

São Paulo, quarta-feira, 03 de outubro de 2012

índice geral

FOLHA DE S.PAULO **comida**

São Paulo ganhará novas 'superpadocas'

Rede Don Pepe di Napoli abrirá padaria em Moema, e Villa Grano, de Pinheiros, terá filial na Vila Mariana

Novo modelo surgiu nos anos 80 em reação aos supermercados, que abriam padarias dentro de seus estabelecimentos

DE SÃO PAULO
DO COLUNISTA DA FOLHA

"Hoje, não há mais espaço para aquela padaria que vende só pão e leite", diz Antero José Pereira, presidente do Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria.

A maioria das casas recém-abertas em São Paulo adota esse novo modelo, afirma ele.

Português, Pereira chegou aos 15 anos no Brasil e sempre trabalhou na área. A longa história com a panificação poderia fazer do empresário um homem nostálgico.

Não é. Pereira defende as mudanças em curso nos últimos anos na cidade. Pequena, sua padaria Trigo d'Ouro, no bairro do Campo Belo, não segue o modelo tradicional de "superpadocas". Porém, ele reforça, tem variedade de serviços para oferecer, como pizza e produtos de mercearia.

Como está em uma área comercial, com pouco movimento nos finais de semana, Pereira não planeja ampliar sua Trigo d'Ouro ou abrir uma filial. O caso é uma exceção em um setor voltado à expansão.

NOVAS & MAIORES

Aberta no fim de 2010 no Alto de Pinheiros, a terceira unidade da rede Sta. Etienne tem 1.610 m², equivalente a 1/4 de um campo de futebol).

São 600 itens no cardápio, número que não inclui produtos vendidos na mercearia, que vão de congelados a presunto espanhol pata negra.

Nesta unidade e nas outras duas, nos Jardins e na Vila Madalena, circulam cerca de 100 mil pessoas todo mês.

E esse número tende a aumentar. As casas da Vila e dos Jardins devem passar por reformas em 2013. Vão ganhar adegas e incrementar ainda mais a lista de serviços.

Além das ampliações dos estabelecimentos, São Paulo vê o nascimento de novas "superpadocas", tendência que deve se perpetuar.

No mês que vem, em Moema, a rede de restaurantes Don Pepe di Napoli fará sua primeira incursão nesse território das novas padarias. O nome? Padoca di Napoli.

Segundo Allan Vila Espejo, ele e os demais sócios decidiram investir no setor atraídos pela tendência das padarias de se voltarem cada vez para as refeições.

Na Padoca di Napoli, será possível tomar café da manhã, almoçar, fazer happy hour ou jantar diariamente.

PÃOZINHO É 5%

A importância da alimentação é crescente para esses estabelecimentos. "Depois das fornadas dos pães, a padaria ficava vazia. Ao servir refeições, ela traz movimento para outros horários, aproveita melhor a mão de obra e seu faturamento sobe", explica Samara Trevisan, professora do curso Mestre Padeiro Internacional, do Senac.

A Villa Grano, na Vila Madalena, é um bom exemplo. Apenas 5% do lucro é atribuído ao pão francês, afirma Luis Pereira Ferreira, um dos proprietários. Já as refeições, respondem por 40%.

De acordo com Ferreira, é provável que a divisão de lucros seja semelhante na nova unidade da Villa Grano, que deve abrir em dezembro na Vila Mariana.

REAÇÃO

Para Augusto Cezar de Almeida Neto, editor da revista "Panificação Brasileira", a tendência das megapadarias teve início nos anos 80, quando supermercados começaram a abrir padarias dentro de seus estabelecimentos.

"Os donos de padaria foram acossados pelas grandes redes de supermercados e precisaram expandir sua oferta de produtos e serviços", conta. "As padarias passaram a oferecer refeições e produtos que não

ofereciam."

Outro fator que contribuiu para a mudança das padarias foi a explosão imobiliária nas grandes cidades, o que gerou a construção de prédios comerciais em bairros antes residenciais e, por consequência, um público que precisava almoçar e jantar.

"As padarias, que antes ofereciam apenas pão e doces aos moradores dos bairros, passaram a servir refeições para trabalhadores. Isso mudou tudo."

(MARÍLIA MIRAGAIA E ANDRÉ BARCINSKI)

NA INTERNET

Leia a história das padarias no Brasil
[folha.com/no1162280](http://www1.folha.uol.com.br/fsp/comida/69615-sao-paulo-ganhara-novas-superpadocas.shtml)

<http://www1.folha.uol.com.br/fsp/comida/69615-sao-paulo-ganhara-novas-superpadocas.shtml>