



**Retalho** Cozinhas  
Pingo Doce trocam  
Vila Nova de Gaia  
por Aveiro



## RETALHO

# Pingo Doce fecha cozinha em Gaia e centraliza produção a norte em Aveiro

Com 7000 m<sup>2</sup>, a nova cozinha central de Aveiro vai absorver a produção e os colaboradores da unidade de Gaia.

—ANA MARCELA

ana.marcela@dinheirovivo.pt

O Pingo Doce vai fechar a cozinha central de Vila Nova de Gaia, até ao final do ano, concentrando a operação de produção de *take away* a norte em Aveiro, onde no verão vai abrir uma nova cozinha. Os 30 colaboradores serão integrados em unidades na região da Jerónimo Martins, garante o grupo.

“A nossa previsão a médio prazo é encerrar Gaia, para ficarmos com dois grandes polos de produção nacional: Odiveelas e Aveiro. Até porque a cozinha de Gaia é muito pequenina, com 30 colaboradores, e está inserida numa loja”, adianta João Freitas, diretor da Meal Solutions da Jerónimo Martins. “Será um movimento que iremos fazer gradualmente e que vai dotar-nos de um parque de produção mais eficiente, com maior capacidade de produção e de inovação.”

Em Aveiro, o grupo dono do Pingo Doce vai aumentar de 700 para sete mil metros quadrados a área da cozinha central, com a unidade a absorver a produção e colaboradores da cozinha mais a norte. Em Gaia, o espaço de cerca de 400 metros quadrados, até aqui usado para a produção de sobremesas e acompanhamentos, poderá ser utilizado para expandir a área do supermercado em que se encontra ou para aumentar o polo de formação para os colaboradores que existe atualmente junto da cozinha. “Estas duas opções vão implicar o aumento do número de colaboradores, pelo que uma boa parte da equipa pode ficar num destes projetos”, esclarece fonte oficial do Pingo Doce. A ida para Aveiro é um “processo voluntário”, frisa João Freitas, reforçando que os colaboradores serão integrados em unidades do grupo na região.

Com este reforço a norte, o grupo duplica a capacidade instalada de área produção de *take away* Meal Solutions. “O prazo a que chegaremos efetivamente a essa duplicação não sabemos precisar. Vai depender da evolução da procura do consumidor, mas estimamos que esta área de negócio continue num crescimento acelerado nos próximos cinco anos”, diz João Freitas. No ano passado, as três cozinhas do Pingo Doce produziram 50 toneladas de comida (+12%).

## Antecipar a Mercadona?

Uma aposta a norte, onde a procura tem aumentado nos últimos anos – “mostra crescimentos superiores (ao resto do país). No Natal houve um crescimento a rondar os 50%”, num momento em que na região se aguarda a entrada da Mercadona.

João Freitas nega uma relação entre o investimento em Aveiro e a entrada, em julho, do gigante espanhol, que avança no mercado português com pronto-a-comer, oferta que começou a introduzir nas lojas em Espanha muito por influência do mercado nacional. “A vinda da Mercadona não altera aquilo que são os nossos planos para o negócio. A nossa decisão de investir na cozinha de Aveiro já estava a ser planeada, tem como pressuposto dotar-nos de capacidade de produção, para responder a uma tendência do consumidor português.”

O grupo Jerónimo Martins não releva valores de receitas da Meal Solutions, mas, em 2018, esta área de negócio registou um crescimento de cerca de 10%. Uma evolução que acompanha a tendência do mercado de *take away* na grande distribuição. Globalmente, esse segmento gerou mais de 180 milhões de receitas para os hiper e supermercados nacionais, mais 11% face a 2017, segundo dados da Nielsen.

“No primeiro trimestre notámos um crescimento na mesma linha do ano passado, na ordem dos 10%”, diz João Freitas. Na Páscoa, as encomendas aumentaram 20%.