

# CONTROLE DE ALIMENTAÇÃO NO RESTAURANTE PARA JOGAR FORA

**Pouca comida, principalmente carnes e doces que só sujam o copinho**



Os trabalhadores estão enchendo os canais de denúncias com reclamações sistemáticas contra a forma de atendimento de alimentação nos restaurantes da Vale administrados por empresas terceirizadas.

Depois de suportarem uma jornada de trabalho de 12 horas, os patrões deveriam achar normal que os trabalhadores tenham “fome”, além do cansaço pela jornada estafante.

Mas o tratamento dispensado aos trabalhadores é como se fossem máquinas, que possam ser descartáveis se apresentarem algum defeito. Só que este defeito é na saúde de cada trabalhador e, neste caso, também a empresa será penalizada pela falta da mão de obra doente e o custo de afastamentos.

Esta é a situação crítica vivida pelos trabalhadores nos restaurantes da empresa, em todos os sites, com a contenção absurda da melhor condição alimentar para trabalhadores que desempenham atividades pesadas, estafantes, em jornadas de 12 horas e que se somam a pelo menos mais quatro até que voltem para casa.

A alimentação servida aos trabalhadores está sendo cada vez mais reduzida, tanto no almoço quanto na sobremesa. As carnes e os doces se transformaram em artigo de luxo e trabalhadores são chamados atenção se exigirem uma quantidade maior para se saciarem na volta ao trabalho pesado.

As fotografias enviadas ao Sindicato são sintomáticas de um controle exagerado na quantidade de alimentos. A frase humorada do trabalhador mostra a economia grotesca: “a canjica não tem leite, só essência”. O doce de leite é servido apenas sujando o copo, sem a mínima quantidade para dar uma colherada.

Os trabalhadores cobram que a empresa tenha um mínimo sequer de preocupação e solicite a um nutricionista que verifique o que está acontecendo. Os trabalhadores ressaltam que o alimento é de boa qualidade, mas o que é servido é tão pouco que ninguém consegue se alimentar direito.

**PARTICIPE DA LUTA PELOS NOSSOS DIREITOS COLETIVOS!**