

Setor de panificação estima aumento de 10% nas vendas



Segundo o Sindicato que representa o setor, ainda há oportunidades de trabalho em padarias da região

Panificadores projetam aumento de 10% nas vendas

Vinda de turistas à Baixada Santista anima empresários do setor

BÁRBARA MARQUES
DA REDAÇÃO

Está chegando a hora dos turistas da Capital e do Interior aprenderem o que é a média caiçara, nome dado ao pão francês em Santos e cidades vizinhas. Com as festas de fim de ano, as padarias esperam um crescimento de 10% nas vendas em relação ao ano passado, de acordo com o Sindicato da Panificação da Baixada Santista e Vale do Ribeira (Sinaspam).

E tal como uma fornada de pães, o setor segue aquecido: em setembro, 3,5 mil vagas temporárias foram anunciadas e ainda há oportunidades no mercado para os interessados. "As padarias já contrataram bastante e ainda estão contratando. Se for rodar as padarias para perguntar se tem emprego, quase todas ainda possuem vaga. Tanto para quem é profissional quanto a aprendizes e primeiro emprego", garante André

de Almeida Fernandes, presidente do Sinaspam.

Em relação aos outros meses do ano, a alta fica entre 30 e 40%. Em cidades como Praia Grande e Mongaguá, que recebem uma grande quantidade de turistas em comparação com o número de habitantes, o faturamento chega a dobrar, de acordo com a entidade.

ALÉM DA MÉDIA

Comércios próximos à praia costumam ser os que mais faturam com a procura dos turistas, mas as padarias em geral devem se beneficiar da temporada. Por isso, a preparação para atender os clientes começa meses antes, com a contratação e treinamento de funcionários temporários. Além disso, as lojas estão cada vez mais modernas, oferecendo variedade para os consumidores.

"A cada ano aumenta o número de vendas de pa-

netones, o pessoal procura muito para presentear.

Hoje em dia, as padarias sempre fazem panetones recheados, trufados, tem muitas que estão fazendo o trufado de pistache, que está na moda, além do próprio recheio de chocolate", comenta o presidente do Sinaspam.

Além disso, as padarias também representam praticidade no dia a dia. Há quem procure para fazer encomendas de doces e salgados para festas de confraternização, e até quem garanta a ceia de Natal nesses estabelecimentos. "Olha o tamanho da responsabilidade que é, você confiar em uma padaria para colocar o alimento na sua mesa. A padaria é uma relação de confiança. Os clientes nos conhecem do ano inteiro e nós, os padeiros, os conhecemos pelo nome. É uma confiança muito grande no dia a dia", afirma André.

Veículo: Impresso -> Jornal -> Jornal A Tribuna - Santos/SP

Seção: Cidades **Página:** 8