

Setor de bares e restaurantes cresce 120% e espera superar crise com pandemia

Por George Garcia

O setor de bares e restaurantes cresceu 120% no ABC, segundo cálculos do Sehal (Sindicato das Empresas de Hospedagem e Alimentação ABC). Foram 1.100 empresas abertas entre novembro de 2021 e fevereiro deste ano, sobre 500 abertas em 2021. O presidente da entidade, Beto Moreira, falou sobre esse crescimento e sobre as demandas do setor no RD Momento Econômico, desta quarta-feira (23/3).

Segundo Moreira, o número de estabelecimentos cresceu, mas dentre as empresas que foram abertas, a maioria é composta por MEIs (Microempreendedores Individuais), que são aqueles que resolveram empreender ao montar pequeno negócio, seja para a venda de marmitex ou preparar bolos ou salgados. “Nossa região teve um aumento muito grande em atividade e o número de abertura de empresas. O sindicato está contente, está esperançoso com a retomada dos negócios”, diz o presidente do Sehal. “Abriram também pequenos bares, pequenos restaurantes, mas a grande maioria são MEIs”, diz.

Para Beto Moreira, o ABC está numa boa posição para crescer em número de empresas e em postos de trabalho e entre as razões estão o crescimento natural da região, que atraiu novos moradores. Por causa do home office, podem ficar mais longe das sedes das empresas na Capital, e porque o ABC tem áreas disponíveis para imóveis comerciais, o que é mais difícil e caro de se encontrar em São Paulo.

Falta política de incentivo

Prova disso é que, além dos MEIs, entre as empresas abertas no período várias delas são de redes. “Muitas destas 1,1 mil empresas são redes de fast-food, que

estão vindo para a nossa região porque acreditam nela”, afirma. Para o dirigente, a região tem um mercado bastante atrativo e o segmento chama bastante atenção dessas empresas. “É um crescimento para novas marcas, já reconhecidas, que vêm para a nossa região. Estão vindo e em um número muito interessante. Nós temos espaço, coisa que em São Paulo é muito complicado, e acho que essa é a nossa grande vantagem. Acho que falta uma política no Consórcio para trazer mais empresas para cá, uma política que facilite a empresa vir com respaldo, tenha apoio da Prefeitura, dos órgãos públicos dos sindicatos tanto patronal, como de empregados para que a gente possa formar e reciclar mão-de-obra”, analisa.

Sobre o papel do poder público o Sehal tem algumas demandas em andamento, como a redução das alíquotas de ICMS (Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços), um tributo estadual que a Fhoresp (Federação dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares do Estado de São Paulo) já trata e também questões locais com as sete prefeituras. A principal é a facilidade para abertura de empresas que, segundo Beto Moreira, chega a levar oito meses. “Não pode demorar tanto para abrir uma pequena empresa; um alvará demora de sete a oito meses para sair, um absurdo. O que o pessoal que eu represento precisa é de paz para poder trabalhar e voltar a faturar. O dinheiro que se foi, que perdeu durante a pandemia, perdeu, isso não volta nunca mais. O que a gente tem de fazer é daqui para adiante e o que eu peço é que o poder público nos ajude, só isso”, comenta.

Datas

Sobre as datas comemorativas, como o Dia das Mães que representa grande expectativa para os restaurantes, Beto Moreira não arrisca palpite. “Quanto a datas comemorativas para nós sempre é um grande negócio. A gente espera com muita vontade que as coisas deem certo. Possivelmente a gente não vai ter mais esse problema da pandemia, isso está indo embora, precisa só tomar um pouco de cuidado ainda, mas nada muito difícil. Nosso problema hoje é a falta de dinheiro de quem compra. Quanto a números, nos últimos dois anos a gente não teve nada, então qualquer coisa acima de nada é 100%. Os restaurantes voltaram a trabalhar, as pessoas precisam acreditar que as coisas estão andando. Boa parte da economia é crer na economia, as pessoas têm uma necessidade de voltar a se socializar, de voltar a se reunir, de fazer uma festa. A gente não vai perder essa tradição de se juntar num bom restaurante, de juntar a família para festejar”, diz.

Máscaras

Beto Moreira também comenta sobre o fim da obrigatoriedade do uso de máscaras e a postura da maioria dos estabelecimentos de manter os funcionários com a proteção. “A gente concordou que, com os funcionários, era uma boa continuar. É mais higiênico, tem uma proteção maior. Para o funcionário tem que usar máscara e a gente tem de continuar usando a luva no buffet. Não vejo prejuízo nessa continuidade, pois é o mercado que pede e se o mercado pediu você tem de continuar”, completa.

<https://www.reporterdiario.com.br/noticia/3078635/setor-de-bares-e-restaurantes-cresce-120-e-espera-superar-cri-se-com-pandemia/>

Veículo: Online -> Site -> Site Repórter Diário - Santo André/SP

Seção: Economia