



Dia da Cidade 28junho2012

Sessão Solene Barreiro Reconhecido

DESENVOLVIMENTO ECONÓMICO

PASTELARIA MODERNA

A 31 de outubro de 1970, é fundada a “Pastelaria Moderna” por António Pereira e pelos irmãos João e Augusto Raimundo.

A ideia de abrir o estabelecimento surge com o fabrico de um bolo de batizado por um dos sócios. Encontram no número 78-A, da Rua Doutor Manuel Pacheco Nobre, no Alto do Seixalinho, o lugar ideal para o arranque do negócio. Começa aqui uma história com mais de 40 anos. A Pastelaria “Moderna” é famosa pelas emblemáticas bolas de manteiga, muito apreciadas no concelho e na região. Também oferece outros produtos deliciosos, bolos diversos e bolos de aniversário.

A equipa é inicialmente composta por dois empregados e pelos sócios, contando, também com o apoio dos seus familiares. Na fase de arranque, a Pastelaria conquista facilmente clientes e ao fim de um ano, começa a ter grande desenvolvimento. O número de empregados cresce e sete anos depois, o negócio expande-se com a abertura de outra casa, atingindo os 20 elementos. Contudo, com o fim da sociedade fica apenas a casa inicial.

Entre as décadas 70 e 90, a “Moderna” era solicitada para o fornecimento de bolos de casamento e batizado.

As bolas de manteiga cedo despertam o interesse dos clientes. A receita original, a qualidade dos produtos e o aperfeiçoamento das técnicas são “ingredientes” para uma bola muito especial e diferenciada das demais, sendo um dos produtos de referência da doçaria deste concelho.

Diariamente, das 06h00 da madrugada e ao longo de todo o dia, são produzidos, em média, a partir das mãos de quatro pasteleiros, 1.200 bolos, dos quais: 400 bolas de manteiga, nos dias de semana, podendo atingir, aos fins-de-semana as 800. Nos domingos, na época de Inverno, chegam a ser mais de mil.

A Pastelaria dispõe de uma tabacaria a funcionar desde 1983. Tem sido sempre bem aceite pelos clientes, sendo considerada pelas distribuidoras de periódicos, um dos pontos de venda do Barreiro com mais sucesso.

Outra bandeira desta casa é preço do café. É abaixo da concorrência, uma estratégia para atrair mais clientes.

A Pastelaria Moderna emprega atualmente 19 pessoas. Orgulha-se de ter fabrico próprio e de só vender o que produz no seu balcão, oferecendo ao cliente um bolo sempre fresco. Prefere não fornecer para outros estabelecimentos para evitar pôr em causa a qualidade do produto e a imagem do seu fornecedor.

Como forma de homenagear uma empresa empreendedora, de referência no concelho e na região, a Câmara Municipal do Barreiro tem a honra de distinguir a Pastelaria “Moderna”, com o Galardão “Barreiro Reconhecido 2012” – Área do Desenvolvimento Económico.