

## **RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO, A BOMBA RELÓGIO! – Antônio Alves (Toninho)**

Desde o início da gestão VAMOS A LUTA, estamos denunciando a situação de desrespeito que os trabalhadores dos restaurantes RU, RA e o RS atravessam. O desrespeito vai da ausência de funcionários, maquinário obsoleto, trabalho semi-escreavo e por aí vai. No início da gestão o STU teve que fechar o RU durante o horário de almoço, porque as trabalhadoras lavavam as bandejas nas mãos. É comum denunciarmos casos de assédio de superiores sobre seus subordinados e também a casos de ratos nas dispensas. Isto tudo é encarado com naturalidade pela reitoria que fez na última gestão uma “reforma para Inglês” ver na tentativa de esconder a realidade. Porém a realidade é bem outra. Na gestão atual existe a promessa de construção de um novo restaurante, melhoria nos alimentos etc. Porém tudo no campo da intenção, pouca concretude. É necessário uma mudança radical para melhoria destes serviços, apontamos abaixo algumas das situações encontradas nos restaurantes

Da estrutura.

A estrutura predial do bandejão, ainda apresenta graves deficiências, não obstante terem sido feitas reformas. A cobertura do complexo precisa ser refeita com urgência a mesma apresenta infiltrações e vazamentos por ocasião das chuvas. O escoamento de líquidos e águas provenientes de limpeza e outros corre em canaletas e ralos a céu aberto contribuindo para a proliferação de insetos e animais pestilentos, como ratos e baratas. Os ralos e canaletas existentes dentro da cozinha não tem gradil apropriada, são velhos enferrujados e muitos, inexistentes, permitindo assim o acesso de insetos e animais pestilentos dentro da cozinha e dispensa do restaurante. A eletricidade ainda é precária e deficiente, foram arrumadas algumas luminárias e alguns quadros de força, mas, por exemplo, um dos quadros de disjuntores principais que fica na frente da sala de RH interno é obsoleto e irregular, contrariando o que determina a NR 10, assim como o quadro de força principal da oficina mecânica, e quadro de força da sala das caldeiras, inclusive mantendo disjuntor de alta potência elétrica fora do quadro principal e com base de madeira.

Da estrutura das salas de caldeiras.

A sala de apoio é inadequada e condenada pelo Ministério Público do Trabalho, não teve ventilação adequada e nem rota de fuga. A bomba de óleo combustível que abastece as caldeiras está em péssimas condições com vazamentos de combustível faz poças de óleo e infiltra no piso da sala escorre para as canaletas e ganha a galeria de águas pluviais. Além de esta bomba ser inadequada para este tipo de operação, a mesma é improvisada. A perícia por meio de laudo de segurança das caldeiras (inspeção) é feita aleatoriamente sem acompanhamento do operador e muitas vezes nem é feita a inspeção descumprindo o que determina a NR 13. O produto químico usado para o tratamento da água das caldeiras é manuseado sem os [E.P.IS](#) adequados. O funcionário que foi contratado via FUNCAMP para trabalhar na caldeira foi desviado de sua função, trabalha no R. S como repositor de alimentos e executando todo e qualquer tipo de serviços

O Boiler – Sistema de água quente.

Opera em péssimas condições, o equipamento está todo avariado, tomado de corrosão, com vários vazamentos e funciona com uma pressão de vapor constante de aproximadamente seis (6) Kgf/cm com seus instrumentos de medição, manômetros, termostatos e termômetros quebrados, correndo o risco de explodir a qualquer momento, colocando em risco eminente a vida do operador e de transeuntes.

A Oficina mecânica.

Funciona com um almoxarifado de sucatas, maquinas obsoletas, faltam equipamentos e materiais para que se realize com eficiência a grande demanda de manutenção, uma vez que a equipe de manutenção e a mesma que dá suporte para os outros restaurantes. Os panelões da cozinha estão em péssimas condições e com o seu tempo de vida útil vencido, são remendados com soldas elétricas inadequadas para o reparo nestes equipamentos, estão enferrujados, corroídos, com muitos furos e os mesmos são reparados com material provenientes de sucatas e readaptados. Isso coloca em risco eminente o cozinheiro e todo o pessoal que trabalha na cozinha, pois os panelões trabalham com uma pressão de um a dois quilos de vapor vivo.

Os carrinhos térmicos

Os carrinhos térmicos que transportam os alimentos são uma vergonha, suas resistências elétricas são reparadas de forma irregular, ao invés de serem trocadas são reparadas, ocasionando alta amperagem levando várias vezes a incêndios, derretimento do material plástico que transporta a comida. As rodas dos carrinhos são velhas e travam, dificultando muito o manuseio do mesmo requerendo do funcionário grande esforço físico, ocasionando várias lesões nos mesmos de vários tipos. Os funcionários são obrigados a trabalhar com os carrinhos nestas condições. A condição de higiene dos carrinhos é lamentável, não são poucas as vezes que se encontram baratas nos mesmo, e o seu aspecto é nojento, amassado, remendado com massa plástica, material tóxico, que pode contaminar a comida.

A Máquina de lavar bandejas.

É uma maquina de lavar pratos, adaptada e improvisada, a mesma não consegue lavar a contento as bandejas, as bandejas saem sujas com resíduos de alimentos. Como solução muitas vezes se aumenta a quantidade de produto para a limpeza das mesmas, o que deixa a mesma esbranquiçada e com resíduos dos produtos. A maquina também não consegue vencer a demanda de bandejas e as chefias obrigam os funcionários a lavarem as bandejas nas mãos.

Dos cardápios e alimentos.

O cardápio no RU há muito tempo é: do que tem não falta nada, ou seja, faltam alimentos para compor muitas vezes o cardápio proposto pela nutrição. Então vai o que tem. Os produtos comprados pelo RU são de baixíssima qualidade, os sucos são péssimos, cada vez se compra de um fornecedor mais barato e de menos qualidade e menos valor nutricional. Até o cafezinho servido é de péssima qualidade, e é preparado numa proporção de pó e agua visando economizar o pó e a copeira é expressamente avisada e advertida a não mudar a proporção, pois isto é passível de severa punição, o resultado e que o café nem pode ser comparado, a “agua de batatas”, porque é horrível.

A condição dos trabalhadores em geral e da FUNCAMP.

A condição é muito ruim, o assédio moral é corrente, a falta de equipamentos de proteção individual expõe terrivelmente os trabalhadores. Falta sapatão, uniformes, os mesmos demoram a vir, não se mantém no almoxarifado estoque mínimo, e os mesmos vivem esgotados e demoram a chegar, levando até de um a dois anos.

Para o trabalhador da FUNCAMP é pior ainda, não podem reclamar ou recusar qualquer ordem e nem mesmo questionar, pois são ameaçados e punidos exemplarmente. São obrigados trabalhar como serviçais Bombril, (mil e uma utilidades) fazem de tudo, mesmo que não estejam aptos ou preparados para realizar tal função. São remanejados aleatoriamente, como escravos, sem voz, sem vez e sem direitos e dão suportes aos restaurantes “cascas”, que não cozinham e apenas recebem os alimentos prontos do R.U e são o R.S e o R.A.

A mesquinaria e o desperdício.

A mistura e régia mente contada e fiscalizada por um supervisor na hora de servir, apenas dois ou três pedacinhos de linguiça por exemplo. Depois é jogado fora toneladas de linguiças, salsichas, almondegas, carnes e outros, sorrateiramente direto da cozinha para a lavagem para ser misturada a lavagem e ninguém perceber. De preferência as sextas feiras à tarde.

Das tubulações Que conduzem o vapor até a planta da cozinha.

A tubulação está com o tempo de vida útil mais que vencido, precisando ser trocada urgentemente, são constantes os vazamentos e os contínuos remendos e gambiarras, feitos na tentativa de amenizar a situação.

PROPOMOS:

- Discussão sobre um modelo de complexo de refeitórios para universidade;
- Abertura de concurso público para estas funções;
- Investimento real nos restaurantes;
- Reforma no RU;
- Construção de um novo RA;
- Aquisição de maquinário moderno;
- Melhoria do ambiente para que este não fique a merce de pragas, ratos, pombos etc.;
- Fim do assédio moral as trabalhadoras;
- Melhorias nos restaurantes das unidades externas.