

Economia.

Receita libera 1º lote de restituição do IR 2015 hoje

Pág. 25

EDITORA:
JOYCE MERIGUETTI
jmeriguetti@redgazeta.com.br
Tel.: 3321.8327

PESO NO ORÇAMENTO

DE OLHO NO BOLSO

PREÇO DO PÃO FRANCÊS

VARIA ATÉ 70% EM VITÓRIA

Pesquisa em 16 bairros achou valor do quilo de R\$ 9 a R\$ 15,29

LUÍSA TORRE
ltorre@redgazeta.com.br

O pão francês é item indispensável na mesa de boa parte dos capixabas. Há quem goste dele mais branquinho, outros gostam mais torrado e muitos são os motivos pela escolha de uma ou outra padaria. E é bom que o consumidor fique mesmo de olho. Pesquisa feita por A GAZETA em 30 padarias de Vitória mostra que o preço do pãozinho pode variar até 70%.

Entre os locais percorridos na Capital, o preço mais baixo encontrado foi de R\$ 9,00, em três padarias: uma em São Pedro, uma na Vila Rubim e uma no Centro. Já o valor mais alto foi encontrado em Jardim da Penha: R\$ 15,29, 69,89% acima do pãozinho de menor valor. Foram pesquisadas 30 padarias de 16 bairros. Isso quer dizer que o pãozinho mais barato sai, em média, a R\$ 0,45 e o mais caro, R\$ 0,76.

VALOR

A variação do valor do pão se dá por vários fatores, não só seu custo de produ-



Padaria de São Pedro está entre as que têm preço do pão francês mais baixo

ção, explica o presidente da Associação de Panificação e Confeitaria do Espírito Santo, Flávio Bertollo. “O pão francês é hoje o principal produto da padaria. Mas o valor dele engloba aluguel, mão de obra, energia... a gente entende que quem está vendendo a R\$ 9 está em um bairro com aluguel mais barato, com mão de

obra que mora em volta de sua padaria e que tem conseguido um trigo com preço inferior, nem sempre de boa qualidade. Quem está no quilo a R\$ 13 ou R\$ 14, geralmente vai estar num bairro em que o aluguel é mais caro e que não tem mão de obra por perto”.

Bertollo diz também que, pela percepção dos

donos de padaria e pelos estudos da associação, é possível concluir que os consumidores prezam mais por qualidade que pelo preço. “Ter preço barato e baixa qualidade não adianta. A variação de uma padaria para outra é de centavos e, por isso, as pessoas acabam procurando mais a qualidade”.

CARLOS ALBERTO SILVA

QUANTO CUSTA

Padaria	Preço do pão
Pérola (São Pedro)	R\$ 9,00
Quarto de Queijo (Centro)	R\$ 9,00
Rold's (Vila Rubim)	R\$ 9,00
Art do Grão (São Pedro)	R\$ 9,10
Ebenézer (São Pedro)	R\$ 9,49
Belle Coffee (Centro)	R\$ 9,50
Pão e Opção (Grande Goiabeiras)	R\$ 9,90
Graça (Maruípe)	R\$ 9,90
Renascença (Santo Antônio)	R\$ 10,00
Santuário (Santo Antônio)	R\$ 10,00
La Vita (Jesus de Nazareth)	R\$ 10,99
Pão e Opção (Praia do Suá)	R\$ 11,90
Vitória (Jucutuquara)	R\$ 11,90
Dolce e Pane (Grande Goiabeiras)	R\$ 12,00
Monte Líbano (Vila Rubim)	R\$ 12,80
Integral (Tabuazeiro)	R\$ 12,90
Milano (Maruípe)	R\$ 12,90
Delícias do Trigo (Jardim Camburi)	R\$ 12,99
Nova República (Bairro República)	R\$ 13,50
Qualitá (Jardim da Penha)	R\$ 13,90
Cheiro de Pão (Mata da Praia)	R\$ 13,99
Expressa (Centro)	R\$ 13,99
Mata da Praia (Mata da Praia)	R\$ 13,99
Monza (Jucutuquara)	R\$ 14,12
D'Bairro (Bento Ferreira)	R\$ 14,18
Monza (Bairro República)	R\$ 14,33
Monte Líbano (Praia do Canto)	R\$ 14,80
Ledut (Bento Ferreira)	R\$ 14,88
Expressa (Praia do Canto)	R\$ 14,89
Moinho (Jardim da Penha)	R\$ 15,29

Observação: Pesquisa feita nos dias 28 e 29 de maio e 1º de junho.

Consumidor não pesquisa preço, dizem economistas

Como o pãozinho tem valor baixo no orçamento familiar, muitos consumidores não se preocupam com o valor do produto. É o que explica o economista e professor universitário, Antonio Marcus Machado. “Ra-

ramente o consumidor vai pesquisar o preço, porque o pãozinho tem peso pequeno no orçamento da família e elas não fazem conta dos pequenos gastos. Muitas vezes nem percebem a variação. Se o pão passou de R\$

4,20 para R\$ 4,60, embora o aumento seja de 10%, nem sempre ele percebe”.

A proximidade de casa pesa mais, diz o economista, que o valor. “Ele paga pela conveniência. A proximidade e o conforto do

consumidor contam”.

Paulo César Ribeiro, economista e coordenador da pesquisa da cesta básica da Rede Doctum, destaca que muita gente vai em padarias às quais estão acostumadas a ir, onde gostam do produ-

to. “O consumidor vai à padaria mais por hábito e comodidade. Quando vai comprar, geralmente são poucos pães, e o valor não é tão alto, por isso o valor não altera tanto”.

Ribeiro alerta, no entan-

to, para o valor de itens como leite e queijo nas padarias. “São produtos com valores monetários mais altos e que variam muito de valor. Uma lata de achocolatado pode chegar a custar quase o dobro. O consumidor deve evitar comprar esses itens na padaria”.

PESO NO ORÇAMENTO

FOTOS: CARLOS ALBERTO SILVA



Melhor pão

Marilene Marques, 70, sai todo dia de bairro República e vai até a Praia do Canto em busca do pão que ela considera o melhor de Vitória. “Aqui, o pão é mais caro, mas é o mais gostoso”, conta.



Só integral

A proximidade de casa e a qualidade do pãozinho são os motivos para o gerente de logística José Olintho Cruz, 61, escolher a padaria onde vai. “Só como integral e tem que ser bem moreninho”, diz.



Preço alto

Moradora de Jardim da Penha, Michele Rosa, 34, não deixa de comprar o pãozinho para a filha, Ana Eliza. Ela, porém, já trocou hábitos. “Troquei o francês pelo pão de forma devido ao preço alto”.

PREÇO DO PÃOZINHO

Inflação de 11,48% em 12 meses

A variação no valor do preço do quilo do pão nos últimos 12 meses supera inflação oficial

LUÍSA TORRE
ltorre@redgazeta.com.br

A variação no valor do preço do quilo do pão francês nos últimos 12 meses foi de 11,48%, de acordo com dados do Instituto Jones dos Santos Neves (IJSN). A alta é explicada por vários fatores, entre eles, o aumento do valor do trigo e o reajuste da energia.

Segundo dados do instituto, o acumulado em 2014 foi de 6,81%. Em 2015, considerando apenas os cinco primeiros meses, a inflação do pãozinho já bate 6,51%. Nos últimos 12 meses, de junho de 2014 a maio de 2015, a cifra salta graças aos meses de agosto de 2014 (2,36%) e abril de 2015 (4,36%), com maiores altas.

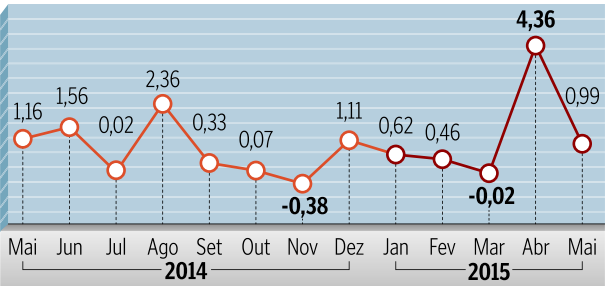
“Primeiro, o preço do pão aumentou porque o custo de fabricação aumentou, já que

VARIAÇÃO

Inflação do pão francês

em(%)

Variação mensal



Inflação acumulada



A Gazeta | Editoria de Arte | Marcelo Franco

o trigo que faz o pão é importado e o câmbio está mais alto. Além disso, você precisa de forno e de máquinas, e a energia aumentou. O combustível também subiu, então o pãozinho ficou mais caro”, explica o economista e professor universitário Antonio Marcus Machado.

O economista detalha

também que a aparência da padaria vai criar a percepção da qualidade, e nisso o preço pode vir maior. “Mas a diferença entre um estabelecimento e outro vai depender muito da cumplicidade do consumidor. Se você está num bairro de renda média mais alta, a pessoa não percebe ou não reclama dessa

diferença, não questiona e paga. Já num bairro com renda média menor, não existe isso, então tem que fazer um preço menor. O consumidor faz parte da estratégia de preço”, completa.

O presidente da Associação de Panificação e Confeitaria do Espírito Santo, Flávio Bertollo explica que o trigo é importado e o valor alto do dólar tem contribuído para o aumento do valor do pãozinho. “O trigo é importado, e a variação cambial está muito alta. A energia também representa muito na produção do pão, tem as máquinas para mexer o pão, tem o forno, tudo envolve energia e isso tem contribuído para que o pão deixe menos lucro na padaria”, aponta.

Bertollo também explica que o consumo de pão retraiu por causa da crise. “Apesar de os custos terem aumentado, enfrentamos uma queda de 15% a 20% no consumo”.



Valor mais alto foi encontrado em Jardim da Penha



Qualidade

O motorista Leandro Pereira da Silva, 32, diz que compra de três a seis pães por dia, durante a semana. “Primeiro qualidade, depois preço. Quando vem os dois, melhor ainda”.



O mais gostoso

Maria Madalena Zavoudakis, 54, mora em Jacaraípe. Quando está em Vitória, compra o pãozinho em uma padaria da Praia do Canto. “Venho pela qualidade e não pelo preço. É o pão mais gostoso”.



Consumo diário

O farmacêutico Eliu Souza, 39, diz que não abre mão do pãozinho. Ele é consumidor assíduo de uma padaria de São Pedro. “Está caro, mas não deixo de comer. Escolho a padaria pela qualidade”.