

Restaurantes e bares estimam alta de 20% para o Dia das Mães

Estabelecimentos investem em delivery para aqueles que desejam economizar dinheiro com locomoção e não gastar tempo nas filas

BEATRIZ MIRELLE
Especial para o Diário
beatrizmirelle@dgabc.com.br

O Dia das Mães é o momento do primeiro semestre em que o comércio se programa para lucrar mais. Neste período de flexibilização das medidas de prevenção à Covid-19, proprietários de bares e restaurantes estão otimistas para o aumento da circulação de clientes no almoço de amanhã. A expectativa é de crescimento de 20% nas vendas em relação à mesma época de 2021, incluindo o *delivery*, de acordo com o Sehal (Sindicato das Empresas de Hospedagem e Alimentação do Grande ABC).

Beto Moreira, presidente do Sehal, explica que a perspectiva de resultados satisfatórios se dá pela volta das atividades presenciais. "É uma data significativa. As pessoas não deixam passar em branco. E, ainda mais neste ano, as famílias querem sair para comemorar e homenagear as mães", afirma.

O proprietário do Pilão Mineiro, restaurante especializado em comida brasileira, em Santo André, concorda com Moreira. "As nossas expectativas são muito boas



À ESPERA. Bares e restaurantes contam com casa cheia no almoço de amanhã; Dia das Mães é a melhor data para o setor no ano

e estamos preparados. O Dia das Mães é o melhor momento para nós à frente de qualquer outra data comemorativa", diz Vagner Neto. Ele afirma que o local conta com 34 funcionários, sendo seis deles contratados temporariamente para esta semana.

O objetivo dele é superar a capacidade do estabelecimento, que possui 320 lugares.

Amanhã, em especial, os clientes serão atendidos por ordem de chegada, sem reserva. O horário de funcionamento foi alterado, abrindo meia hora mais cedo e estendendo uma hora após o atendimento normal, sendo das 11h às 19h.

Lucimar Melo, gerente da Adega do Jabá, em Santo André, afirma que a ocasião su-

pera o Natal em relação ao faturamento e à rotatividade de pessoas. "Temos uma demanda maior. Estamos há 33 anos no mercado. A fidelização é extremamente importante, ainda mais nessas épocas, porque nos consideramos um ambiente familiar", declara. O estabelecimento também não trabalhará com reservas. Os horários

seguirão o padrão, das 10h às 18h. "Estamos com 35 funcionários CLTs, 15 temporários e 23 motoboys. A nossa lotação máxima é de 112 pessoas", diz o gerente.

A professora Fabiana Agostinho, 51 anos, da Vila Palmares, em Santo André, já comprou o presente para o Dia das Mães e manterá o costume de sair nesta data.

"Preferimos assim para não passamos o dia arrumando a cozinha, limpando ou nos preocupando com almoço", comenta.

DELIVERY

Apesar da empolgação dos clientes e da animação dos empresários, há consumidores que planejam economizar. A publicitária Aline Zanetti, 28, do bairro Valparaíso, em Santo André, passará a data grávida. Para amanhã ela decidiu dispensar o almoço em família. "Ao invés disso, chamei o pessoal para ir em casa e tomar um café da tarde. O cafezinho com bolo foi a forma que encontrei para poupar", pontua.

Para isso, os estabelecimentos apostam no *delivery*. "A nossa expectativa de aumento de 20% nas vendas inclui as entregas. As pessoas ainda mantêm os cuidados pela pandemia, principalmente os idosos. Outros optam por ficar em casa para evitar as filas e não gastar dinheiro com transporte. Percebemos que, em datas especiais e feriados, muitas escolhem se reunir em casa e encomendar só os acompanhamentos", diz Lucimar.

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

Seção: Economia **Página:** 5