

Devido aos impactos negativos do coronavírus

Restaurantes açorianos poderão falir

Todos os restaurantes açorianos ouvidos ontem pelo Correio dos Açores manifestaram preocupação com a imprevisibilidade da evolução do Covid-19 na Região, culminando agora no decretado estado de emergência, tendo inclusive levado ao encerramento precoce de alguns. Embora outros restaurantes se mantenham a funcionar com serviços mínimos de entregas ou de take away, a realidade é que algumas empresas poderão inclusive abrir falência devido aos impactos negativos deste vírus na economia mundial.

Funcionando com esse tipo de serviços, à semelhança de outros, com redução de pessoal e com o encerramento temporário da esplanada, está o Forneria São Dinis, que nas últimas semanas assistiu a uma redução no número de clientes, sejam eles locais ou turistas, acima dos 95%, diz o seu proprietário.

De acordo com Diogo Sousa Batista, a decisão de manter o restaurante aberto, pelo menos até ao dia de ontem, devia-se principalmente ao facto de ao contrário do que acontece no continente português, não existir na ilha uma transmissão activa do vírus.

Quando à redução do número de clientes, diz, decorre pelo facto de “haver nas famílias o medo de um contágio” mas, no entanto, as medidas anunciadas pelo Governo no que à restauração diz respeito, principalmente na secção das linhas de financiamento, “são muito escassas”.

No entender do empresário, “não podem ser as empresas ou os empresários a suportar esta crise ainda de desfecho desconhecido porque isso significa a falência das empresas. Ou o Governo toma a responsabilidade de garantir a manutenção de postos de trabalho e as empresas a funcionar ou, até ao momento, não tendo dado essas garantias não é de se afigurar muito bom futuro para as empresas”.

Nesse sentido, Diogo Sousa Batista diz sentir-se “preocupado” com o rumo da restauração e do turismo quer nos Açores como no resto do país abalado por esta pandemia, “porque depois de passada a quarentena decretada pelo Governo Regional, a recuperação económica será feita depois de vários meses de repressões muito profundas de clientes, de oferta e de procura”.

Destes modos, os serviços mínimos que poderão ou não ser continuados pelos restaurantes darão um não ser minimamente suficientes para os empresários. Não é um substituto. Temos o nosso serviço de entregas e take away devidamente estruturados, já começámos há muito tempo e quem começar do zero será muito mais difícil, e a crise económica irá fazer com que as pessoas retraíam o seu consumo”, diz. Para além disso, face ao actual cenário, comer fora deixará de ser também uma prioridade para as pessoas durante algum tempo, uma vez que grande parte da população se encontrará em casa, “com muito tempo disponível para cozinhar, e irão também poupar todos os tostões porque desconhecem o amanhã”.

“Todos nós somos agentes económicos enquanto consumidores, e existindo um vírus que mata pessoas e nós a adoptarmos comportamentos para não o transmitirmos a quem nos é querido, todos nós enquanto agentes ficamos com medo e isso vai levar a uma contracção da economia porque são milhares de milhões de pessoas com medo”, afirma.

Esta é, conforme classifica, “a tempestade perfeita” que pode ditar o fim de muitas empresas, principalmente se estas tiveram que assegurar “o pagamento de 20%, 30% ou 40% do



Crise provocada pelo Covid-19 é dolorosa para a restauração açoriana

salário dos seus funcionários”, principalmente se o período de quarentena vigorar ainda nos próximos meses.

Clientes locais serão essenciais no Verão

Bem mais distante do centro de Ponta Delgada, Bob Cardoso, proprietário do restaurante O Cardoso na freguesia da Lomba da Fazenda, adianta que desde o passado Domingo a quebra no negócio ronda os 70%.

“Desde que foi conhecido o primeiro caso de coronavírus nos Açores, e com as medidas tomadas pelo Governo Regional, nota-se claramente que as pessoas estão mais receosas. Não vêm almoçar e o movimento caiu muito; posso falar de uma quebra de 70% das vendas.

Segunda-feira foi o primeiro dia em que tivemos mais essa noção, porque no Domingo tivemos o movimento normal da casa. Depois disso, tivemos uma quebra brutal. Na Segunda-feira tivemos 12 clientes, na Terça não tivemos nem dez clientes e agora pondero fechar o restaurante durante pelo menos 15 dias”, afirma.

Apesar de aplicadas as medidas de segurança impostas pelo Governo Regional na restauração, a realidade é que, conforme explica o empresário, o facto de grande parte dos serviços do concelho de Nordeste se encontrarem encerrados e o facto de as pessoas estarem de quarentena “não justifica manter o negócio aberto”, adicionando ainda a um turismo que é quase inexistente de momento.

Mesmo com esta aparente normalidade, o maior receio de Bob Cardoso é o de que “este seja um ano muito feio e com uma nova crise”, adiantando que fará tudo o que estiver ao seu alcance para, até que existam dados mais concretos, “assegurar principalmente o restaurante e manter os empregos” que criou.

Salienta ainda que apesar de poderem ser valiosas as ajudas concedidas pelo Governo Regional, principalmente com a criação de linhas de crédito que irão “ajudar a manter portas abertas depois do vírus”, este pode também ser um problema para alguns empresários.

“Quem não poupar vai ter problemas graves, incluindo fechar portas. Há empresas que têm arrastado a sua condição há muito tempo

com esta crise será muito pior para essas empresas que estão sempre “na linha vermelha”.

“O Governo não dá nada sem querer algo em troca. Neste momento fala-se muito nas linhas de crédito mas isso tem um custo. Estão a facilitar-nos a vida ao deixarem-nos recorrer à banca, e até já fui contactado também para recorrer a linhas de crédito com taxas de juro mais baixas, com limites de pagamento entre quatro a cinco anos”, diz.

No que ao Verão diz respeito, pela previsão de Bob Cardoso, este terá que ser aproveitado através dos clientes locais uma vez que “o turismo será afectado gravemente, e mesmo que a questão do vírus seja resolvida até Maio ou Junho o medo irá manter-se e os investidores também não irão investir”, diz.

Por esta altura no ano passado, refere, o movimento no concelho de Nordeste começava já a subir com o incentivo da preparação para a Páscoa e com a preparação das domingos, no entanto “neste momento não há domingos ou missas, a festa do Senhor Santo Cristo dos Milagres está ainda comprometida e os milhares de pessoas que iriam encher os hotéis poderão não chegar”, conclui.

“Quem não está fechado neste momento será inconsciente”

No entanto, na opinião de Francisco Pires, proprietário do restaurante Porto da Espada, nesta época marcada pela pandemia do novo coronavírus, “quem não está fechado neste momento será inconsciente”, uma vez que, na sua opinião, as directivas existentes para limitar o número de pessoas e mesas nos restaurantes não será suficiente.

“Reduzir a um terço as mesas do restaurante não faz grande sentido, porque mesmo assim as pessoas continuam a ir aos restaurantes e continuam a poder propagar uma coisa que existe. A minha ideia foi fechar para não fazer parte desse leque, prefiro estar bem de saúde e ter que me condicionador do que estar mal e ter tudo à minha disposição”, diz o empresário.

No entanto, garante que esta foi “uma decisão muito difícil de tomar”, tendo em conta que este será o terceiro mês sem facturarem com o seu

próprio restaurante, já que aproveitou o início do ano para fechar e dar férias ao seu pessoal.

Quanto ao futuro, espera “que no Verão esteja tudo normalizado” e, embora admita que neste momento é ainda tudo muito incerto, o ideal seria que São Miguel se transformasse de novo num destino seguro para quem visita os Açores. “Espero que antes do Verão esteja tudo normalizado. Ninguém sabe, estamos a falar na incerteza, mas a minha perspectiva do que pode vir a acontecer é que realmente com o calor isto amenize um bocadinho e que São Miguel venha a beneficiar do ponto estratégico que é (...) e por ser um destino seguro”, diz.

Em relação aos empresários que decidiram agora apostar em serviços de entrega e em take away, Francisco Pires diz estar assustado: “A mim assusta-me ver restaurantes em São Miguel que se centram agora no take away e que não têm meios para o fazer. As pessoas que estão a fazer take away têm que ter muito cuidado porque uma embalagem se não for esterilizada depois de estar fechada pode ficar contaminada”.

Abertos até ordem contrária

Se o Forneria São Dinis tem já o seu serviço de entregas bem definido há algum tempo, dois restaurantes que decidiram recentemente experimentar esta entrega de refeições foram O PataNisca e o P’alma Sushi, dois estabelecimentos que continuarão abertos até que haja ordem em contrário, garantindo sempre toda a segurança quer para colaboradores, quer para clientes.

Anabela Simas, responsável pelo PataNisca, adianta que por intermédio da “cidade-fantasma” e do estado de contingência enquanto declarado, foi tomada a decisão de reduzir o staff e colocar uma parte de férias para que se possa trabalhar com serviços mínimos, fazendo face à quebra de cerca de 90% no volume de clientes. “Isto é complicado. Não sabemos onde é que o vírus está nem de onde vem e, na minha opinião, se conseguirmos manter tudo com a higienização que é recomendada conseguiremos manter uma certa segurança”, diz a empresária, salientando que as pessoas têm compreendido e respeitado as normas implementadas.

Entretanto, nota ainda que as pessoas têm mostrado interesse na opção de take away.

“Se for obrigatório fechar portas e houver liberdade para circular e manter os serviços mínimos, nós vamos manter o serviço de take away e as entregas ao domicílio”, afirma.

Também Cristina Machado, proprietária do P’alma Sushi, adianta que tem optado pelo serviço take away pelo menos ao jantar, para garantir que consegue fazer face a pelo menos algumas das despesas fixas do restaurante mesmo que este venha a encerrar portas, tais como a água ou a luz. “Nós optámos por fazer mais um balcão para as pessoas não entrarem dentro do restaurante, e nunca estão duas pessoas ao mesmo tempo. Estamos a fazer take away com intervalos de 15 minutos uns dos outros para não se encontrarem e apenas eu estou em contacto com o cliente. O resto dos chefs estão no balcão e na cozinha”, diz. Face à falta de turistas nos Açores, a empresária adianta que a maior parte dos clientes têm sido locais, salientando que também no alojamento local que gere tem sentido uma enorme quebra nas reservas, uma vez que todas as marcações que tinha até Abril foram entretanto canceladas devido ao coronavírus.

Joana Medeiros