

Em obras A lendária casa lisboeta Solar dos Presuntos aproveitou a pandemia para renovar o seu sistema de ar condicionado

MÁRIO BORGA

EMPREGO

Um dos motores vai gripar?

Os restaurantes tentam reinventar-se, mas dificilmente escaparão a meses dolorosos de falências e despedimentos. E podem sofrer um colapso semelhante ao da construção no início do século

NUNO AGUIAR E PAULO ZACARIAS GOMES

Um restaurante novo em cada esquina, salas de refeições a rebentar pelas costuras, empregados a acotovelar-se e gente na porta, à espera de um lugar em esplanadas cheias de turistas. Nos próximos tempos, será difícil repetir a fotografia tirada nos anos em que a restauração foi um dos principais motores da atividade económica e do emprego. As novas regras de distanciamento, a demora na recuperação das viagens internacionais e o medo do contágio aparecem como convidados indesejados num banquete que até estava a correr bem. E embora muitos restaurantes se tenham reinventado – com comida pronta ou entregue à porta de casa, para compensar o fecho de portas –, fica por resolver o problema de fundo de um setor a braços com margens curtas e excesso de mão de obra.

Desde a saída da Troika, a restauração foi responsável por 10% a 25% do emprego criado em Portugal, ficando perto de duplicar o seu peso na economia nacional. Com um crescimento rápido, desempenhou, com a hotelaria e algum comércio, um papel semelhante ao da construção civil no final do século passado. E ambos partilham fragilidades. "A construção serviu para absorver muita mão de obra não qualificada. O turismo ocupou um pouco o mesmo espaço, sendo muito empregador, com baixos salários e muitas empresas de pequena dimensão", explica João Cerejeira, professor na Universidade do Minho e especialista em mercado de trabalho. "Tem capacidade para gerar rendimento e distribuí-lo pela economia, com um grande número de trabalhadores e empresários, e fornecedores locais."

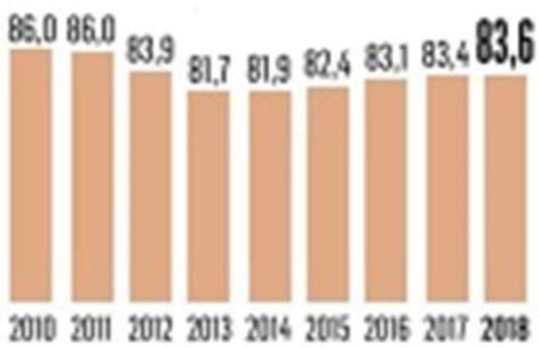
Após um período duro, marcado pela crise e uma vaga de austeridade que

Mesa farta até à pandemia

Ultrapassada a Grande Recessão, o negócio da restauração cresceu e passou do vermelho ao lucro. Recuperou empregos perdidos – a mão de obra chegou mesmo a escassear – e aumentou o peso na economia. Agora, a Covid-19 ameaça passar uma fatura pesada e prolongada ao setor



NÚMERO DE RESTAURANTES
(EM MILHARES)



NÚMERO DE TRABALHADORES EM RESTAURANTES
(EM MILHARES)



POPULAÇÃO EMPREGADA TOTAL | NÚMERO DE TRABALHADORES EM RESTAURANTES

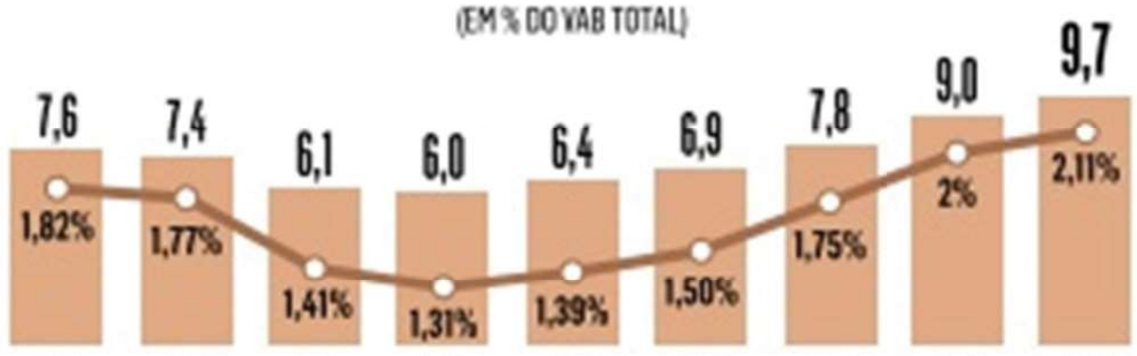
PESO DO EMPREGO NA RESTAURAÇÃO NO EMPREGO TOTAL





VOLUME DE NEGÓCIOS DOS RESTAURANTES
(EM MILHARES DE MILHÕES DE EUROS)

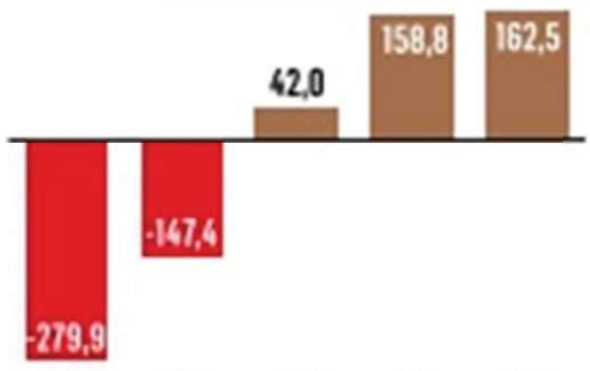
PESO DOS RESTAURANTES NA ECONOMIA
(EM % DO VAB TOTAL)







RESULTADOS LÍQUIDOS DAS EMPRESAS DE RESTAURAÇÃO
(EM MILHÕES DE EUROS)





EFEITOS DA COVID-19



81,7%
Recorreram ao *layoff*



77,9%
Não realizaram qualquer faturação em abril

48%
Dos que ficaram abertos, 48% adaptaram a venda de refeições no estabelecimento para *takeaway*



6%
Dos que ficaram abertos, 6% aderiram à entrega porta a porta ou *drive-in*

88,3%
Não conseguem manter a atividade sem o apoio do Governo

8%
Despediram pessoas em março e em abril

FONTES INE, Banco de Portugal e AHRESP

INFOGRAFIA A.R./VISÃO/@marialbino.com

fez os portugueses questionar quantas vezes comiam fora, a saída da Troika e a explosão do turismo injetaram dinheiro no setor. Entre 2014 e 2018, o número de trabalhadores em restaurantes aumentou 24% e as vendas dispararam 52 por cento. Em 2016, a restauração passou do prejuízo ao lucro – que não parou de crescer. Pelo caminho, uma descida do IVA de 23% para 13% ajudou a engordar as margens e incentivou contratações. O emprego cresceu 5,6% ao ano, quase o triplo da média nacional, para chegar a representar, em 2016, um em cada quatro postos de trabalho criados em Portugal.

Sem aviso, a Covid-19 obrigou, primeiro, os restaurantes a fechar as portas e, agora, a reabri-las com lotação limitada e sem perspetivas de recuperação rápida do turismo. Se a procura não retomar, podemos estar perante uma bomba-relógio de destruição massiva de emprego, à semelhança do que aconteceu com a construção no início do século. "É um setor mais vulnerável, porque é de trabalho intensivo. Flutua consoante o ciclo económico e, numa fase recessiva, sai-se do mercado", diz João Cerejeira. "Há uma restauração que depende do mercado interno, de quem trabalha na cidade e de quem se desloca para lá. Essa não será tão afetada. E há outra, dependente do turismo, nos centros históricos e nas zonas balneares, que pode ter a sua viabilidade comprometida. Alguns estabelecimentos podem optar por fechar."

Pedro Catapirra defende que "é inevitável que haja uma segunda 'limpeza'", mas espera que "não seja tão dramática como a primeira", referindo-se ao número de restaurantes desaparecidos na última crise. O diretor de operações da consultora de gestão hoteleira BlueShift descreve o setor como uma "indústria de 'tostões', com margens curtíssimas, em que, muitas vezes, não se consegue pensar no longo prazo". E antecipa que a pandemia deixe uma conta pesada na mesa do setor, sobretudo depois do "baque" que virá quando se retirar a boia dos *layoffs*, a que esta atividade se agarrou como poucas outras.

MÃO DE OBRA JOVEM, PRECÁRIA E COM BAIXOS SALÁRIOS

Seja através de falências ou de reestruturação do negócio, haverá pressão para reduzir trabalhadores num setor em que não há muitos obstáculos a essa diminuição. Mais de metade dos postos de trabalho da hotelaria e restauração está ocupada por precários (contratos a prazo, falsos recibos verdes ou outros). Estas empresas também dependem muito de profissionais jovens: 14% dos seus empregados têm menos de 25 anos, quase o triplo do peso na totalidade da economia. É também a área de salários mais baixos. Tudo somado, não é muito difícil nem caro dispensar trabalhadores.

"Em pouco tempo, passámos de falta de mão de obra para excedente de profissionais", nota Pedro Catapirra. Mas o que fazer ao exército de trabalhadores que poderá engrossar as filas do desemprego? António Costa já deu algumas pistas. Em entrevista ao *Expresso*, o primeiro-ministro prometeu "um programa de emprego que permita absorver muita da mão de obra que ficou disponível" e referiu-se, em específico, à construção, em que havia "falta de mão de obra", e à floresta, que "implica mão de obra intensiva". João Cerejeira mostra algum ceticismo em relação a essa ideia, notando o óbvio: será complicado absorver profissionais do sexo feminino na construção. E sugere uma via alternativa: "A saúde e os cuidados para idosos têm um subfinanciamento crónico do Estado. Aí e no apoio domiciliário, pode haver espaço para absorver essa mão de obra. A atividade hospitalar também tem uma componente hoteleira."

Algum do ajustamento também poderá ser feito com o regresso de imigrantes ao país de origem, com destaque para o Brasil. Ao mesmo



Pedro Catapirra

Consultor

Não faz sentido, daqui a um ano e meio/dois anos, não haver jantares de grupo. Havemos de conseguir voltar a jantar com a família num restaurante, juntar dez ou 20 pessoas. Era demasiado horrível não conseguirmos voltar a fazê-lo. Teremos é mais rigor. Nos últimos dez anos, o foco esteve no HACCP [segurança alimentar], os empresários ficaram mais sensíveis a todo o tema da higiene, com a intervenção da ASAE. Agora, o controlo aperta um pouco mais, mas não será tão estranho como foi antes. Algumas dessas regras vão perdurar, faz parte do negócio e da evolução humana.

Muito dependente do ciclo económico e com uma mão de obra precária, a restauração é um setor vulnerável





LUCÍLIA MONTEIRO



MARCOS BORGA

Gambrinus Vão passar a ser duas as entradas para este restaurante de luxo, também conhecido pelo seu balcão, e haverá outra só para os clientes saírem, sem cruzamentos

tempo, as dificuldades de deslocação internacional poderão manter vagas por ocupar. "Se houver restrições à imigração, pode haver oportunidades de emprego na área agrícola. Azeite, vinho, frutos vermelhos. Trabalhos sazonais, que exigem muita mão de obra", acrescenta Cerejeira.

Enquanto as regras de distanciamento, de ocupação e de higienização reforçada conviverem com o receio de cruzar as portas de um restaurante, realizar margens vai ser uma receita difícil de seguir pelos empresários, sobretudo para restaurantes mais pequenos, que terão de recorrer a soluções imaginativas para encaixar o maior número de pessoas no espaço disponível. Os pedidos para instalar esplanadas estão a crescer, e câmaras como Lisboa, Portimão, Aveiro, Cascais ou Pombal anunciaram a redução, ou mesmo isenção, de taxas para incentivar o seu uso. No Porto, será permitido aumentar a área de esplanadas, colocá-las no lugar de parques de estacionamento e em praças e largos onde estavam proibidas.

A preparar a reabertura
No restaurante Solar Moinho de Vento, no Porto, o proprietário Pedro Bessa Monteiro vai implementar várias medidas para adaptar as instalações

Por outro lado, para segurarem os quase 270 mil postos de trabalho, os empresários pedem redução temporária de impostos e contribuições, e o prolongamento dos apoios do Estado. "Funcionar a 50% com custos de 100% não é viável", avisou esta segunda-feira Carlos Moura, vice-presidente da Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP).

TÁBUA DE SALVAÇÃO DA PORTA PARA FORA

De pratos e talheres na gaveta desde o início da emergência, parte da restauração virou-se para o *takeaway* e para as entregas. Na primeira semana de maio, da minoria de 12,6% que não fechou portas, quase metade tinha adotado uma destas formas de venda à distância, segundo dados da AHRESP. Isso teve reflexo na atividade de plataformas de entregas como a Glovo, que, em dois meses, garante ter acrescentado 700 novos restaurantes à sua rede, 85% dos quais de pequena e média dimensão.

"Todos os dias tentamos contatar os que não estão a operar. Não acreditam que conseguem manter-se só a fazer *delivery*, mas nós convencemo-los", diz à VISÃO Ricardo Batista, country manager da Glovo. Também a concorrente UberEats pôs no terreno medidas para captar novos parceiros: criou uma equipa dedicada à rápida integração de novos membros durante a pandemia, eliminou as taxas de ativação de novos restaurantes e passou a permitir a transferência diária (normalmente, é à semana) dos valores faturados via aplicação, adiantou à VISÃO Mariana Ascenção, diretora de comunicação da Uber.

A mudança veio para ficar. "Haverá mais *delivery* e *takeaway*. O consumidor vai exigi-lo, e temos a restauração mais preparada. Dessa forma, os restaurantes conseguem um custo operacional mais baixo do que aumentando os espaços", confia Ricardo Batista. Também Pedro Catapirra prevê que estas alternativas façam parte do novo normal nos próximos meses: "Não acredito que um empresário com um espaço pequeno, que tenha usado estas ideias, vá abandoná-las."