Restaurante Popular serve 950 refeições por dia

Date : 02-06-2016

Em maio, 97% dos clientes avaliaram o local como ‘ótimo’ ou ‘bom’

As refeições começam a ser servidas às 11h, mas, meia hora antes, algumas pessoas já se aglomeram em frente ao Restaurante Popular de Vitória da Conquista. Sob a sombra de duas árvores que enfeitam a área frontal do restaurante, a lavradora Maria de Lourdes Oliveira, 64 anos, aguarda para almoçar ao lado da neta, a estudante Gisele Oliveira, 18.

Maria de Lourdes mora no povoado de Olho d'Água, na região de Cercadinho – distrito que fica a cerca de 90 quilômetros da área urbana. Após passar pelos exames médicos que veio fazer na cidade, ela seguiu para o Restaurante Popular, que já conhece de outras ocasiões.

"Aqui é muito bom. Eles recebem muito bem a gente. E a comida, não tenho nem o que falar", elogia. Levada pela avó ao local pela segunda vez, Gisele concorda: "É tudo bem limpinho, organizadinho".

Maria de Lourdes e Gisele

Assim como elas, em média 950 pessoas almoçam ali diariamente das 11h às 14h, pagando R$ 3,00. O baixo custo é garantido pelo subsídio da Prefeitura, que custeia mais de 60% do valor total do prato. Mesmo tendo sido construído por convênio federal, o Restaurante Popular recebe do Município um investimento de R$ 1,1 milhão por ano.

"Este equipamento ajuda a fortalecer as políticas de segurança alimentar do município. As pessoas têm o privilégio de ter uma comida de qualidade a um preço acessível", observa Dernival Araújo, responsável pelo setor de Segurança Alimentar, divisão ligada à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

‘Comida saudável, balanceada’ – O equipamento é frequentado por trabalhadores do comércio local, estudantes, idosos e pessoas em vulnerabilidade social. Após receber sua ficha, o usuário tem à disposição um cardápio variado. Como complementos, os indispensáveis arroz e feijão, em vários tipos, além de massas e legumes igualmente diversificados, e ainda as proteínas – carnes, omeletes, guisados, etc.

Para variar o tempero de acordo com seu próprio paladar, o cliente dispõe de azeite, sal, vinagre e farinha. O restaurante ainda oferece sucos de polpas naturais e sobremesas (frutas em quatro dias por semana, doces em um). “É uma comida saudável, balanceada e de qualidade. Fazemos o controle microbiológico todos os dias, por meio da retirada de amostras e da temperatura”, explica a nutricionista Carla Juliana Miranda, ligada à empresa Lemos Passos, que administra o restaurante por ter sido vencedora da licitação aberta pela Prefeitura.

Painel de avaliação do Restaurante

‘A melhor comida’ – As impressões dos clientes são aferidas por meio de um painel instalado na saída, no qual os clientes são convidados a se manifestar por meio de três botões indicativos das opções “ótimo”, “bom” ou “ruim”. A medição é feita todos os dias. No último mês de maio, 71% dos usuários apertaram o primeiro botão, indicando “ótimo”, e 26% optaram pelo segundo, “bom”.

A construção dessa média positiva contou com a colaboração do vendedor autônomo José Lúcio de Freitas, 59, que trabalha nas redondezas e almoça no local quase todos os dias. “Tenho almoçado em Salvador e em outras praças, também. E sempre repito que, para mim, a melhor comida de restaurante popular que eu tenho comido é esta aqui. E o ambiente é muito bom, gostoso, confortável”, avaliou o cliente.

José Lúcio