

Comércio abre até mais tarde em Manguinhos

A16093

FOTOS: ANTONIO MOREIRA/AT

Restaurantes e quiosques estão abrindo mais cedo e funcionando até a madrugada para atender turistas



Os restaurantes e quiosques de Manguinhos, na Serra, estão abrindo mais cedo e fechando mais tarde durante o verão. Para deixar o balneário "bombando" e não perder nenhum cliente, estão fazendo hora extra.

No Restaurante Pierrot, por exemplo, a equipe está trabalhando duas horas a mais do que o normal, esticando o expediente até de madrugada, segundo o proprietário, Adelar Antônio Adam.

"Antes, era das 10 horas até, no máximo, uma hora. Agora, vamos até quase três horas", disse.

No Enseada de Manguinhos, a situação se repete. "Ficamos abertos até atendermos o último cliente, seja a hora que for. Vamos até 23 horas, normalmente. Nas férias, já teve dia de fechar às 3 horas", contou o proprietário, Geraldo Alves, o Geraldinho.

Há estabelecimento que passou a funcionar até em dias da semana que normalmente eram destinados à folga da equipe. "Ao longo do ano inteiro, funcionamos aos sábados e domingos, apenas. Já no verão, começamos na quinta-feira", afirmou o sócio-proprietário do Chico Bento, Dão Borba.

Bom para os comerciantes, melhor ainda para os trabalhadores, já que foi preciso contratar mais funcionários, tanto nos restaurantes quanto nos 14 quiosques à beira-mar.

No restaurante Pierrot, por exemplo, a equipe aumentou em seis pessoas. Já no Enseada de Manguinhos, o quadro de funcionários aumenta 20% nos finais de semana.

Alguns restaurantes passaram por obras de ampliações e melhorias na estrutura física. "Aumentei a área coberta, já pensando nas chuvas que estavam previstas, além de ter construído um anexo para esperas, com atendimento de balcão", explicou a sócia-proprietária do Empório do Caranguejo, Daphne Carminati.

Entre os quiosques, a regra é abrir cedo e todos os dias da semana, pois a concorrência é grande. Ontem, muitos deles já estavam abertos às 9 horas.



Daphne Carminati investiu na ampliação de seu restaurante e criou sala de espera

Fábrica de doces caseiros da vovó faz sucesso

Os doces das avó Iracema fizeram tão bem à neta, a microempresária Carmen Elisabeth Rodrigues Carloni, moradora de Manguinhos, na Serra, que ela resolveu montar uma fábrica de compotas, geléias e licores, a Mil Doces.

A pequena indústria, fundada há 17 anos, produz cerca de 200 quilos de doces por semana, consumindo nas receitas 70 quilos de açúcar, em média.

São feitas compotas de abacaxi, abóbora, banana, mamão, coco, jaca, além de outros sabores e doces de leite variados. Os potes de 700 gramas são vendidos a R\$ 8,50. Já os de um quilo saem a R\$ 12,00.

Além das vendas avulsas, a Mil Doces faz entregas em restaurantes. "Comecei com os grandes estabelecimentos em Vitória. Desde então, meus doces ficaram famosos", contou.

Além da equipe fixa, muitas etapas da produção são terceirizadas. "Contrato diaristas para descascar jacas, abacaxis e outros frutos", comentou.

MANGUINHOS

- População**
Cerca de três mil moradores
- Município**
Serra
- Bairros vizinhos**
Jacaraípe, Bicanga, Carapebus e Feui Rosa

Mapa comercial

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● 1 fábrica de doces ● 1 parque aquático ● 1 posto de combustíveis ● 2 marmorarias ● 1 serralheria ● 1 oficina mecânica ● 1 fábrica de pranchas de surfe ● 1 marcenaria ● 1 fábrica de móveis em madeira rústica ● 1 padaria ● 1 farmácia ● 1 banca de revista | <ul style="list-style-type: none"> ● 1 salão de beleza ● 1 mercearia com quilão ● 10 bares e restaurantes ● 15 quiosques ● 1 minishopping com bar, café, dois restaurantes e loja de artesanato ● 2 sorveterias ● 3 pousadas ● 1 lanchonete ● 1 depósito de picolé ● 1 loja de painéis de barro |
|---|---|

Fonte: Associação de Moradores de Manguinhos