

grande e obriga os proprietários a trabalharem com margens de lucro muito pequenas. De acordo com a Assert (Associação das Empresas de Refeição e Alimentação Convênio para o Trabalhador), o preço médio da refeição na Grande São Paulo é de R\$ 21,72. Na capital fluminense, por exemplo, a média é de R\$ 26,57.

**Mão de obra**  
Outro problema apontado pelo presidente da associação do setor na capital paulista é a dificuldade em contratar mão de obra em São Paulo. Segundo Bartoli, faltam cozinheiros, garçons, auxiliares e caixas capacitados no mercado. "A mão de obra encontrada hoje, na média, é péssima. Os proprietários não conseguem montar suas equipes e precisam administrar salários maiores", reclama. O especialista lembra que os trabalhadores na área de restaurantes em São Paulo recebem mais do que nos outros estados do País.

A solução, para Bartoli, é oferecer, gradualmente, capacitação para os profissionais da área - incluindo os gestores, visando atender a demanda crescente no setor. Uma das iniciativas nesse segmento está sendo promovida pela Abrasel nacional, com a oferta de cursos de qualificação para empresários, gerentes, atendentes e até ambulantes do ramo de alimentos. Batizado de 'Copa na Mesa', o projeto deve capacitar, até o ano de 2013, mais de 180 mil profissionais em todo Brasil.

A cidade de São Paulo tem atualmente cerca de 55 mil estabelecimentos no setor de bares, restaurantes e similares, empregando mais de 780 mil pessoas. Já o estado conta com mais de 140 mil bares e restaurantes