

# O DESAFIO DA FORMAÇÃO NO DINÂMICO MERCADO DE REFEIÇÕES COLETIVAS

José Maria Filho

**E**m 1969 é instalado no Brasil a primeira empresa de Refeições Coletivas, pelas mãos do lituano Karlis Minders, que fundou em Osasco, na grande São Paulo, a Riga que leva o mesmo nome da capital da Letônia. O primeiro cliente a receber as refeições da Riga foi uma empresa metalúrgica de Osasco, muito forte na época. Sensível as questões trabalhistas, Minders sempre tratava muito bem seus colaboradores, clientes e fornecedores. A Riga teve a uma expansão fantástica, chegando a ser a maior prestadora de serviços de alimentação da América Latina, atingindo um patamar de 7 mil funcionários e chegando a 200 clientes.

Em fevereiro de 1984 é fundada a ABERC - Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, congrega as empresas do país fornecedoras e prestadoras de serviços de alimentação para coletividades - empresas, entidades e aglomerados. (PORTAL ABC PAULISTA, 2021). Em abril de 1989 é fundado o SindiRefeições, primeiro Sindicato no Brasil a representar os trabalhadores do setor de Refeições Coletivas, tendo como presidente Carlos Freitas.

## **Os números do Setor de Refeições Coletivas**

De acordo com o Diretor Superintendente da ABERC, João Paleólogo Guimarães, atualmente o setor de refeições coletivas no Brasil, emprega cerca de 250 mil colaboradores, que produzem e distribuem cerca de 11,36 milhões de refeições/dia, (dados de 2020), e em 2020 o setor como um todo englobando: refeições coletivas, autogestão, refeições convênio, cestas básicas e alimentação convênio, faturou um total de R\$ 50,57 bilhões.

Os trabalhadores de refeições coletivas, estão distribuídos nos segmentos de: Hospitais-10%, Empresas-50%, Alimentação Escolar -15% e outros - 25%.

## **Perfil da mão de obra**

De acordo com a ABERC (sd), de maneira geral a escolaridade mínima exigida dos colaboradores que pretendem atuar no segmento de refeições coletivas para todas as categorias, as empresas exigem no mínimo o ensino fundamental. Para funções mais qualificadas é exigida experiência.

Tecnologia e inovação aplicada nas operações, impactos na mão de obra e produtividade.

Na última década, a tecnologia avança na produção de refeições, equipamentos mais sofisticados, reduzem a manipulação, e em consequência reduzem os riscos de contaminação dos alimentos. Os alimentos minimamente processados, no caso dos vegetais, ganham escala, pela praticidade, pouca perda e economia de tempo, água na higienização



e energia. Proteínas também entram processadas em muitas operações, são os chamados alimentos da 4ª geração para uma cozinha de finalização. Esse processo exige que os gestores capacitem permanentemente a mão de obra para operar neste cenário de transformações.

A tecnologia e inovação, acredita os representantes do setor, tem contribuído para melhoria das condições de trabalho, menor risco de acidentes de trabalho, entre outros benefícios. A automatização é outra tecnologia que também começa a ser utilizada no setor de produção de alimentos, o que exigirá mais qualificação dos trabalhadores.

### **Os desafios na retomada pós-pandemia**

Para Paleólogo as empresas do segmento foram penalizadas com a pandemia, principalmente de alimentação escolar com a suspensão das atividades escolares, a suspensão de contrato de trabalho, home office, serviços adicionais como coffe break, todos cancelados. As atividades das empresas foram diretamente afetadas. Tiveram que se reinventar com atividades paralelas como a implantação de um profissional com perfil de agente de higienização para cumprir os protocolos exigidos pelos clientes e legislação específica, tais como, Uso de luvas descartáveis, álcool em gel, higienização, distanciamento, implantação de divisórias acrílicas, abolir o sistema de self service, passando a ser porcionado pela empresa de alimentação. Ele acredita que o novo cenário exigirá mais ações voltadas à formação e qualificação de recursos humanos, e as empresas já iniciaram esse processo, firmando convênio com cursos de formação.



## **A posição do representante dos trabalhadores**

Já para Paulo Ritz, Presidente do Sintercamp - Sindicato dos Trabalhadores em Refeições Coletivas de Campinas e Região, que tem na sua base 12 mil trabalhadores e Presidente da FETERCEP - Federação dos Trabalhadores em Empresas de Refeições Coletivas, Cozinhas Industriais e Afins do Estado de São Paulo, que tem na base 90 mil trabalhadores, “a formação e qualificação dos trabalhadores de refeições coletivas deve ser via de mão dupla. Para fazer frente aos novos desafios do setor, como a tecnologia, robotização e inovação, que cada vez mais estão chegando nas operações, bem como novos ingredientes, cardápios diferenciados, entre outros elementos da inovação exigirá uma melhor formação destes colaboradores, porém a valorização deverá ocorrer na mesma medida, sem o qual o segmento poderá ter perda contínua dos recursos humanos para outros setores, onde tenha melhor remuneração.” Neste sentido Ritz informa que está previsto ainda para o segundo semestre de 2021 a instalação de uma comissão composta por representantes dos trabalhadores e dos empresários do Estado, no sentido de debater as questões ligadas a formação e qualificação dos trabalhadores.

Atualmente o piso mínimo da categoria refeições coletivas no estado de São Paulo é de R\$1.430,30 e se refere ao cargo de auxiliar de cozinha. Já para o cargo de cozinheiro o piso é de R\$ 1.601,86, porém de acordo com Paulo Ritz, dificilmente as empresas conseguem contratar um cozinheiro pagando o piso, geralmente o profissional é contratado com valor acima do piso.



## **Considerações sobre o novo cenário**

Paulo Ritz está otimista, e fala do cenário pós pandemia: “ Neste cenário de pandemia, nosso segmento destacou sua importância como atividade essencial para o mercado, afinal alimentamos todos os trabalhadores, todos os alunos e todos os pacientes hospitalizados desse País. Estamos na torcida para que as vacinas cheguem para todos. Em resumo, em um momento pós-pandemia nosso segmento de Refeições Coletivas será mais do que nunca reconhecido como atividade essencial. O próximo passo será reconhecer nossos trabalhadores e buscar conjuntamente com as Empresas mais qualificações, maior valorização de nossa mão de obra e conseqüentemente uma melhor qualidade de vida para esses trabalhadores que cooperaram não só com o nosso segmento, mas também com o desenvolvimento do País”.

Melhor formação e qualificação profissional são requisitos básicos para operar inovação, as novas tecnologias na produção, potencializar a produtividade e melhorar a qualidade de vida dos trabalhadores do setor de refeições coletivas

Os desafios da economia brasileira e do mercado de trabalho como um todo, durante e pós pandemia do novo coronavírus são gigantescos. De um lado as empresas tendo que buscar novas estratégias, inovação, otimização de custos para recuperação dos negócios e de outro lado uma maior necessidade das empresas por produtos e serviços de alimentação que contemplem ainda mais a demanda dos trabalhadores, que ficou latente na pandemia por uma alimentação e nutrição que melhore e preserve a imunidade, afinal já está comprovado pela ciência



que uma alimentação saudável preserva e aumenta a imunidade, o que em linhas gerais contribuem pela melhoria da produtividade nas empresas e para o bem-estar do trabalhador.

Outro desafio do setor está no campo da formação e qualificação de recursos humanos. Com o avanço das tecnologias, robotização e inovação, bem como elementos como inteligência emocional cada vez mais sendo imprescindível para os profissionais, um pensar mais amplo sobre a alimentação sustentável, e saudável de acordo com o que preconiza o Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministérios da Saúde 2014), que coloca como prioridade para o consumo da população, alimentos minimamente processados, processados oriundos da agricultura sustentável, orgânicos sempre que possível, a produção de refeições que tenha o menor impacto possível na produção de resíduos, uso racional de água e energia, aproveitamento integral dos alimentos e consequente redução dos desperdícios. Para vencer todos esses obstáculos, uma maior e melhor formação e qualificação profissional se faz urgente, desde as funções mais simples como os auxiliares de cozinha, os cozinheiros e chefs até os gestores.

## **Referências:**

FREITAS, Carlos. Refeições Coletivas: Seu Início. Sua Trajetória. Sua História. Editora Metha. 2016

ABERC- Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. s/d. Disponível em: <<https://www.aberc.com.br/>>. Acesso em: 10 de março de 2022

SINTERCAMP-Sindicato dos Trabalhadores em Refeições Coletivas de Campinas e Região. s/d. Disponível em: <<https://www.sintercamp.org.br/>>. Acesso em: 10 de março de 2022

FETERCEP - Federação dos Trabalhadores em Empresas de Refeições Coletivas, Cozinhas Industriais e Afins do Estado de São Paulo. s/d. Disponível em: <<http://www.fetercesp.org.br/>>. Acesso em: 10 de março de 2022

PORTAL ABC PAULISTA. ABERC: Os impactos da inflação no setor de Refeições Coletivas. 2021. Disponível em: <<http://portalabcpaulista.com.br/aberc-os-impactos-da-inflacao-no-setor-de-refeicoes-coletivas/>>. Acesso em 10 de março de 2022.