



1. Cardápio da Semana

22/09 a 26/09 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 22/09	Estrogonofe de Carne / Purê de Batata	Estrogonofe de Grão de Bico / Grão de Bico sem creme de leite / Purê de Batata
Terça - 23/09	Linguiça Assada / Farofa de Carne Seca com Banana	Salada de Lentilha / Farofa de Ovos
Quarta - 24/09	Tiras de Carne à Moda Chinesa (molho Shoyu e legumes) / Macarrão ao Alho e Óleo	PTS tostado / Yaksoba Vegetariano
Quinta - 25/09	Carne Moída / Polenta	PTS ao Molho Sugo / Polenta
Sexta - 26/09	Feijoada / Farofa com Couve	Feijoada Vegetariana / Farofa com Couve

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

08/09 a 12/09 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda - 01/09	159	1.981	1025	3.165
Terça - 02/09	188	1.869	812	2.869
Quarta - 03/09	206	2307	1.083	3.569
Quinta - 04/09	195	1.750	740	2.685
Sexta - 05/09	178	1.530	535	2.243
Total Geral	926	9.437	4.195	14.531
Média	185	1.887	839	2.906
Desvio padrão	18	288	222	499
Mediana	188	1.869	812	2.869
Assimetria	-0,61	0,46	-0,31	0,02
Curtose	0,25	0,68	-1,11	-0,08

Fonte: RU (2025).

3. Pesquisa aponta alta satisfação com o Restaurante Universitário da UEM

Atendimento, agilidade e infraestrutura são os pontos mais bem avaliados pela comunidade acadêmica.

Uma pesquisa de satisfação realizada nos dias 17 e 18 de setembro de 2025 com 225 usuários do Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá (UEM) revelou alto nível de aprovação em diversos aspectos do serviço. A amostra, composta majoritariamente por estudantes de graduação – com perfil predominante de mulheres e idade média de 23 anos –, tem margem de erro de aproximadamente 6%.

Os resultados mostram continuidade ou melhoria em relação a pesquisas anteriores, realizadas em janeiro e abril do mesmo ano, sinalizando consistência na gestão do restaurante.



Confira os principais resultados:



Atendimento é elogiado por 84% dos usuários

Quase 85% dos entrevistados afirmaram estar satisfeitos ou muito satisfeitos com o atendimento e a cortesia dos servidores. O índice se mantém estável em relação aos levantamentos anteriores, sempre em torno de 80%, reforçando a imagem de um serviço bem treinado e acolhedor.



Queda drástica no tempo de espera

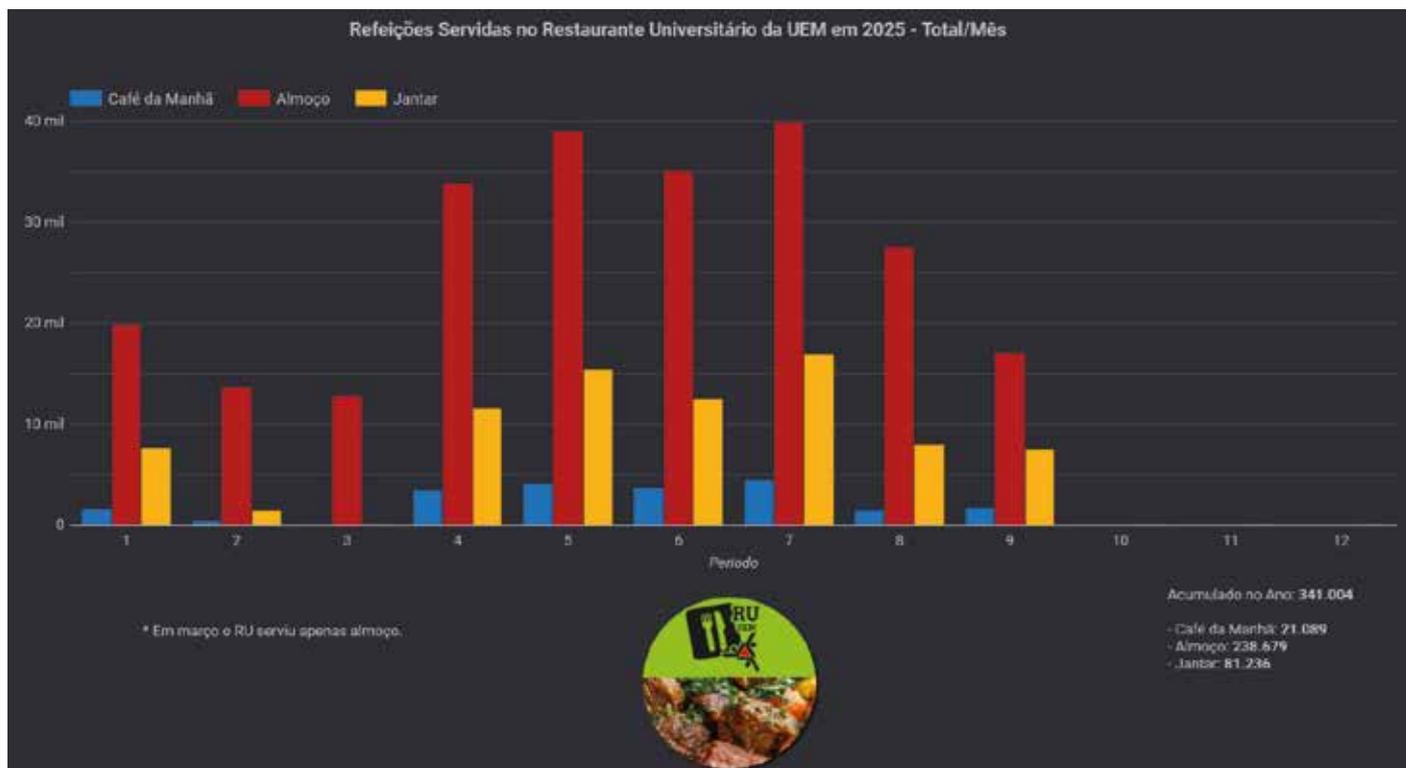
Um dos avanços mais significativos foi em relação ao tempo na fila:

- 80,9% disseram esperar até 15 minutos para ser atendidos.
- Em abril, esse percentual era de apenas 26,7%. A mudança reflete melhorias na organização e no fluxo de atendimento.



O que achou das novidades?
Compartilhe sua opinião conosco: sec-ru@uem.br!

De acordo com a análise do gráfico de demanda (abaixo), observa-se que, a partir do mês de abril, o nível de consumo se manteve aquecido e estável, o que confirma que as medidas implementadas pela gestão 2022/2026 foram efetivas em resolver a questão do fluxo de atendimento.



Limpeza e higiene têm nota alta

A avaliação da limpeza geral do RU também foi positiva, com 77,3% de aprovação, indicando que a manutenção do ambiente tem sido eficaz.



Investimento em infraestrutura é valorizado

A ativação do gerador de energia – um investimento de R\$ 7,3 milhões em solução energética para o Campus Universitário – foi aprovada por 72,9% dos respondentes. A ação é parte do plano de gestão 2022–2026 e assegura o funcionamento contínuo do restaurante, mesmo em caso de interrupção no fornecimento de energia.



Comunicação digital funciona

O boletim semanal digital do RU é acompanhado por 78,6% dos entrevistados – seja esporadicamente ou toda semana –, mostrando que o canal é eficiente para divulgar o cardápio e avisos.



Alto índice de frequência e diversidade alimentar

Quase metade (48,4%) dos usuários realiza entre 4 e 9 refeições por semana no RU, comprovando a importância do restaurante na rotina universitária.

Além disso, 85,3% declararam não ter restrições alimentares. Opções vegetariananas e veganas também foram bem avaliadas por quem as consome.

A pesquisa consolida a imagem de uma gestão eficiente, com investimentos estratégicos e melhorias contínuas, que respondem às necessidades da comunidade universitária.



Conheça na íntegra o resultado da pesquisa, disponível em:

<https://ru.uem.br/pesquisas>

4. Dicas Úteis

Seguir essas regras contribui para a organização do espaço e a harmonia da comunidade universitária.



Acesso ao RU

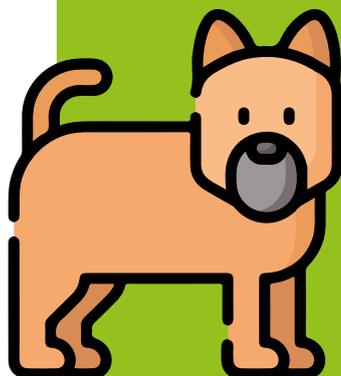
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



Descarte correto de resíduos

Para garantir a separação adequada do lixo, siga as orientações:

- Utilize as **lixeiras específicas** para resíduos orgânicos e não orgânicos, localizadas na saída.
- **Talheres** devem ser colocados na estrutura fixada na parede.
- **Bandejas** devem ser deixadas no balcão indicado para coleta.



Respeito aos cães comunitários

Os animais que circulam pelo câmpus já recebem alimentação adequada em pontos estratégicos. Por isso:

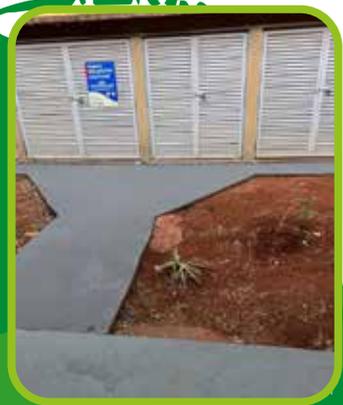
- **Não alimente os cães dentro do RU** - alimentos consumidos no restaurante podem prejudicar a saúde deles.
- Sua colaboração é essencial para o bem-estar dos animais.

5. Você Sabia? A área externa do RU está ganhando uma nova cara!

Agora em setembro, começou o projeto de revitalização da área externa do Restaurante Universitário. A previsão é que os trabalhos, que incluem pintura e melhorias no espaço, continuem até janeiro de 2026.

Novos tons, novos tempos

A gestão do RU está promovendo uma verdadeira transformação visual no entorno do restaurante. O objetivo é tornar o ambiente mais **acolhedor, limpo e agradável** para a comunidade universitária.



Além do impacto positivo no visual, a ação reforça o **compromisso com a manutenção do patrimônio** da gestão 2022/2026 e o respeito aos milhares de usuários que frequentam o local todos os dias.

#FatoCurioso: Estudos indicam que ambientes bem cuidados e visualmente atraentes podem **melhorar a experiência alimentar** e o bem-estar de estudantes e servidores. Cada cor faz diferença!



Agradecemos a paciência de todos durante a execução das obras. Em breve, teremos um espaço ainda melhor para conviver e aproveitar. O RU não é só um lugar para fazer as refeições: é um ponto de encontro e de cuidado com as pessoas.

O que achou das novidades?
Compartilhe sua opinião conosco: sec-ru@uem.br!

6. Horário de funcionamento e Valor das Refeições por Categoria



Café da manhã: 6h40 - 7h40

Almoço: 10h45 - 13h00

Jantar: 17h45 - 19h45



Valores de aquisição dos tickets

Café da Manhã	
Categorias	Valor da Refeição
Estudantes e servidores	R\$ 2,00
Almoço/Jantar	
Categorias	Valor da Refeição
Estudantes	R\$ 5,00
Servidores com renda até 3 salários mínimos	R\$ 5,00
Servidores com renda acima de 3 salários mínimos	R\$ 10,00
Comunidade Externa	R\$ 19,00

Para adquirir os tickets ou acessar o Restaurante Universitário (RU) da UEM, é obrigatória a apresentação de um documento de identificação válido.

- **Estudantes** devem apresentar o **Registro Acadêmico (RA)**, que é de uso pessoal e intransferível.
- **Servidores** (docentes e técnico-administrativos) precisam apresentar a **Carteira Funcional** como comprovante.

A identificação é necessária para garantir o acesso ao RU.

Formas de pagamento: dinheiro, PIX, cartão de débito ou crédito.



ELABORAÇÃO

Pró-Reitor de Recursos Humanos e Assuntos Comunitários - PRH
JOSÉ MARIA DE OLIVEIRA MARQUES



Diretora de Assuntos Comunitários - DCT
PROFA. DRA. ADRIANA APARECIDA PINTO

Coordenador de Reestruturação do RU
CANUTO VIEIRA NETTO

Chefe do Restaurante Universitário - RU
MILTON GARCIA

Nutricionistas do RU
ANGELA PIERINA DOS REIS BUZZO
JORDÂNIA LIMA DE SOUZA SETÚBAL
VALMIR ANTONIO CORREA

COLABORAÇÃO

Coordenador Técnico do Escritório de Projetos e Processos - EPP
SIDINEI SILVÉRIO DA SILVA

Coordenadora Geral do Escritório de Projetos e Processos - EPP
PROFA. DRA. GISLAINE CAMILA LAPASINI LEAL