

29/7/1984

Bóia-fria pode ter comida quente na lavoura de cana

A visão de modernos e coloridos "traillers" transportando caldeirões com suculentos ensopados de carne, legumes e sobremesa no árduo cenário dos canaviais faria morrer de inveja os bóias-frias de Aldir Blanc, que sonham com bife, batata frita e goiabada com queijo, na música que celebrizou o sofrimento e a fome dos trabalhadores volantes do campo. Mas é esta controvertida experiência de conseguir levar comida de alto teor protéico e aquecida até as mais distantes frentes de trabalho — que o Ministério do Trabalho quer estender aos bóias-frias da lavoura de cana no Estado de São Paulo, iniciativa apelidada de "bóia-quente".

A sugestão foi levada ao ministro Murilo Macedo pelas próprias usinas de açúcar e álcool, que lembraram a Macedo os descontos no Imposto de Renda relativos aos gastos com alimentação do trabalhador urbano, no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), regulamentado pela Lei 6321 de 1976, que atendem hoje, 2,5 milhões de empregados da cidade em todo o País. A extensão destes benefícios à agroindústria foi obtida agora, com o aval da Secretaria da Fazenda, passados poucos mais de dois meses da revolta de bóias-frias em Guariba e outros municípios de Ribeirão Preto, episódio que abriu a antiga ferida aos olhos de toda a opinião pública.

O Ministério quer beneficiar, inicialmente, cerca de 100 mil volantes que trabalham no corte de cana-de-açúcar em São Paulo, concedendo descontos no IR às usinas que se dispuserem a implantar o sistema de alimentação aos empregados de seus fornecedores, que garantem a matéria-prima para as usinas. A iniciativa poderá atingir, por enquanto, apenas os funcionários que trabalham diretamente na usina. Como atender aos volantes, os maiores marginalizados do processo de produção do açúcar e do álcool, ainda é impossível prever.

A experiência já vem sendo tentada há menos de um ano na Usina Santa Elisa, em Sertãozinho, onde todos os seus 4 mil trabalhadores da lavoura são contratados, num exemplo raro na lavoura de cana. Eliminando o efeito mais perverso da contratação de mão-de-obra temporária, o "gato", a empresa adotou o sistema de culturas em rotação e intercalares, mantendo os trabalhadores na produção de grãos e legumes no período da entre-safra de cana.

Até agora, perto de mil trabalhadores da Santa Elisa estão recebendo as refeições, num processo que deverá influir o total dos contratados da empresa, assim que forem ampliadas as instalações da cozinha. Transportar a comida da sede da companhia até as frentes de trabalho e conseguir fornecer as marmitas ainda quentes, era uma das maiores dificuldades com as quais esbarravam os donos da usina.

Uma experiência anterior, iniciada em 1980 na Usina Santa Adelaide, em Dois Córregos, fracassara exatamente em função dos altos custos com os quais a empresa teve que arcar, ao implantar um sistema no mínimo surpreendente para trabalhadores que passaram o dia todo sem as mais elementares condições de conforto ou higiene e recebiam as refeições em embalagem descartáveis de alumínio, como ocorre nas melhores "rotisseries da zona sul. Lá, os volantes pagavam 20% sobre o preço da refeição e a usina os restantes 80%. A produção da usina aumentou, mas a experiência foi considerada cara demais e sucumbiu.

Na Usina Santa Elisa, a refeição está saindo por cerca de Cr\$ 1.500,00. Segundo o programa estendido agora aos volantes, o bóia-fria arca com 20%, o empresário com 35% e o PAT com 45%, sendo que a parte da empresa poderá ser abatida do IR. O Ministério do Trabalho ainda

está pensando em financiar os investimentos necessários para a implantação do sistema, como a cozinha industrial, os equipamentos, etc.

Novo mercado

É este novo filão para as empresas que fornecem alimentos para as empresas dos grandes centros, dentro do PAT, que vem animando firmas como a Cheque Cardápio, e sua coligada, a Nacional Administração de Restaurantes, que implantou o projeto na Usina Santa Elisa, construindo a cozinha e elaborando o cardápio dos trabalhadores. Embora a própria usina mantenha funcionários para fazer a comida, assessoras da firma de alimentos continuam inspecionando o projeto e sugeriram a compra dos "trailer" que levam as refeições até as frentes de trabalho e mantêm a comida quente em balcões térmicos.

O assessor da diretoria da Usina, Julio Comini, revela que os resultados até agora sai excelentes, mas não é possível ainda, quantificar o que a alimentação provocou em termos de maior produtividade, um argumento com o qual em contraposição aos custos necessários para um investimento inicial. A Cardápio e sua coligada, a Nacional, já haviam acompanhado de perto a experiência na alimentação de bóias-frias na Usina Santa Adelaide. Embora a iniciativa tenha sido suspensa, a idéia pareceu agradar do ponto de vista comercial, tanto que um dos donos da usina, Antonio João Camargo, montou uma firma de consultoria para projetos de alimentação na agroindústria e trabalha, hoje, junto com o Cardápio.

O que mais surpreendeu a nutricionista Sabrina Lisboa Paiva, responsável pela elaboração do cardápio dos trabalhadores da Usina Santa Elisa, ao elaborar uma pesquisa para saber das preferências de paladar dos empregados. "A maioria levava arroz e verdura cozida na marmita. Eles comiam a metade de manhã, ao chegar, e deixavam o resto para a hora do almoço. Muitos não tinham o que comer mais tarde. Alguns mentiam, dizendo que não haviam trazido comida naquele dia pois estavam sem fome. Muitas marmitas vinham vazias. Nenhum mostrava a comida, com vergonha. Eles se escondiam pelos cantos, na hora das refeições".

O comportamento mudou radicalmente, desde que a alimentação passou a ser distribuída. Os trabalhadores passaram a comer todos juntos e a consumir cerca de 2.800 calorias, segundo o cardápio elaborado pela nutricionista. O diretor presidente da Cardápio, Dirceu Borges, assegura que estas calorias revertem em novo ânimo e conseqüentemente, em números multiplicados na produção. No caso dos trabalhadores da Santa Elisa, ele garante que o bóia-fria passou do corte de 2 toneladas por dia para 4 a 5 toneladas e assegura que a iniciativa do Ministério do Trabalho "abriu um novo mercado na agroindústria canavieira, representado por 100 mil bóias-frias no Estado de São Paulo.

Uma larga fatia deste mercado certamente será abocanhada por uma parcela das quase 180 firmas que fornecem alimentação para empresas urbanas no Estado e talvez, até, para as cerca de 600 que se espalharam pelo Brasil, que, entre o PAT e os contratos avulsos com indústrias, distribuem em torno de 1 milhão de refeições por dia em todo o, concentrando 63% destes alimentos em São Paulo.

De acordo com Arnóbio Mota, diretor jurídico fiscal da Associação Brasileira de Refeições Coletivas Abergue, que reúne 27 empresas em São Paulo, a extensão dos benefícios de descontos no IR do PAT aos trabalhadores do campo deverá exigir uma adaptação não apenas das empresas, como dos cardápios, que precisarão ser ajustados as condições de temperatura a que ficarão expostos e preferências específicas por alimentos, diferentes do paladar do trabalhador da cidade.