

Instituição

Município de Toledo

Título da tecnologia

Cozinha Social E Restaurantes Populares

Título resumo

Resumo

Proporcionar alimentação saudável e de boa qualidade à população que necessita de auxílio como idosos, trabalhadores próximos aos restaurantes, pessoas de baixa renda e crianças. Além de atender crianças da rede municipal, projetos sociais e eventos municipais.

Objetivo Geral

Objetivo Específico

Problema Solucionado

A ideia surgiu quando foram verificados locais de vulnerabilidade social em diversos pontos do município. Locais onde existem trabalhadores em que a refeição não é fornecida pela empresa, crianças em idade escolar, idosos e pessoas de baixa renda. A partir disso, iniciou-se a entrega de alimentos para projetos sociais que envolvam crianças, adolescentes, adultos e idosos e em unidades básicas de saúde. O programa começa desde o produtor familiar, este entrega seus produtos com qualidade na central de produção de alimentos (Cozinha Social) que produz e envia aos locais destinados de acordo com a demanda e a necessidade.

Descrição

A tecnologia social implantada iniciou-se através da construção do centro de produção de alimentos e dos restaurantes populares em determinados bairros. Adquiriu-se equipamentos e utensílios necessários à produção industrial de alimentos, juntamente com editais do Ministério do Desenvolvimento Social. Começou-se a servir refeições nestes restaurantes de forma descentralizada, e foram inclusas as escolas do perímetro urbano para se trabalhar a distribuição de alimentos da mesma forma descrita anteriormente. Faz parte ainda da estrutura: uma Panificadora Social, onde são produzidos lanches para projetos e eventos e uma Usina de Processamento de Soja, para produção de suco de soja e leite de soja in natura para atendimento principalmente de Unidades Básicas de Saúde, além de estoques de produtos separados por convênios e sala de recebimento. O processo inicia-se no produtor familiar, primeiramente através das chamadas públicas para os programas PAA (Programa de Aquisição de Alimentos), PAA Municipal e PNAE (Programa Nacional Alimentação Escolar), de onde uma parte da matéria prima é adquirida. A outra parte é adquirida através de licitações. Após recebimento da matéria prima acontece a produção dos alimentos em forma de refeições, lanches, bebidas, sobremesas, etc. Após a produção, acontece a entrega descentralizada, onde colocam-se em cubas GNs encaixadas em caixas térmicas específicas para alimentos, que mantém a temperatura ideal para estes alimentos, e estas são transportadas em carros (VANS) adaptados; a logística é preestabelecida e o alimento chega ao local destinado. No local esse alimento é entregue juntamente com um comprovante de entrega, que é assinado por 3 pessoas após conferência dos produtos, o retorno das caixas e cubas é feito pelos próprios motoristas e funcionários da Cozinha Social. O número de VANS e caixas térmicas depende da demanda da produção. Para que este processo aconteça há uma intersetorialização entre Secretarias como Assistência Social, Educação, Agricultura e Abastecimento, Administração e apoio de algumas outras. Os profissionais que fazem parte dessa tecnologia são desde auxiliares de serviços gerais, auxiliares de cozinha, cozinheiros, padeiros e açougueiros, assistentes administrativos, auxiliares de manutenção, motoristas e nutricionistas, a gestão é municipal com alguns servidores e uma parte da mão de obra terceirizada. A vantagem de ser uma autogestão é a preocupação em manter o alimento sempre com qualidade, e não deixar de servir bem a população para visar outros interesses e a grande preocupação é a saúde preventiva através de uma alimentação saudável gerando assim uma melhor qualidade de vida.

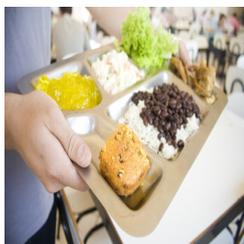
Recursos Necessários

De acordo com o número de refeições: Caldeirões autoclave; Caldeirões estilo americanos; Fogão industrial 6 a 8 bocas; Fornos combinados; Picadores de alimentos; Descascador de tubérculos; Serra fita para carnes; Moedores para carnes; Bancadas; Pias com cubas grandes para lavagem de louça; Prateleiras; Cubas GN; Caixas térmicas (estilo hot e cold box); Geladeiras; Câmaras de resfriamento e congelamento; Freezers horizontais; Local com ganchos para pendurar carnes; Carrinhos de transporte; Liquidificadores industriais; Prateleiras para estoque; Paletes; Transpaletes; Mesas para restaurantes com cadeiras; Buffet quente e frio; Pias para lavagem de mãos; Máquina de lavar louça; Refresqueiras; Lixeiros de diversos tamanhos; Máquina para extrair leite de soja; Embaladeira para suco e leite de soja; Carros modelos VAN para transporte de alimentos; Carrinhos de transporte de caixa térmica; Para panificadora: modeladora de pães, cilindros, amassadeira em espiral, batedeiras, liquidificadores industriais, fornos convencionais, batedeira menor industrial.

Utensílios: formas, talheres, canecões, peneiras de inox grandes, bandejões, panelas de 20 a 30L, panela de pressão de 20 L, pás para mexer caldeirões de vários estilos, garfos grandes, utensílios para servir, garrafas térmicas, utensílios para panificadora e confeitaria, escorredores de macarrão, descascador de legumes manual, facas de diversos tamanhos, tábuas de cortar carnes e verduras, mangueiras etc.

Resultados Alcançados

Foi possível observar que pessoas que antigamente levavam marmita para o trabalho, atualmente almoçam nos restaurantes populares, e decorrente disso a qualidade da alimentação melhora significativamente, além da variedade dos alimentos, principalmente com relação aos idosos, pois estes preparavam alimentos em casa por motivos maiores, não se alimentavam corretamente. O número de atendimentos no início do programa em 2006 era em torno de 500 refeições diárias em um restaurante, hoje temos 6 restaurantes servindo 1200 refeições, atendimento de 26 escolas do perímetro urbano com 9500 alunos, 450 crianças de período integral, 8500 lanches produzidos pela Panificadora Social. Decorrente da centralização da produção em um local apenas, houve uma economia para os cofres públicos de matéria prima, controle de entrada e saída de estoque, diminuição de desperdício de alimentos, maior controle na qualidade, devido a padronização das receitas das preparações, controle higiênico sanitário feito por nutricionistas (em cidades maiores a quantidade de nutricionistas geralmente é reduzida e impede um maior controle sanitário nas escolas), diminuição de novas convocações de merendeiras, pois elas não precisam cozinhar nas escolas, padronização das quantidades de sal nas preparações, diminuição de contratação de coffee breaks terceirizados para eventos. Além disso, os produtores familiares aumentaram sua renda, e o investimento em infraestrutura, até criaram cooperativa para atender a demanda necessária. Com essa experiência percebeu-se uma mudança no hábito alimentar, aumento do consumo de verduras, legumes, diminuição da carne e a nossa maior conquista é a consciência de educação alimentar e nutricional, tendo o usuário a grande preocupação que é a saúde através de uma boa alimentação.



Locais de Implantação

Endereço:

CEP: 85903-590
Avenida Maripá, 7001, Jardim Coopagro, Toledo, PR
