

Refeitório sofisticado atrai gestor

Cardápio e ambiente diferenciados são estratégias para melhorar a saúde dos funcionários

Gabo Morales/Folhapress

DE SÃO PAULO

Foi-se o tempo em que restaurante de empresa servia uma montanha de comida em bandejas de metal. Para atrair executivos, as corporações têm investido em sofisticar o menu e o ambiente.

A iniciativa faz parte de uma estratégia para aumentar a produtividade da equipe e diminuir os gastos com saúde — com menos utilização do plano, os custos caem.

Na **ApData**, companhia de ferramentas tecnológicas de gestão de recursos humanos, por exemplo, o restaurante recria o ambiente de casarões mineiros. O tempero da comida é plantado e colhido nos jardins da própria empresa.

A intenção é, segundo a diretora **Luiza Nizoli**, 50, que os 310 funcionários “saíam do ambiente corporativo e sintam-se em um local familiar”.

Além de funcionários e gestores, muitos clientes são chamados para almoços de relacionamento no refeitório da empresa, segundo **Nizoli**.

A estratégia da executiva, que diz há 12 anos seguir uma alimentação “naturalista” — evitando alimentos com agrotóxicos ou que passaram por processos como conservação química —, é implementar “aos poucos” uma dieta mais

saudável entre os trabalhadores da empresa.

“Diminuímos frituras e colocamos mais produtos naturais no cardápio. Os clientes que vêm aqui até pedem as receitas”, comemora.

ASSUNTO PROIBIDO

Na filial brasileira da multinacional alemã **Würth**, de químicos e ferramentas, o refeitório fica em um prédio a 100 m de distância da área administrativa, em um complexo que envolve grêmio recreativo e churrasqueira.

O gerente de suprimentos da companhia, **Fernando Kitahara**, 45, afirma que o ambiente é informal, onde a hierarquia é deixada de lado.

“Sentamos às mesas com pares, subordinados e superiores e procuramos falar de tudo, menos de trabalho”, assegura ele, que diz almoçar no refeitório diariamente.

Para a nutricionista **Andrea Rogick**, da consultoria de benefícios e gestão empresarial **Torres Associados**, fazer com que gestores almocem no refeitório da companhia é uma das melhores formas de mantê-los saudáveis.

“Nos restaurantes de rua, é mais comum que a pessoa perca o controle sobre a quantidade e a qualidade da comida”, diz a especialista.



A executiva **Luiza Nizoli** no restaurante da **ApData**, em São Paulo, onde recebe clientes

Parceria rende desconto de 10% nas refeições

DE SÃO PAULO

Uma tática para reduzir custos é tornar-se cliente de um mesmo restaurante.

Frequentadores assíduos têm liberdade para negociar preços, e podem até mesmo propor parceria ao estabelecimento em que comem.

Foi o que fez a **Easycomp Plus**, de cursos de informática. Segundo o diretor-executivo da companhia, **Jaques Grinberg Costa**, 34, o desconto de 10% aos trabalhadores, obtido em um restaurante próximo à companhia, atrai os executivos.

O gestor diz que, como o estabelecimento alia preço acessível e boa qualidade,

tornou-se possível ainda fazer reuniões no horário de almoço. “Cada um paga a sua conta, mas não fica caro para ninguém”, afirma.

“Almoçar com funcionários rende mais do que reuniões na empresa, pois todos ficam mais livres”, diz.

MESA POSTA

Mas há quem não ganhe desconto, como **Lucio Marques**, diretor comercial da **Previsul Seguradora**. Porém, por ser cliente fiel, conquistou alguns benefícios.

Entre eles estão ganhar brindes, pagar a conta no dia seguinte se a fila estiver grande e ter o lugar reservado todo dia, sem que precise pedir com antecedência.

“Diariamente deixam a mesa posta para mim. O restaurante pode estar abarrotado que a minha mesa estará vazia”, comemora.

DESCONTO

Investimento em alimentação pode ser deduzido do IR

DE SÃO PAULO - Companhias que investem na alimentação de seus funcionários — com tíquete, vale, marmitta ou restaurante corporativo — podem descontar o valor do Imposto de Renda da Pessoa Jurídica. O **PAT** (Programa de Alimentação do Trabalhador), coordenado pelo **MTE** (Ministério do Trabalho e Emprego), permite que até 10% do imposto seja revertido para garantir a alimentação de trabalhadores. Atualmente, 143.889 companhias estão inscritas no **PAT**, totalizando 13.853.497 empregados beneficiados no país. Somente empresas tributadas pelo lucro real (geralmente grandes) são beneficiárias. As demais são isentas do recolhimento de encargos.

COMER BEM

COMO ALIMENTAR-SE ADEQUADAMENTE

- **Coma antes** de almoços de negócio para não estar faminto e perder o controle na hora da refeição
- Leve **frutas** e barras de cereal para o escritório e coma-as entre as refeições
- Reserve metade do prato para **verduras** e **legumes** crus ou cozidos
- Escolha um tipo de **proteína** por almoço (vaca, frango, peixe, porco ou ovo)

- Opte por apenas um alimento rico em carboidratos (arroz, batatas ou massas)
- Escolha uma **leguminosa** por refeição, como feijão, lentilha e soja
- Comece por alimentos “mais **saudáveis**”
- Tome o **cafezinho** cerca de duas horas após a refeição
- **Caminhe** após o almoço para queimar calorias, auxiliar a digestão e evitar azia

Fontes: **Andrea Rogick**, nutricionista, **ABQV** e livro “**Faça Suas Escolhas**”, de **Dean Ornish** (Editora Rocco)