



FUNCIONAMENTO DO FOOD TRUCK VOLTADO PARA O DESEMPENHO DO SERVIÇO

GNASS, Barbara.¹
MACCAGNAM, Bianca.²
MASCARELLO, Gabriela.³
CEZÁRIO, Juliandrea.⁴
MENTZ, Valéria.⁵

RESUMO

Uma tendência mundial que chegou ao Brasil recentemente são os Foodtruck's que, basicamente é a nomenclatura utilizada para nomear uma cozinha móvel, pequena, sobre rodas, que transporta e vende alimentos de forma itinerante. Por ser novidade no Brasil surgem problemáticas, já que nesses carros ou caminhões serão acomodados produtos perecíveis e ainda há de se pensar no conforto e qualidade de trabalho dos colaboradores. Um dos principais problemas encontrados nesse tipo de cozinha é o pouco espaço e as más condições de trabalho, pois os trabalhadores ficam em pé por muitas horas e em um ambiente quente e pequeno. Baseando-se na legislação do estado de São Paulo, e nas leis de segurança do trabalho observou-se que existem obrigatoriedades por parte dos proprietários e dos colaboradores, bem como alternativas que minimizam o desconforto térmico gerado pelo calor e pela fumaça.

PALAVRAS-CHAVE: Foodtruck, Conforto térmico, legislação, tendência.

1. INTRODUÇÃO

O foodtruck é um tipo de restaurante sobre rodas, ou seja, um lugar adaptado para produzir comidas rápidas que são preparadas e comercializadas em veículos. São comuns em grandes metrópoles e tendência nos Estados Unidos que chegou ao Brasil com algumas adaptações e novos tipos de cardápios gastronômicos. O foco é servir comidas rápidas e de custo acessível. Apesar de que os food truck's são uma ideia antiga ele está sendo cada vez mais utilizado pelas gerações atuais que sempre buscam novidades para ter mais praticidade e comida de qualidade no seu dia-a-dia.

No food truck deve conter equipamentos próprios para o preparo alimentício visando a higiene e saúde da pessoa que o vai preparar. O cozinheiro no caso precisa estar ciente de todas as regras que deve seguir sobre higiene e principalmente exigir total praticidade ergonômica na cozinha para não ter problemas futuros com a sua saúde. É essencial ter no mínimo duas pessoas trabalhando em um food truck para a pessoa que prepara a comida não ter contato com o dinheiro, telefone, ou outras coisas que podem transmitir bactérias, doenças, etc.

2. REFERENCIAL TEÓRICO OU FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Foodtruck são hoje uma das opções mais atrativas para o ramo alimentício, no qual, empreendedores buscaram esta ideia de negócio no exterior e implementaram no nosso país, onde são adaptados conforme aos alimentos a serem servidos. A comida de rua está tendo mais espaço a cada dia no Mundo todo e no Brasil São Paulo foi a cidade pioneira e já existe regulamentação, diferente dos outros estados. São usados vários modelos de carros, pequenos médios ou grandes permitido dentro das leis de zoneamento e de acordo com a necessidade de produção; devem estar de acordo com as exigências da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) municipal e estadual, Prefeitura, Detran (Departamento Nacional De Trânsito) e Inmetro (Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia).

Os Food Truck's têm inúmeras vantagens, dentre elas a mobilidade, o baixo investimento e a

¹Graduanda em Design de Interiores-Dom Bosco/Fag. E-mail:barbaragnass@hotmail.com

²Graduanda em Design de Interiores-Dom Bosco/Fag. E-mail:biakabeltrame@hotmail.com

³Graduanda em Design de Interiores-Dom Bosco/Fag. E-mail:mascarello.gabriela@gmail.com

⁴Graduanda em Design de Interiores-Dom Bosco/Fag. E-mail:juliandreamcr@hotmail.com

⁵Graduanda em Design de Interiores-Dom Bosco/Fag. E-mail:adelar.mentz@yahoo.com

funcionalidade, porém, é um ramo novo no mercado e em função disso existem várias problemáticas a serem exploradas e solucionadas, principalmente na área de design de interiores, das quais uma delas é o funcionamento interno dos foodtruck's, voltado para o desempenho dos serviços, englobando o conforto térmico e a ergonomia que deve ser proporcionada aos colaboradores.

RUAS, Álvaro César (1999, p. 11) O conforto térmico num determinado ambiente pode ser definido como a sensação de bem-estar experimentada por uma pessoa, como resultado da combinação satisfatória, nesse ambiente, da temperatura radiante média (trm), umidade relativa (UR), temperatura do ambiente (ta) e velocidade relativa do ar (vr) com a atividade lá desenvolvida e com a vestimenta usada pelas pessoas.

Pensando assim e tratando-se de fast food, sabe-se que apesar da cozinha ser pequena, devido a necessidade de preparar os alimentos para serem servidos quentes, exige uma gama de equipamentos, como chapa, armário para armazenamento, refrigerador para frios, pia entre outros, e além dos equipamentos exige colaboradores para executarem a preparação, dos quais, na maioria dos casos, trabalham em cozinhas improvisadas nos carros, ficando em pé por horas a fio, expostos ao calor extremo sem equipamentos de proteção ou com equipamentos não adequados, que, colocam em risco a saúde e aumentam as chances de ocorrerem acidentes no trabalho. Segundo a NR-17.3.5 "Para as atividades em que os trabalhos devam ser realizados em pé, devem ser colocados assentos para descanso em locais que possam ser utilizados por todos os trabalhadores durante as pausas".

REGIME DE TRABALHO INTERMITENTE COM DESCANSO NO PRÓPRIO LOCAL DE TRABALHO(por hora)	LEVE	MODERADA	PESADA
Trabalho contínuo	até 30,0	até 26,7	até 25,0
45 minutos trabalho 15 minutos descanso	30,1 a 30,5	26,8 a 28,0	25,1 a 25,9
30 minutos trabalho 30 minutos descanso	30,7 a 31,4	28,1 a 29,4	26,0 a 27,9
15 minutos trabalho 45 minutos descanso	31,5 a 32,2	29,5 a 31,1	28,0 a 30,0
Não é permitido o trabalho, sem a adoção de medidas de proteção (NR-15 Anexo II, Quadro 01)	acima de 32,2	acima de 31,1	acima de 30,0

É evidente a suma importância do conforto térmico no local de trabalho, independente de qual seja ele; porém, é difícil imaginar a possibilidade de trabalhar termicamente confortável em um espaço tão pequeno que está o tempo todo em aquecimento devido as chapas e fogões como a cozinha de um FoodTruck. Sugere-se que antes de tudo, seja escolhido um lugar apropriado para estacionar o automóvel, de forma estratégica e se possível, próximo a áreas com vegetação, para que não ocorra incidência direta do sol caso seja durante o dia.

Existem no mercado, empresas especializadas em montagem de cozinhas para restaurantes, que devido ao surgimento dos FoodTruck's, aperfeiçoaram seu trabalho, fazendo mudanças e adaptações para poderem atender a este público também. Estas empresas desenvolveram sistemas para a instalação de coifas, que realizam a exaustão – fator muito importante para redução de calor e gordura excessiva- que está diretamente ligada ao conforto térmico, além de processar de forma correta o vapor gorduroso excessivo, reduzindo também os odores que se espalham.

Quando o assunto é conforto térmico, logo pensa-se em ar condicionado, mas, existem outras soluções que são ecologicamente corretas e mais saudáveis das quais, a que mais se aplica neste caso, é a ventilação natural, que sem dúvidas é possível implantar no FoodTruck; eles possuem uma espécie de janela que serve para atendimento dos clientes, possibilitando a entrada de ar, porém, apenas uma entrada não é suficiente para ventilar o ambiente. Para que seja possível utilizar-se do sistema de ventilação cruzada é necessário outra(s) entradas de ar, e então sugere-se a instalação de claraboias, que são aberturas no teto do automóvel que obedecem ao sistema manual de abrir e fechar como as utilizadas em ônibus. Esta opção requer investimento como as outras, porém seus resultados são ótimos, proporcionando aos colaboradores um local de trabalho agradável e saudável.

Para que os trabalhadores não fiquem totalmente expostos, o empregador deve fornecer EPI's adequados, no qual todos deverão usar obrigatoriamente, conforme as normativas de segurança do trabalho. A NR 4.V.c diz que "Luvas e ou mangas de proteção nas atividades em que haja perigo de lesões provocadas por materiais ou objetos aquecidos". Complementado ainda pela NR 4.VII.a onde, "Aventais, jaqueta, capas e outros para proteção nos trabalhos em que haja perigo de lesões provocadas por riscos de origem térmica".

3. METODOLOGIA

A partir da problemática relacionada ao conforto térmico e desenvolvimento do serviço apresentada neste estudo, analisou-se as legislações vigentes para propor adequação do ambiente de trabalho, no caso FoodTruck's. Para tal adotou-se como método de pesquisa o livro: Conforto térmico nos ambientes de trabalho, de Álvaro César Ruas, que conceitua e aborda questões da rotina dos colaboradores visando sempre o conforto térmico e físico. Para nortear a pesquisa e analisar a partir do ponto de vista legislativo, utilizou-se as Normas Regulamentadoras de segurança do trabalho, visto que cabe ao empregador e/ou proprietário proporcionar aos trabalhadores um ambiente trabalho adequado, além de fornecer os equipamentos de proteção individual necessários para o desempenho de cada função.

4. ANÁLISES E DISCUSSÕES

Por ser algo recente no Brasil, os Foodtruck's não possuem legislação específica, com exceção do estado de São Paulo que é o único estado do país que aprovou leis sobre o assunto. Por este motivo não há um padrão de normas nacionais a serem seguidas, o que faz com que inúmeras problemáticas surjam. Levando em consideração a qualidade de trabalho dos colaboradores percebe-se que um problema relevante é o pouco espaço de trabalho que juntamente ao calor gerado pelos equipamentos de cozinha presentes ali, tornam o ambiente térmico e fisicamente desconfortável.

A fim de amenizar tal situação é essencial um bom sistema de exaustão, bem como espaços destinados para a entrada e saída de ar, também é importante a implementação de legislações estaduais e nacionais que tratem do assunto Foodtruck's e estipulem parâmetros a serem seguidos.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

De acordo com o nosso referencial teórico, o foodtruck é uma recente tendência no mercado alimentício no Brasil, mesmo estando há tantos anos no exterior, é um empreendimento novo no Brasil.

Visto tantas problemáticas dos foodstrucks, nós como profissionais de Designer de Interiores temos como um desafio a solucionar estas problemáticas, como o calor excessivo dentro do foodtruck, abrindo mais áreas de ventilação natural assim permitindo a ventilação cruzada no ambiente, não sendo necessária então a instalação do ar condicionado. O outro desafio é adaptar o mobiliário dentro do foodtruck facilitando o manuseio dos colaboradores com os preparatórios dos alimentos, ajustando-o nas medidas certas e tudo o que for necessário para o preparo do alimento.

O uso do EPI's (Equipamento de proteção individual) é de extrema importância, cuidando e ajudando o colaborador a desenvolver suas atividades de um modo mais seguro e confortável, sendo assim o uso obrigatório destes equipamentos, de acordo com as normativas de segurança do trabalho. Usando luvas ou mangas de proteção para lidar



13º ENCONTRO
CIENTÍFICO CULTURAL
INTERINSTITUCIONAL

MISSÃO DADA É MISSÃO CUMPRIDA

19, 20, 21 E 22 DE OUTUBRO DE 2015



com as atividades que haja perigo de lesões provocadas por objetos quentes, e aventais, jaquetas, e outros, para a proteção nas atividades desenvolvidas que haja perigo de lesões provocadas por riscos de origem térmica.

Com todas estas orientações citas, desde conforto térmico aos equipamentos necessários, os resultados serão ótimos proporcionando aos colaboradores um local de trabalho mais agradável

REFERENCIAS

NR 4 - SERVIÇOS ESPECIALIZADOS EM ENGENHARIA DE SEGURANÇA E EM MEDICINA DO TRABALHO. Disponível em: <[http://ftp.feb.unesp.br/engSeg/NR-04%20\(atualizada\).pdf](http://ftp.feb.unesp.br/engSeg/NR-04%20(atualizada).pdf)> Acessado em 22 de Setembro de 2015.

NR 17- ANÁLISE ERGONÔMICA DO TRABALHO. Disponível em <<http://www.pncq.org.br/uploads/2012/09/NR-17.pdf>> Acessado em 23 de Setembro de 2015.

RUAS C. Álvaro, Livro: CONFORTO TÉRMICO NOS AMBIENTES DE TRABALHO, Fundacentro 1999.

SEBRAE, FOOD TRUCK. Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/Food-Truck:-uma-nova-tend%C3%Aancia>> Acessado em 21 de Setembro de 2015.

OLIVEIRA T. Lais, SANTOS S. Marcela. ELABORAÇÃO DE UM PLANO DE NEGÓCIO DE UM FOOD TRUCK DE COMIDAS ORGÂNICAS. Disponível: <<http://monografias.poli.ufrj.br/monografias/monopoli10015096.pdf>> Acessado em 21 de Setembro de 2015.