de empresários, e eles veem os investimentos como um nicho de merca-

**CICLO VIRTUOSO.** Bares e restaurantes movimentam a economia da região e criam novos empregos

do a ser explorado", reforçou. Segundo o dirigente, a qualidade dos estabelecimentos, dos investidores e a pujança da região são outros fatores consideráveis. "Santo André se destacou nesse sentido", acrescentou. O ei-

xo da Rua das Figueiras e seu entorno, a Avenida Portugal, Lino Jardim e Bairro Assunção são endereços muito bem frequentados e atraem a atenção de investidores.

As sete cidades, entretanto, contemplam ampla gastrono-

mia com opções que atendem todos os gostos e paladares. Há desde churrascurias, restaurantes de culinária italiana, chinesa, japonesa, mexicana, portuguesa, de comida mineira, estabelecimentos sofisticados, barzinhos, botecos, casas do

norte, alta gastronomia, além de fast-foods e petiscarias.

Moreira explica que o aumento de novas casas também se justifica pelo avanço de empreendedores por necessidade. "Ou seja, aquele que busca uma alternativa de trabalho e renda como sobrevivência. E há os que saem da informalidade. Depois de acumular experiência buscam o mercado na formalidade. São os que fazem bolo, mamãe e depois decidem abrir o próprio negócio", disse.

De olho no crescente número de investimentos no polo gastronômico, há que se considerar a necessidade de mão de obra qualificada para atender fortemente a demanda. Nesse sentido, o Sehal tem direcionado esforços para capacitar profissionais e empresários, além de inserir os que estão em busca de oportunidade no mercado. Uma grade de cursos gratuitos tem sido colocada à disposição em parceria com a Escola de Ouro de Santo André.

da Redação

Veículo: Impresso -> Jornal -> Jornal Diário do Grande ABC**Seção:** Economia **Página:** 5