

Cliente: Planetário**Veículo: Diário de Pernambuco****Caderno: PE que dá certo****Data: 30.04.13**

A culinária variada e elaborada e a qualidade da rede pernambucana Planetário são procuradas não somente pela população local, mas por turistas que chegam ao estado

Gastronomia em franca expansão

Setor é um dos que mais crescem atualmente em Pernambuco, sendo o maior polo do Nordeste

“

Temos destaque também pela qualidade das instalações e preço justo”

Valter Jarocki, diretor da Abrasel/PE

Um dos setores de maior destaque no atual cenário da economia pernambucana é o gastronômico. O estado tem o maior polo do Nordeste e o terceiro do país. São cerca de 6 mil estabelecimentos funcionando do Litoral ao Sertão pernambucano. Porém, para ser um polo gastronômico não é necessário apenas um alto número de restaurantes, mas apresentar variedade de culinárias representadas e oferecer qualidade do produto. Segundo dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), 36% da renda familiar dos brasileiros é gasta com alimentação fora do lar. A expectativa é que, em 2020, esse percentual chegue a 50%. Somados os gastos das empresas com vales-refeições e os valores não computados por refeições feitas em pontos de venda in-

formal, esse valor pode ser ainda maior. Os números são animadores e a expectativa é de crescimento, principalmente para este ano e o próximo, quando acontecem a Copa das Confederações e Copa do Mundo, respectivamente.

Treinamento e qualificação foram intensificados para melhorar a qualidade dos serviços. Mais de 700 pessoas foram treinadas no estado para os grandes eventos em cursos presenciais, que somaram mais de 270 horas de treinamentos. A meta é capacitar mais de mil pessoas este ano para atuarem no polo gastronômico. “Também existe um programa do governo junto com o Senac e Sebrae, que se chama Pronatec, que também tem capacitado ainda mais pessoas com cursos na área de gestão de negócios e outras áreas de alimentação fora do lar”, lembrou

o presidente da Abrasel-PE, Núncio Natrielli. Segundo ele, só no ano passado, a associação treinou 576 pessoas ao longo dos 12 meses, investindo em cursos varia-

Mais de mil pessoas serão capacitadas para atuarem no polo gastronômico

dos e que abordassem temas do dia a dia do profissional da alimentação fora do lar. Ao todo, foram 23 capacitações entre cursos de Atendimento de Salão, Manipu-

lação de Alimentos, Coquetelaria, Frente de Loja, Técnica de Vendas para Garçons e Técnica de Atendimento a Gerentes, entre outros.

Com culinárias de vários lugares do mundo aqui representadas, o polo gastronômico do estado oferece não só diversidade de sabores, mas também um dos maiores padrões de qualidade nas comidas. A variedade vai desde pratos típicos até opções mais refinadas desenvolvidas por chefes de cozinha premiados nacional e internacionalmente. “Temos destaque também pela qualidade das instalações e pelo preço justo e competitivo”, destacou o diretor executivo da Abrasel/PE, Valter Jarocki.

As inúmeras qualidades do setor têm refletido nos faturamentos registrados nos bares, restaurantes, hotéis e pousadas de Pernambuco. Os estabelecimentos

crescem, e a previsão é que o lucro não pare tão cedo. Um exemplo desse cenário positivo é a expansão da rede pernambucana Planetário. Há 13 anos no mercado, o restaurante é sucesso desde que foi inaugurado. Pouco tempo depois de ser aberto, em janeiro de 2000, passou a vender 400 pratos ao dia. Um dos pontos fortes da rede é, além da qualidade, a agilidade com a qual os pratos são servidos. Em apenas três minutos, o cliente é atendido. “Somos muito preocupados em oferecer qualidade dos produtos e apresentar um preço justo. Nossos funcionários são bem treinados e qualificados, e os chefes de cozinha passam por um período intenso de treinamento antes da inauguração”, ressaltou o empresário Francisco Amaral, que fundou a rede com o irmão, José Antônio Amaral.