

## Rotas gastronómicas (16)

# “Pagamos bem mas não há pessoas para trabalhar e por isso o Governo Regional deveria debruçar-se mais sobre este problema”

De acordo com a gerente do Mercado do Peixe, a falta de pessoas formadas e disponíveis para trabalhar não se deve apenas à falta de incentivo no que diz respeito à remuneração. Apoia, inclusive, os empresários que contratam estrangeiros, uma vez que estes têm “mais vontade de trabalhar”.

Corria o ano de 2007, muito antes de se falar sequer na abertura do espaço aéreo nos Açores, e abria um dos restaurantes com mais visibilidade na Avenida Infante Dom Henrique, uma das principais artérias de Ponta Delgada, tendo como principal objectivo o de apresentar ao cliente um leque variado de peixe fresco.

Assim, o Mercado de Peixe foi um projecto visionado por Eugénia Sousa Albuquerque, que foi também dona de espaços que ainda hoje existem, como a Adega Regional e o restaurante Arriba, ambos situados na Rua do Melo, também em Ponta Delgada, seguindo-se o António's Steakhouse, inaugurado em Maio do ano passado, procurando oferecer uma ementa diversificada de carnes, desde a carne de vaca à carne de peru.

Assim, procurámos nesta edição da nossa rota gastronómica pelos espaços dedicados à restauração em Ponta Delgada perceber qual a presença do turismo nestas duas casas, ambas geridos por Fátima Furtado, que nos conta que os dois restaurantes são procurados principalmente por turistas que variam entre o turista proveniente do estrangeiro e o turista proveniente de outras regiões de Portugal.

Por outro lado, no que diz respeito ao cliente local, este tenderá a aparecer com maior frequência no Inverno, quando há uma redução nos clientes que chegam de outros países, sendo que todos estes clientes estão dispostos a experimentar o peixe fresco que chega todos os dias a partir de quatro fornecedores diferentes que todos os dias entram em contacto com o restaurante.

No entanto, e apesar de a afluência de clientes no restaurante não ser um problema, Fátima Furtado e Eugénia Sousa Albuquerque defendem que “são necessários trabalhadores qualificados para atender o cliente”, confirmando uma vez mais a problemática que tem sido levantada pela grande maioria dos empresários ligados à restauração, excluindo aqueles que se dedicam à chamada “comida rápida”.

Por esse motivo, a gerente responsável pelos dois restaurantes afirma que o Governo Regional se deveria “debruçar mais sobre a hotelaria e sobre a restauração, em especial na problemática relacionada com os empregados, porque muitos tiram o curso e nunca mais aparecem para trabalhar”.

Salienta também que caberá às escolas profissionais da Região incentivarem os alunos que ali chegam para frequentarem os cursos ligados à restauração e à arte de bem servir, para que mantenham o interesse em seguir uma carreira ligada a esta área, contrariando assim as desistências que são frequentes.

Segundo Fátima Furtado, não se tratará de falta de incentivo no que diz respeito à remuneração, uma vez que “os ordenados no Mercado



Eugénia Sousa Albuquerque é a dona dos espaços onde se desenvolve o Mercado do Peixe e o António's Steakhouse

do Peixe não são ordenados mínimos; exceptuando a copeira e a limpeza pagamos todos acima da tabela. Nós pagamos bem mas não há pessoas para trabalhar e por isso o Governo Regional e as escolas profissionais deveriam debruçar-se mais sobre esse problema”.

Também a abertura de novos espaços, como o caso do local onde funcionava o antigo Hotel Infante que será convertido novamente num hotel, cria uma certa preocupação na gerente, uma vez que “vão ser criados empregos, de facto, mas onde está o pessoal especializado para trabalhar?”

Por esse motivo, Fátima Furtado considera positivo o facto de alguns empresários optarem por contratar funcionários de outras nacionalidades, uma vez que estes têm outra disponibilidade para trabalhar nesta área.

“Acho muito bom porque pelo menos estas pessoas querem trabalhar e ganhar dinheiro, ao contrário dos nossos. Os nossos querem logo saber quanto vão ganhar, quando é que vão descansar e quantas horas têm que fazer, e isso na restauração é simplesmente estúpido. Não posso pôr clientes na rua porque um empregado já fez as suas horas, tenho sim que ter outro empregado que substitua o outro que já fez as suas horas”, explica.

No que diz respeito à concorrência, Fátima Furtado salienta que este não é um problema, uma vez que há espaço par que todos façam o seu negócio: “O nosso vizinho está a fazer



Mercado do Peixe surgiu com objectivo de servir peixe fresco todos os dias

o seu negócio e nós fazemos o nosso, porque mesmo com a concorrência que existe nós temos sempre clientes e eles têm os seus. Gosto de ver que os outros também têm clientes, não temos que ser os únicos a tê-los”.

Quanto às preocupações relacionadas com a autarquia, a gerente salienta sobretudo a recolha de resíduos no centro da cidade, que obriga a que seja acumulado lixo numa zona específica, neste caso na Rua do Aljube, o que obriga que os funcionários do restaurante

atravessem a Rua dos Mercadores, por entre clientes que estão nas esplanadas, com vários sacos de lixo e caixotes que são ali amontoados até que passe o camião que assegura a recolha desses mesmos resíduos.

Por esse motivo, Fátima Furtado espera “que a Câmara Municipal de Ponta Delgada avance mesmo com a recolha de resíduos porta a porta, pois isso iria aliviar-nos muito porque fazemos muito lixo. Este modelo actual não resulta porque há muito comércio nesta