



RESTAURANTE POPULAR

João Batista Villas Boas Simoncini¹
Pedro Ivo Dias Tanagino²
Mateus Delgado Marques³

Linha de Pesquisa: Gastronomia Brasileira

RESUMO

Esta pesquisa visa demonstrar a função socioeconômica dos restaurantes populares mantidos pela Secretaria de Agropecuária e Abastecimento da Prefeitura de Juiz de Fora (SEAPA-PJF). As fontes de pesquisa foram levantadas a partir de documentos, dados, publicações e referências sobre a origem desses restaurantes populares no Brasil e na cidade de Juiz de Fora – MG, e, por fim, dimensionar a função social e econômica desses restaurantes populares para o município. Nesta perspectiva e no contexto de aumento da pobreza, da insegurança alimentar e da fome no Brasil, pretende-se com este artigo, teorizar sobre a origem do(s) Restaurante(s) Popular(res) no Brasil e a função social e econômica do Restaurante Popular na cidade de Juiz de Fora – MG.

Palavras-chave: Restaurante Popular. Segurança Alimentar. Economia Solidária.

¹ Doutor em Geografia pela Universidade Federal de Santa Maria – UFSM. Docente do curso Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário UniAcademia. Orientador.

² Doutor em História pela Universidade Federal de Juiz de Fora – UFJF. PhD pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – PUC/SP. Coorientador voluntário.

³ Graduando no curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário UniAcademia. – Voluntário.

1 INTRODUÇÃO

Segundo Susana Moreira Padrão e Odaleia Barbosa de Aguiar (2018) os restaurantes populares (RP) nasceram sob a égide da desigualdade social e continuam sendo utilizados pelos governos de diversos países para minimizar os desajustamentos políticos, sociais e econômicos, expressões da questão social.

A partir dessa compreensão inicial do contexto histórico e social em que se originaram os restaurantes populares como política pública no Brasil, segue-se nesta pesquisa a definição de Paul Singer (2008, p. 289) ao conceito de “economia solidária”, qual seja, “um modo de produção que se caracteriza pela igualdade. Pela igualdade de direitos, os meios de produção são de posse coletiva dos que trabalham com eles – essa é a característica central”. Para os fins desta pesquisa, pode-se enfeixar de forma mais ampla e explicativa o conceito de “economia solidária” com as seguintes palavras do autor:

Nós costumamos definir economia solidária como um modo de produção que se caracteriza pela igualdade. Pela igualdade de direitos, os meios de produção são de posse coletiva dos que trabalham com eles – essa é a característica central. E a autogestão, ou seja, os empreendimentos de economia solidária são geridos pelos próprios trabalhadores coletivamente de forma inteiramente democrática, quer dizer, cada sócio, cada membro do empreendimento tem direito a um voto. Se são pequenas cooperativas, não há nenhuma distinção importante de funções, todo o mundo faz o que precisa. Agora, quando são maiores, aí há necessidade que haja um presidente, um tesoureiro, enfim, algumas funções especializadas, e isso é importante sobretudo quando elas são bem grandes, porque aí uma grande parte das decisões tem que ser tomada pelas pessoas responsáveis pelos diferentes setores. Eles têm que estritamente cumprir aquilo que são as diretrizes do coletivo, e, se não o fizerem a contento, o coletivo os substitui. É o inverso da relação que prevalece em empreendimentos heterogestionários, em que os que desempenham funções responsáveis têm autoridade sobre os outros. (SINGER, 2008. p. 289).

São poucos os estudos científicos sobre o tema proposto. Neste sentido, buscamos explorar a temática utilizando uma perspectiva gastronômica, tratar a comida como ápice do desenvolvimento humano, na promoção de transformação social, para superar a existência da fome, o desperdício de alimentos e a insegurança alimentar. As práticas solidárias na Gastronomia servem, segundo SOLEDADE; CARDOSO; PENA; FIGUEIREDO; OLIVEIRA (2017) como:

[...] convivência próxima, o compartilhamento de atividades, o cuidado com o outro, dentre outras. Nesse movimento, pontua-se que a solidariedade, por ser um indicativo para a conscientização do coletivo, em relação à humanização nas relações e ao desenvolvimento dos processos de trabalho, valoriza os sujeitos e contribui para o processo emancipatório. (SOLEDADE; CARDOSO; PENA; FIGUEIREDO; OLIVEIRA, 2017. p. 1192)

A abordagem metodológica empregada nesta pesquisa se orientou, primeiramente, pelo levantamento bibliográfico com literatura atualizada sobre o tema, em busca de uma visão transdisciplinar. Além da Gastronomia, é importante o aporte de outras ciências como Geografia, Antropologia, História, Sociologia, Economia, que tratam das variadas temáticas em torno das relações sociais que embasam as discussões sobre a Economia Solidária e ciências/áreas afins. A metodologia se vale de pesquisas documentais (dados secundários), prospectados junto a diversas fontes públicas, privadas, de caráter nacional, regional e local, analisados à luz da bibliografia de referência listada ao final do projeto.

A coleta de dados se conclui com trabalho de campo no Restaurante Popular “Yeda Duarte Gomes” (Unidade Centro), localizado no Centro de Juiz de Fora – MG, e entrevista realizada com a Gerente Natascha Rodenbusch Valente⁴, do Departamento de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (DSANS), da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA) da Prefeitura Municipal de Juiz de Fora, e com os funcionários Iara Ferreira Rosa⁵, Nutricionista e Responsável Técnica da unidade Centro, e Henrique Coutinho⁶, Nutricionista e Supervisor da unidade Centro.

Por fim, a realização dessa pesquisa sobre os Restaurantes Populares em Juiz de Fora se coaduna com princípios dos Movimentos Sociais – Urbanos e Rurais – seguindo estes, os fundamentos da Agroecologia, da Economia Solidária e do Movimento Slow Food, contribuindo assim, para o que chamamos de Gastronomia Social.

⁴ Entrevista realizada com a gerente Natascha Rodenbusch Valente, do Departamento de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (DSANS), da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA) da Prefeitura Municipal de Juiz de Fora, em 09 de novembro de 2022, Juiz de Fora – MG.

⁵ Entrevista realizada com a nutricionista e responsável técnica Iara Ferreira Rosa, do Restaurante Popular “Yeda Duarte Gomes”, em 09 de novembro de 2022, Juiz de Fora – MG.

⁶ Entrevista realizada com o nutricionista e supervisor Henrique Coutinho, do Restaurante Popular “Yeda Duarte Gomes”, em 09 de novembro de 2022, Juiz de Fora – MG.

2 ANÁLISES SOBRE O RESTAURANTE POPULAR “YEDA DUARTE GOMES”

Segundo a definição da SEAPA-PJF,

Os Restaurantes Populares são equipamentos públicos que se caracterizam pela comercialização de refeições prontas, nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, a preços acessíveis, servidas em locais apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar. São destinados a oferecer refeições variadas à população que se alimenta fora de casa, prioritariamente às pessoas em situação de vulnerabilidade (SEAPA-PJF, s/d).

A fim de elucidar a implementação e desenvolvimento deste conceito de política pública adotada pela Prefeitura de Juiz de Fora no início dos anos 2000, foi realizada uma entrevista com gestores e funcionários da unidade Centro. Sobre a criação dos restaurantes populares em Juiz de Fora, a atual gerente responsável pelos restaurantes populares do município, Natascha Rodenbusch Valente afirmou:

No final de maio de 2006 foi lançada a pedra fundamental do Restaurante Popular, localizado no Centro. No mesmo ano, a Lei Municipal nº 11.139, de 2006, denomina que o equipamento chamaria Yedda Duarte Gomes. No entanto, o início de seu funcionamento ocorreu somente em 03 de agosto de 2012.

O Restaurante Popular Anexo Zona Norte João Batista Ribeiro, foi inaugurado em 02 de agosto de 2016 e a denominação do seu nome se deu pela Lei Municipal nº 13.489, de 2017⁷.

Sobre o modelo organizacional e administrativo da prestação desse serviço ao público e o número de refeições servidas, Valente informa que:

A operacionalização do Restaurante Popular já foi por Modelo de Concessão, contratação de empresa para exploração do serviço público e desde maio de 2022 se dá por execução direta da Prefeitura Municipal.

Até o início da pandemia da Covid-19, eram servidas, considerando os dois equipamentos, em média 3.000 (três mil) refeições diárias. A média de refeições servidas em 2020 foi de 2.000 (duas mil) refeições diárias e em 2021 a média diária passou a ser de aproximadamente 300 (trezentas) refeições⁸.

Frisa-se que o número mencionado de 300 refeições/dia diz respeito à oferta de marmitex durante o período de restrições sanitárias impostas pela pandemia do Covid-19.

⁷ Entrevista realizada com a gerente Natascha Rodenbusch Valente...

⁸ Idem.

Durante o período da Pandemia do Covid-19 em razão do distanciamento social o Restaurante Popular deixou de servir refeições no local e passou a fornecer as refeições para viagem, por meio de marmitex, o que baixou consideravelmente o número de refeições fornecidas no equipamento. Entretanto, a população mais vulnerável não deixou de ser atendida, visto que as refeições destinadas para a população em situação de insegurança alimentar grave, como a em situação de rua, foram destinadas aos equipamentos da Assistência Social. Em outubro de 2021, o Restaurante Popular do Centro, além das refeições para viagem, voltou a servir alimentação no local, respeitando todas as regras sanitárias, o que aumentou o fornecimento, para aproximadamente 500 (quinhentas) refeições diárias⁹.

Valente salientou que, atualmente, são oferecidas cerca de 970 refeições/dia na unidade Centro. Das cerca de 3.000 refeições servidas em médias até 2020, cerca de 2.500 eram oferecidas na unidade Centro, e cerca de 500 refeições eram direcionadas para a unidade do bairro Benfica. Rosa, Responsável Técnica da unidade Centro frisa que essa produção é escalonada, para reduzir o desperdício¹⁰. Esclarecendo melhor o quantitativo atual das refeições servidas, Valente nos informou também que:

Diariamente são produzidos 700 Kg. Semanalmente 3,5 toneladas. Mensalmente 70 Toneladas. O restaurante iniciou a execução direta em maio de 2022, por essa razão ainda não há quantitativo anual, mas pela média diária de produção chegaríamos a 16.800 tonelada¹¹s.

⁹ Entrevista realizada com a gerente Natascha Rodenbusch Valente...

¹⁰ Entrevista realizada com a nutricionista e responsável técnica Iara Ferreira Rosa...

¹¹ Idem.

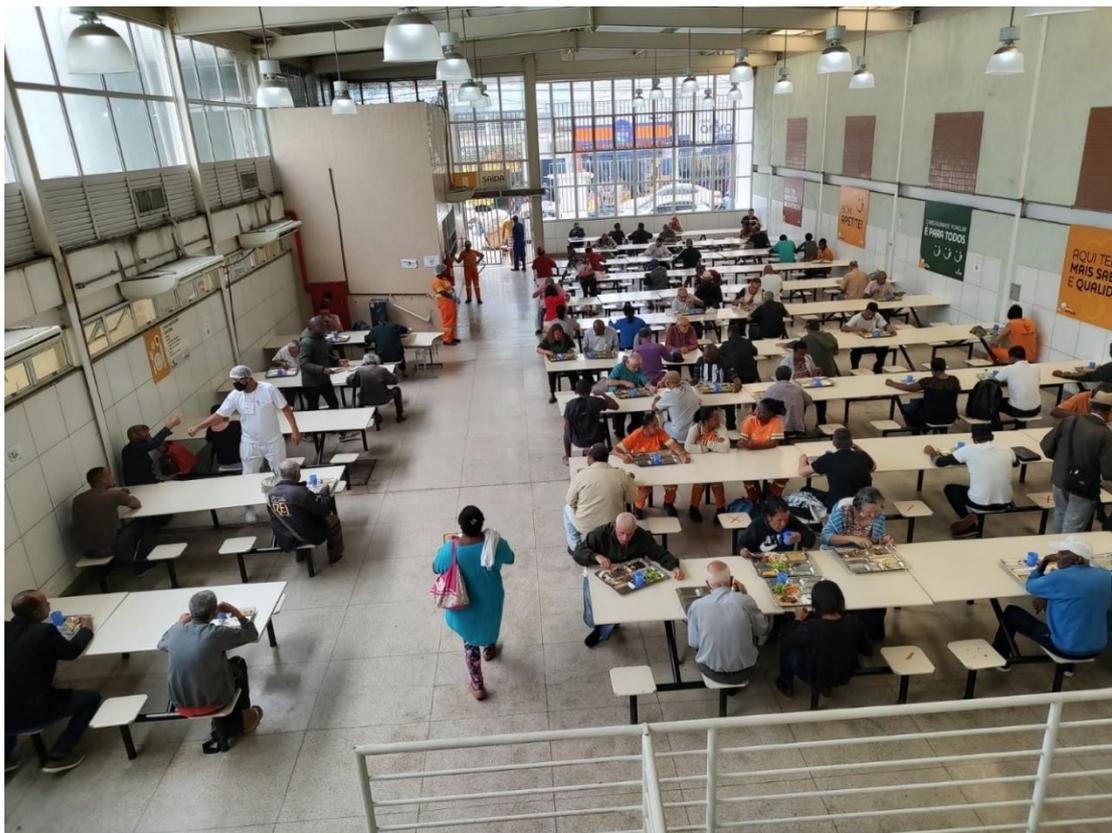


Imagem: Salão do restaurante popular unidade Centro.
Foto: João Batista Villas Boas Simoncini. 09/11/2022.



Imagem: Salão do restaurante popular unidade Centro.
Foto: João Batista Villas Boas Simoncini. 09/11/2022.

Os restaurantes populares de Juiz de Fora ficam abertos das 10h às 14h. Das refeições servidas, entre 25% e 35% são oferecidas gratuitamente a usuários regularmente cadastrados no CadÚnico como cidadãos em situação de extrema vulnerabilidade e insegurança alimentar, público prioritário, enquanto cerca de 65% das refeições servidas são oferecidas ao público em geral pelo valor de R\$ 3,50, que conta com largo subsídio da Prefeitura Municipal. Sobre o cálculo dos valores nutricionais presentes em cada refeição servida, Valente esclarece:

Além de uma preocupação dos nutricionistas do Restaurante Popular essa é uma exigência do Conselho Regional de Nutrição. Os cálculos foram iniciados, além da produção de planilhas e ferramentas para tornar o processo mais rápido, prático e dinâmico de acordo com cardápio. A disponibilização será efetivada o mais rápido possível¹².

Sobre a elaboração dos cardápios, Valente diz que são elaborados pela nutricionista responsável pelo Restaurante Popular, servidora da Prefeitura, considerando as Atas de Registro de Preço para aquisição de gêneros alimentícios do Município. Diz também que o cardápio leva em consideração a cultura alimentar local desde a aquisição dos produtos até sua preparação¹³.

¹² Entrevista realizada com a gerente Natascha Rodenbusch Valente...

¹³ Entrevista realizada com a gerente Natascha Rodenbusch Valente...



The image shows a menu card for the 'Restaurante Popular Yeda Duarte Gomes'. On the left, there is a brown graphic with white icons of a fork, a plate, a knife, and two small bowls (one yellow, one red). To the right, the text lists the components of each meal. At the bottom, there are logos for the 'JUIZ DE FORA' municipality and the 'RESTAURANTE POPULAR'.

CADA REFEIÇÃO CONTÉM:

- ARROZ
- FEIJÃO
- ACOMPANHAMENTO
- 1 PORÇÃO DE CARNE
- 2 ITENS DE SALADA
- 1 SUCO
- 1 FRUTA OU DOCE

 **JUIZ DE FORA**
PREFEITURA

 **RESTAURANTE
POPULAR**

Imagem: Cartaz informativo da composição de cardápio do Restaurante Popular “Yeda Duarte Gomes”. Foto: João Batista Villas Boas Simoncini. 09/11/2022.

CARDÁPIO SEMANAL

7 a 11 de novembro de 2022

SEGUNDA-FEIRA

ARROZ E FEIJÃO PRETO
OVOS MEXIDOS AO MOLHO DE TOMATE
MACARRÃO ALHO E ÓLEO
ALMEIRÃO
ERVILHA / BATATA DOCE
LARANJA
SUCO

TERÇA-FEIRA

ARROZ E FEIJÃO PRETO
ISCA SUÍNA À MODA
ANGU
ALMEIRÃO
~~TABULE~~ *Beterraba Cozida*
LARANJA
SUCO

QUARTA-FEIRA

ARROZ E FEIJÃO PRETO
CARNE DE PANELA
CANJIQUINHA
ALFACE
CENOURA COZIDA
BANANA
SUCO

QUINTA-FEIRA

ARROZ E FEIJÃO PRETO
CUBOS DE FRANGO À MODA
CALDO DE ERVILHA
ALMEIRÃO
MIX DE GRÃO AO VINAGRETE
MAÇÃ
SUCO

SEXTA-FEIRA

ARROZ E FEIJÃO PRETO
ISCA SUÍNA ACEBOLADA
FAROFÁ DOURADA
MIX DE FOLHAS
TOMATE
LARANJA
SUCO

• Este cardápio está sujeito a
pequenas alterações



Imagem: Balcão de Serviço (quente).
Foto: João Batista Villas Boas Simoncini. 09/11/2022.



Imagem: Balcão de Serviço (fria).
Foto: João Batista Villas Boas Simoncini. 09/11/2022.

Sobre a forma de financiamento e a composição do quadro de funcionários do restaurante popular do Centro da cidade, restaurante “Yeda Duarte Gomes”, Valente afirmou que a unidade conta atualmente com 5 (cinco) servidores municipais e 27 (vinte e sete) funcionários terceirizados, considerando cozinheiros, auxiliares de cozinha e de serviços gerais, com financiamento totalmente feito com recursos municipais¹⁴. Com relação à aquisição dos insumos para a cozinha do restaurante popular, a política adotada pela Prefeitura Municipal aponta para uma mudança importante na direção da segurança alimentar e da economia solidária, passando a priorizar fornecedores da agricultura familiar de Juiz de Fora e região:

O Município de Juiz de Fora até 2021 não havia uma política pública específica para aquisição de produtos da Agricultura Familiar. Em 2021, a Administração Pública por meio do Decreto nº 14.478, instituiu o Programa Municipal de Compras Institucionais da Agricultura Familiar - "Comida Boa", com o objetivo de promover o acesso à alimentação de qualidade e incentivar a agricultura familiar de Juiz de Fora e região. O Programa, em 2022, foi transformado em Lei Municipal, de nº 14.422. Conforme preconiza o Programa, já foram realizadas Chamadas Públicas, mas a que destina alimentos ao Restaurante Popular ainda não foi publicada¹⁵.

Sobre o tratamento dos resíduos orgânicos limpos (sobra de comida não servida) e sujos (sobras das refeições servidas), Valente explicou que:

Os resíduos são mínimos diante da produção e consumo de mil refeições. A nossa produção é escalonada para garantir o mínimo de desperdício possível. A sobra limpa é zero. Quanto à sobra suja quando ocorre, é destinada aos criadores de rebanho suíno, que realizam a coleta diariamente¹⁶.

¹⁴ Entrevista realizada com a gerente Natascha Rodenbusch Valente...

¹⁵ Idem.

¹⁶ Idem.



Imagem: Descarte de resíduos orgânicos sólidos sujos.
Foto: João Batista Villas Boas Simoncini. 09/11/2022.



Imagem: Descarte de resíduos orgânicos sólidos limpos.
Foto: João Batista Villas Boas Simoncini. 09/11/2022.

Também foi perguntado se existe, ou já existiu, algum tipo de acompanhamento e/ou serviço oferecido aos usuários dos restaurantes populares, no campo de assistência social, saúde, etc., ou seja, no espaço do restaurante popular se coadunam outros serviços públicos de assistência às populações carentes e/ou em situação de rua:

As políticas públicas são transversais, no entanto possuem suas especificidades, inclusive de execução. O Restaurante Popular é um equipamento público de segurança alimentar e nutricional para atendimento da população em geral, mas prioritariamente para atendimento das pessoas em situação de insegurança alimentar grave. Dessa forma, não é o local apropriado para ações específicas de outros sistemas que não o alimentar, sendo viáveis em ações pontuais relacionadas.

No entanto, os usuários do Restaurante Popular são também usuários dos equipamentos de saúde, incluindo CAPS e CAPS AD, e da assistência social, como CRAS, CREAS, Centro Pop, Abordagem social, entre outros¹⁷.



Imagem: Campanha CadÚnico.
Foto: João Batista Villas Boas Simoncini. 09/11/2022.

¹⁷ Entrevista realizada com a gerente Natascha Rodenbusch Valente...

Dessa forma, fica claro que a implementação dos restaurantes populares representa a visão de que o direito à alimentação faz parte de um amplo e histórico processo de consolidação da cidadania social no Brasil. Por isso, além de ser vinculado à SEAPA, os restaurantes populares de Juiz de Fora também são vinculados à Secretaria de Assistência Social e à Secretaria de Direitos Humanos da Prefeitura Municipal de Juiz de Fora com o objetivo de oferecer o que chamam de “atendimento humanizado” aos usuários¹⁸.

¹⁸ Entrevista realizada com a nutricionista e responsável técnica Lara Ferreira Rosa...

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Desde a criação dos restaurantes populares pelo Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) na década de 1940, a questão do combate à desnutrição, o ensino de boas práticas baseadas em estudos científicos e a consolidação do direito básico à alimentação como parte inerente do direito à vida se consubstancia como política pública no Brasil. Sem embargo, é preciso notar que, desde então, o direito à boa e adequada alimentação se consolida com a adição de outras políticas e atenções transversais de Assistência Social, compreendendo o indivíduo e o ato da alimentação como inseridos em um amplo contexto de estruturas sociais calcadas na desigualdade social e na precariedade politicamente induzida sobre a classe trabalhadora e sobre os grupos mais marginalizados do país (FOGAGNOLI, 2011, p. 102-105).

Concluimos que, de acordo com Susana Moreira Padrão e Odaleia Barbosa de Aguiar (2018), essas políticas públicas e sociais baseadas no conceito de “economia solidária”, evidenciam as demandas causadas pelas desigualdades socioeconômicas que atingem os trabalhadores e as dificuldades de acesso dos mesmos a alimentação permanente e adequada. Nessa perspectiva, salientamos a função socioeconômica dos restaurantes populares na construção de uma cultura de economia solidária da mais alta importância no combate ao problema histórico da insegurança alimentar no Brasil.

POPULAR RESTAURANT

ABSTRACT

This research aims to demonstrate the socioeconomic function of the popular restaurants maintained by the Secretariat of Agriculture and Supply of the Municipality of Juiz de Fora (SEAPA-PJF). The research sources were raised from documents, data, publications and references about the origin of these popular restaurants in Brazil and in the city of Juiz de Fora - MG, and, finally, dimensioning the social and economic function of these popular restaurants for the future. In this perspective and in the context of increasing poverty, food insecurity and hunger in Brazil, this article intends to theorize about the origin of the Popular Restaurants in Brazil and the social and their economic function in the city of Juiz de Fora – MG.

Keywords: Popular Restaurant. Food Security. Solidarity Economy.

REFERÊNCIAS

Entrevista realizada com a gerente Natascha Rodenbusch Valente, do Departamento de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (DSANS), da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA) da Prefeitura Municipal de Juiz de Fora, em 09 de novembro de 2022, Juiz de Fora – MG.

Entrevista realizada com a nutricionista e responsável técnica Iara Ferreira Rosa, do restaurante popular Yeda Duarte Gomes, da Prefeitura Municipal de Juiz de Fora, em 09 de novembro de 2022, Juiz de Fora – MG.

Entrevista realizada com o nutricionista e supervisor Henrique Coutinho, do restaurante popular Yeda Duarte Gomes, da Prefeitura Municipal de Juiz de Fora, em 09 de novembro de 2022, Juiz de Fora – MG.

FOGAGNOLI, Marcela Martins. **“Almoçar bem é no SAPS!”**: os trabalhadores e o Serviço de Alimentação da Previdência Social (1940-1950). Dissertação de Mestrado (História), Universidade Federal Fluminense (UFF), Niterói, 2011.

PADRÃO, Susana Moreira; AGUIR, Odaleia Barbosa de. Restaurante popular: a política social em questão. **Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 28(3). Disponível:
<<https://www.scielo.br/j/physis/a/GhMHmCN6cTkmVhM9VGrZyRS/abstract/?lang=pt>> - Acesso: 26 jan. 2022.

SEAPA-PJF. Restaurante Popular. **Secretaria de Agropecuária e Abastecimento da Prefeitura de Juiz de Fora (SEAPA-PJF)**. Disponível:
<https://www.pjf.mg.gov.br/secretarias/seapa/restaurante_popular/index.php> - Acesso: 21 out. 2022.

SINGER, Paul. Entrevista com Paul Singer. Economia Solidária. Entrevistador: OLIVEIRA, Paulo Salles. **Estudos Avançados**. São Paulo - SP, v. 22, n. 62, jan. / abr. 2008.

SOLEDADE, Jussara Alvarindo Brito; CARDOSO, Ryzia de Cassia Vieira; PENA, Lara Conceição Campos; FIGUEIRÊDO, Karla Vila Nova de Araújo; OLIVEIRA, Tereza Cristina de Oliveira e. A constituição de uma cozinha solidária: o aproveitamento de perdas pós-colheita e a segurança de alimentos: avanços e desafios no enfrentamento da vulnerabilidade social. **DEMETRA**: Rio de Janeiro - RJ, v. 12, n. 4, p. 1185-1202, 2017. Disponível:
<<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/28209>> - Acesso: 15 nov. 2022.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao Prof. Dr. Marco Antônio Pereira Araújo – Coordenador – e aos colaboradores Iago de Castro Rocha, Daniela Aparecida de Miranda e Maria Eduarda Pires Gomes Ferreira do Centro de Pesquisa e Extensão do Centro Universitário UniAcademia pelos recursos concedidos para realização desta pesquisa.