

Bom Apetite!

A nutricionista Cláudia da Silva é responsável pela qualidade das refeições servidas no "bandejão"

Uma boa alimentação é fundamental para manter o corpo e a mente sãos. Principalmente, quando se trata dos funcionários de uma grande empresa.

Em FURNAS, essa atribuição fica nas mãos de Cláudia da Silva Ribeiro, que é nutricionista há 13 anos e elabora o cardápio servido no café-da-manhã e almoço do bandejão do Escritório Central. Ela é a responsável pela supervisão do preparo dos alimentos, verificação da quantidade e da qualidade dos mantimentos armazenados na despensa, controle dos alimentos não perecíveis que chegam toda segunda-feira e dos perecíveis, como carnes, recebidos todos os dias ou, no mínimo, três vezes por semana. Além disso, Cláudia Ribeiro confere o pré-preparo dos alimentos para o jantar, responsabilidade de outra nutricionista, que a substitui na parte da noite.

A reportagem da Revista FURNAS acompanhou um dia na rotina de Cláudia, integrante de uma equipe de três nutricionistas, que se dividem entre as refeições servidas no bandejão e no restaurante do 17º andar, do bloco A.





Alecrim



Karla Moura Andrade

4h55

Cláudia sai de casa, na Penha (zona Norte do Rio de Janeiro), pega um ônibus até Vila Isabel e, de lá, pega mais uma condução para chegar à Empresa.

6h30

É a hora que ela está batendo o cartão e se dirigindo para a sala 102, no subsolo do bloco A. A primeira tarefa é ir até o bandejão e ver se está tudo em ordem com o serviço para o café-da-manhã.

8h30

Após o encerramento do desjejum, onde são servidas aproximadamente 150 refeições diárias, ela acompanha a preparação do almoço.

10horas

Hora de fazer a prova dos pratos do dia. Cláudia tem que ver se está tudo bem temperado, para que não haja reclamações. “É uma função de grande importância para que todos fiquem satisfeitos”, explicou a nutricionista. Tudo está perfeito. Só o feijão que está um pouco salgado, mas nada que a equipe de cozinheiros não possa dar um jeito.

14horas

Horário de almoço. Só que desta vez, quem almoça é Cláudia. Finalmente, após todos se servirem, ela pode degustar os pratos que elaborou. “Aprovado! Está tudo uma delícia!”, reconheceu.

15horas

Fim do almoço. A atividade agora é inspecionar a despensa e checar o que falta. Cláudia faz a lista de pedidos e entrega para a supervisora das nutricionistas do Departamento de Serviços Gerais (DSG.G), Elizabeth Braga Teixeira, para que ela repasse aos fornecedores. “O trabalho que a Cláudia faz aqui é de extrema importância e sempre com muita dedicação”, elogiou a supervisora.

15h30

A nutricionista da noite é responsável pelo restaurante do 17º andar durante o dia e pelo jantar no bandejão durante a noite. Cláudia vai até a cozinha ver como anda a preparação do jantar. Ela já deixa tudo adiantado para a outra nutricionista. Depois disso, analisa o cardápio do dia seguinte e confere se está tudo em ordem.

16h30

Hora de se arrumar, bater cartão e voltar para casa. Amanhã, os empregados de FURNAS estarão ansiosos esperando o que virá no cardápio. Mas ela é criativa e todos certamente ficarão satisfeitos. Bom apetite, Cláudia! □