



Hélder Costa é o proprietário da Padaria Esperamos Por Si, situada em Paços de Brandão, no concelho de Santa Maria da Feira. Com uma larga experiência prévia nesta área, criou em 2008 o seu primeiro estabelecimento. O sucesso foi evidente e, em 2011, nasce este espaço que, em entrevista connosco, nos dá a conhecer.



## A qualidade esperamos por si

O conceito, dada a existência de muitas padarias na zona, foi diferenciá-lo pela excelência, juntamente com uma relação qualidade-preço e uma familiaridade com o cliente que considera serem fundamentais. Acrescentando, diz-nos que “uma das coisas que exigimos e somos rigorosos é na higiene. Depois é que vem a qualidade do pão e dos produtos de pastelaria. Para além disso, se me ligarem a solicitar um bolo, eu venho e faço-o na altura, potenciando a qualidade e a proximidade com o cliente”.

Aqui, o leque de oferta é alargado e diverso: Pão Redon-

do, padas, galeguinhos, padas de alfarroba, broa de milho, Regueifa Azeda e Doce, Pão-de-Ló, Bolo-Rei e Pastelaria Tradicional, como Pastéis de Nata, queques de cenoura

além dos Lanches e Croissants. Relativamente à componente de snack, servem Francesinhas, Cachorros, Pregos em Prato e Hambúrgueres, sendo esta vertente uma aposta a reforçar no futuro.

O ponto de honra é o fabrico próprio que pauta esta casa, equipada com os utensílios e mecanismos mais atuais. De resto, o fabrico de bolos, nomeadamente no Natal, o Pão-de-Ló e o Bolo-Rei são o seu forte, quer tradicional ou mais inovador (como o de chocolate), para além de confeccionarem pudins,

semi-frios e outras sobremesas mais comuns. Por altura da Páscoa, o foco volta-se para o Pão-de-Ló e para a Regueifa Doce e, aproveitando a proximidade a Santa Maria da Feira, apostam na Fogaça, que tem vindo a cativar uma enorme procura. Desde há três anos, por altura da Feira Medieval, começaram também a fornecer Pão com Chouriço.

Quanto ao seu público, ao mesmo tempo que os clientes locais são, obviamente, presença assídua, a localização próxima de três zonas industriais contribui para a atração do staff das respetivas empresas que ali se inserem. Nas datas festivas, fornecem Bolo-Rei e Pão-de-Ló para algumas dessas mesmas empresas, que assim o solicitam, em grandes volumes.

Atualmente, Hélder Nogueira conta, nos dois espaços, com 13 colaboradores, sendo que o horário de funcionamento de ambas é das 7:00 às 21:30 horas, todos os dias do ano, fechando apenas a 25 de Dezembro, 1 de Janeiro e na tarde da Páscoa.

Para o futuro, a Esperamos por Si pretende “apostar mais na vertente snack e com o passar do tempo, ir vendo como se pode acrescentar valor ao que já está implementado”, conforme conclui o nosso entrevistado.



**Padaria Pastelaria**  
gerência de Hélder Costa



*Esperamos por si*

**Paços de Bandão**  
**Nogueira da Regedoura**





Largo do Corgo, 31 • 4535-266 Paços de Brandão - Aveiro  
Telefone: 22 082 7544  
[www.facebook.com/PadariaEsperamosPorSi](http://www.facebook.com/PadariaEsperamosPorSi)