UM brinde AO faturamento

Com as confraternizações de fim de ano, proprietários de bares e garçons comemoram o aumento do número de clientes, e do lucro

» JÚLIA COSTA*

Em tempos de Black Friday, Natal e réveilon, uma outra tradição costuma movimentar a economia e engordar os lucros, principlamente no setor de serviços. No Patinho Feio, na Asa Norte, as reservas para grandes confraternizações de final de ano organizadas por empresas ou grandes grupos de amigos começam a aumentar já em novembro.

De acordo com Pedro Caetano, proprietário do estabelecimento, só neste mês já foram mais de 50. O local recebe, principalmente, clientes de escritórios de advocacia ou órgãos públicos, em grupos de 10 ou 20, mas já houve comemorações com mais de 100 pessoas.

"Têm de tudo um pouco. Um ou outro passa um pouco da média de convívio, por causa da bebida, e acaba chamando mais a atenção", conta Pedro sobre as festas. Ramon Souza, gerente do local, relata que todos os dias a casa recebe um grupo diferente para confraternizações, alguns inusitados. Nesta semana, por exemplo, o local recebeu noivos que haviam acabado de sair da cerimônia, junto aos convidados.

Outra confraternização que o local recebeu nesta semana foi organizada por Christiane Satie, servidora da Câmara dos Deputados, com cerca de 70 participantes. "O que dá liga são as relações interpessoais. Então, conhecendo o colega, conseguimos entender como que ele faz o trabalho, conseguimos acessar o interior da pessoa e garantir aderência e engajamento", afirma.

Para Sílvia Brito, as festas permitem cultivar o lado mais humano das relações de trabalho. "Temos um ano inteiro juntos, mas sempre com muita correria, focados nas nossas rotinas", diz. "É o momento de fortalecer os laços e desejar um bom fim de ano."

Valéria Szarneski compartilha da visão da colega. "Você cria amizade com aquela pessoa, é diferente da relação só chefe e subordinado ou entre os próprios colegas de trabalho. Eles passam a ser seus amigos de vida e acho que isso acontece muito quando você o conhece fora do ambiente de trabalho", comenta.

Todos os anos, os funcionários da Secretaria-Geral da Mesa se reúnem na casa de um colega de trabalho para celebrar, mas, neste ano, optaram pela primeira vez por um bar. Em termos de consumo, o grupo varia o formato de cada festa. "Pode ser um jantar, tem a parte das bebidas que, às vezes, faz com que todo mundo fique mais descontraído, diferente do dia a dia. Então, eu acho que faz parte também. Podemos ver o outro lado das pessoas", resume Sílvia.

Pacotes

Para contemplar esse público sazonal, o estabelecimento criou três pacotes fechados para os clientes que buscam reservas para grupos a partir de 10 pessoas. Um é voltado apenas para o almoço, a partir de R$ 79,90, e outros dois para a atividade noturna no local, com preços entre R$ 159 e R$ 259. Esses incluem seis opções de drinks, com diferentes tipos de bebidas alcoólicas, sucos e refrigerantes, aperitivos e pratos principais.

"As confraternizações são um grande foco nosso. Por isso, quisemos montar propostas específicas. Faz parte do DNA da casa", diz Pedro.

O estabelecimento fatura cerca de 20% a mais do que em outros meses, mas os custos operacionais também crescem. "As pessoas estão mais predispostas a consumir, são meses de ótimo faturamento. Mas temos mais custos, com 13º salário e investimentos paralelos", explica.

Entre essas despesas adicionais, estão a contratação de mais funcionários para o quadro efetivo, além de freelancers. No segundo semestre deste ano, o local aumentou o número de colaboradores de 33 para 36, além da contratação de cerca de 30 freelancers por mês para trabalhar como garçons ou auxiliares na cozinha ou limpeza.

Apesar do aumento do lucro, consequência também do crescimento do fluxo de clientes no local, Pedro diz que o gasto individual dos consumidores que vão apenas para as confraternizações é mais baixo do que os clientes regulares do bar. "O pessoal vai pelo ambiente, convívio de trabalho. Não é o mesmo ritmo de consumo do que o cliente normal", afirma.

Espírito de Natal

Ramon, gerente do local, conta que a movimentação no bar duplica no fim de ano por causa das confraternizações. Com o aumento do faturamento, a equipe de funcionários recebe mais comissão e gorjetas dos clientes.

O garçom Érico Medeiros já foi parte da equipe de freelancers do bar. Hoje, integra o quadro efetivo. No fim de ano, comemora o aumento dos valores que recebe. "É bom tanto para a empresa quanto para nós", diz. "Aumenta a nossa porcentagem e a da casa. É mais caixinha para nós. Para nós, essa correria é boa."

Com as confraternizações de fim de ano, os funcionários ganham de 3% a 5% a mais do que nos meses regulares, diz o garçom Sandesson Machado. Para ele, o espírito de Natal faz com que os clientes fiquem mais abertos para contribuírem com valores. "O pessoal fica mais bondoso, família. Os garçons sempre ganham mais em festas, épocas comemorativas. As pessoas sempre ajudam bastante", afirma.

***Estagiária sob supervisão de Eduardo Pinho**

Fotos: Júlia Costa/CB/D.A Press



Grupo de servidores da Câmara dos Deputados se reúne para comemorar



Confraternização juntou 70 pessoas no Patinho Feio, na Asa Norte



Érico Medeiros comemora o aumento do faturamento



Estabelecimento criou três pacotes fechados para grupos a partir de 10 pessoas



Maurenilson/CB

> O pessoal fica mais bondoso, família. Os garçons sempre ganham mais em festas, épocas comemorativas. As pessoas sempre ajudam bastante. É bom tanto para a empresa quanto para nós"
>
> ***Érico Medeiros, garçom***