

Setor termina 2007 com movimento de R\$ 60 milhões e 14 mil trabalhadores no Distrito Federal. Panificadores buscam mão-de-obra com mais qualidade e esperam crescimento de 10% este ano

Padarias vendem 7% mais no DF

LETÍCIA NOBRE

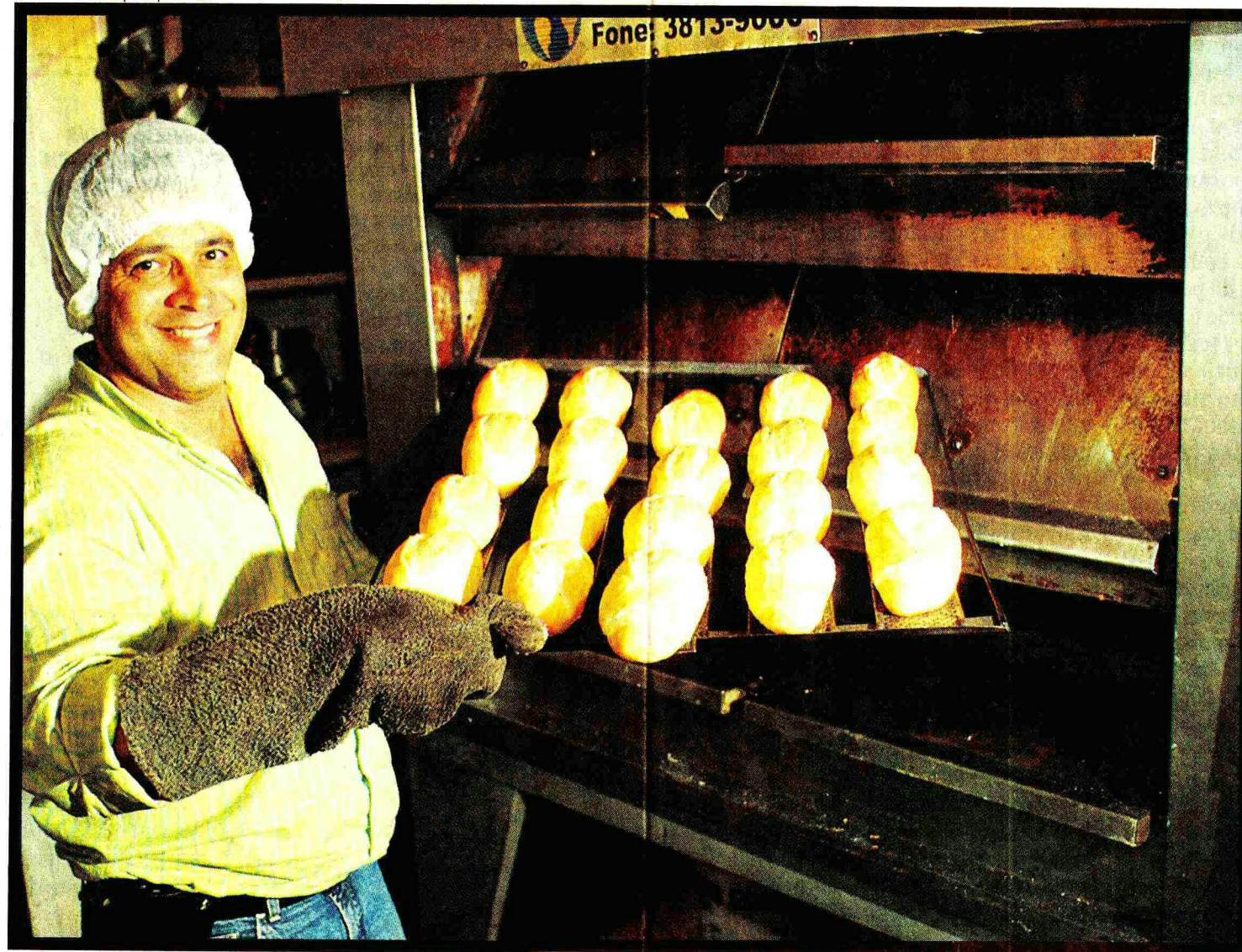
DA EQUIPE DO CORREIO

Gustavo Moreno/Especial para o CB

O setor de panificação teve um bom 2007. O mercado comemorou 7% de crescimento em relação ao ano anterior. O índice é superior ao crescimento de 5% a 5,3% esperado para Produto Interno Bruto (PIB) nacional. A melhoria no processo de produção e o investimento contínuo no quadro de funcionários foram apontados como os principais motivos pelo Sindicato das Indústrias da Alimentação de Brasília (Siab).

Carlos Eduardo Freire, proprietário da panificadora Casa do Pão, investiu cerca de R\$ 400 mil em uma grande reforma para modernizar a loja, que tem 40 anos de existência. Com o objetivo de atender o aumento de clientes, contratou 16 novos funcionários que se juntaram aos 34 já existentes. "Apos-tei muito em 2007 e tive um retorno positivo. A Casa do Pão cresceu 32%", comemora Freire. Ele também expandiu para o segmento de buffet para festas, que reforça o movimento na loja e o fluxo de caixa.

Para 2008, o vice-presidente da Siab José Joffre, prevê um crescimento de 10% para o mercado de panificação no Distrito Federal. "É uma área oportuna para empregabilidade. Há uma nova cultura de comidas rápidas e o hábito de se alimentar fora de casa. Devemos aproveitar isso e investir em qualidade dos nossos produtos."



CARLOS EDUARDO FREIRE AMPLIA PANIFICADORA, AUMENTA E TREINA QUADRO DE FUNCIONÁRIOS: APOSTA CERTeira E CRESCIMENTO DE 32% EM 2007

Deficiência

O ponto negativo da panificação em 2007 foi a falta de qualificação dos profissionais. "Se

não fosse esse entrave, o crescimento do setor teria sido muito maior", explica o vice-presidente da Siab. De acordo com José

Joffre, uma série de ações estão sendo feitas para sanar essa debilidade. "O sindicato tem parceria com Sesi e Senai, também

promovemos cursos específicos de reciclagem", diz. Mesmo assim, os resultados não são suficientes para acabar com o

problema. "Faltam incentivos, inclusive governamentais", observa Joffre.

"Os funcionários chegam sabendo quase nada, são praticamente criados dentro das padarias e confeitarias", afirma Carlos Freire. Ele conta que em sua panificadora, pouquíssimos funcionários não foram preparados pela equipe dele. "Há uma falta de cultura de profissionalismo na área", lamenta.

Em Brasília, o mercado movimentou R\$ 60 milhões anuais e emprega 14 mil trabalhadores. A maior dificuldade dos proprietários de padarias é encontrar bons confeitores e padeiros. "São profissões que não exigem formação acadêmica e que rendem salários de até R\$ 2 mil", afirma José Joffre que também é proprietário da panificadora Divino Pão.

Capacitação de jovens

Em setembro, o Ministério do Trabalho assinou um acordo de cooperação técnica que prevê a capacitação de 10 mil jovens na área de confeitaria e panificação, em dois anos. Serão beneficiados estudantes com idade entre 17 e 24 anos. Em Brasília, este ano, serão entre 60 e 100 vagas.

Os interessados serão inscritos no projeto Fornada de Novos Talentos, da Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (Abip). Os cursos ficarão a cargo do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai). Já o Instituto Euvaldo Lodi (IEL) fará o encaminhamento para o estágio remunerado e contratação dos estudantes.