



1. Cardápio da Semana

29/09 a 03/10 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 29/09	Costela Bovina / Mandioca Cozida	Grão de Bico / Sopa de Mandioca, Mandioquinha Salsa e Nhamé
Terça - 30 /09	Madalena de Carne (purê de batata com carne moída e queijo) / Farofa (milho, cenoura, cheiro verde)	Madalena de PTS/Farofa (milho, cenoura, cheiro verde)
Quarta - 01/10	Costela bovina com Batata / Abobrinha + Cenoura (molho branco)	Lentilha com Batata / Abobrinha + Cenoura (molho branco)
Quinta - 02/10	Bisteca Suína / Creme de Milho	PTS crocante + Legumes / Creme de Milho
Sexta - 03/10	Linguiça / Purê de Batata	Almôndegas de Lentilha / Purê de Batata

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

15/09 a 19/09 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda - 15/09	160	1.650	726	2.536
Terça - 16/09	186	1.765	689	2.640
Quarta - 17/09	195	1.875	769	2.839
Quinta - 18/09	177	1.998	814	2.989
Sexta - 19/09	147	1.571	554	2.272
Total Geral	865	8.859	3.552	13.276
Média	173	1.772	710	2.655
Desvio padrão	19	171	99	277
Mediana	177	1.765	726	2.640
Assimetria	-0,39	0,23	-1,08	-0,29
Curtose	-1,47	-1,31	1,38	-0,48

Fonte: RU (2025).

3. Alunos de Administração da UEM realizam visita técnica para imersão em gestão de negócio gastronômico

Atividade prática permitiu que estudantes do 5º ano vivenciassem a rotina operacional e estratégica do setor de alimentos e bebidas.

No último dia 24 de setembro, alunos do 5º ano do curso de Administração da Universidade Estadual de Maringá (UEM) participaram de uma visita técnica para acompanhar a gestão operacional de um empreendimento do setor de alimentos e bebidas. Acompanhados pela professora Francy Borges, a comitiva foi recebida para uma imersão prática sobre processos administrativos e estratégias de atendimento.

Durante a atividade, os estudantes tiveram a oportunidade de conhecer a rotina de um negócio gastronômico, com foco em controle de qualidade, liderança de equipe, padronização de procedimentos e relacionamento com o cliente. A proposta foi aproximar a teoria da realidade do mercado, apresentando desafios e oportunidades da área.



De acordo com a organização, a troca de experiências foi avaliada como produtiva para a formação dos futuros administradores. A interação permitiu que os alunos relacionassem conteúdos acadêmicos com demandas reais de gestão.

A professora Francy Borges destacou a importância da iniciativa. “É fundamental que os alunos vivenciem na prática os conceitos aprendidos em sala de aula. Essa experiência enriquece a formação e prepara para os desafios do mercado de trabalho”, afirmou.

A visita reforçou o **compromisso da instituição** em apoiar a formação qualificada de novos profissionais, incentivando a troca de conhecimentos entre a academia e o setor produtivo.

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

4. Dicas Úteis

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



Acesso ao RU

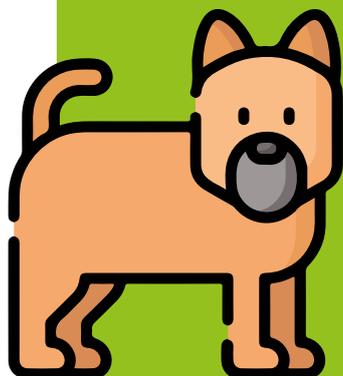
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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?

Capacitação contínua eleva satisfação dos usuários do Restaurante Universitário!



Pesquisas apontam crescimento de 3,3 pontos percentuais na taxa de aprovação do serviço após ciclo de treinamentos com equipe; unidade serve cerca de 3,2 mil refeições por dia.

A aplicação de um programa constante de capacitações para servidores e terceirizados do Restaurante Universitário (RU) mostra resultados concretos na qualidade do atendimento. Comparativos de pesquisas de satisfação realizadas em janeiro e setembro de 2025 revelaram um aumento na porcentagem de usuários que se declararam "muito satisfeitos" ou "satisfeitos" com o serviço, que passou de **80,70% para 84,00%**. Simultaneamente, o índice de "pouco satisfeitos e insatisfeitos" caiu de 7,40% para 6,67%.



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

O RU, que serve diariamente aproximadamente 3,2 mil pessoas, implementou entre os dois períodos de pesquisa uma série de treinamentos focados na melhoria operacional e na segurança. Os temas abordados incluíram:

- Boas práticas de manipulação de alimentos e higienização;
- Prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs);
- Atendimento ao cliente;
- Prevenção de acidentes de trabalho e uso correto de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs);
- Programa 5S para organização do ambiente;
- Finanças pessoais (dinheiro: você no controle!); e,
- Gestão de recursos e alimentação vegetarianana.



A evolução nos índices aponta que o investimento em qualificação da equipe tem impacto direto na percepção dos usuários. A melhora de 3,3 pontos percentuais no indicador principal de satisfação reflete um esforço contínuo para aprimorar os serviços oferecidos à comunidade universitária.

A direção do RU avalia os resultados como positivos e planeja dar continuidade ao ciclo de capacitações, alinhando a qualificação da equipe às necessidades identificadas nas pesquisas. A iniciativa contou com o apoio do grupo PET Engenhando Inovação e Sustentabilidade (UEM), que envolveu discentes de Engenharia de Produção, Engenharia de Alimentos e Estatística, sob a coordenação da professora Grasielle Scaramal Madrona.

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



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