

Perfil dos usuários do Restaurante Popular da região centro do estado do Rio Grande do Sul

Profile of consumers of Popular Restaurant in the center region of the Rio Grande do Sul state

Fábio Roberto de Souza¹, Andréa Cristina Dörr², Thaíse da Silva Tonetto³,
Patrick Saldanha⁴, Jaqueline Carla Guse⁵

^{1,3,4} Graduando(a) em Ciências Econômicas. Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, Brasil

² Doutora em Economia, Professora Adjunta, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, Brasil

⁵ Universidade de Blumenau, Vale do Itajaí, SC, Brasil

Resumo

O objetivo desse trabalho consiste em analisar o perfil de usuários do restaurante popular Dom Ivo Lorscheiter (RPDIL) localizado no município de Santa Maria - RS. Os dados primários foram obtidos mediante aplicação de questionário estruturado para 165 consumidores do restaurante durante o período de 17 a 20 de junho de 2013. Os resultados mostram que a maioria dos usuários é do sexo masculino, solteiros e com idade entre 16-25 anos e acima de 56 anos. Possuem em média uma renda mensal entre 1 e 1,5 salários mínimos e estão dispostos a pagar R\$5,00 por uma refeição em outro restaurante. Conclui-se que o restaurante popular cumpre com o seu papel social à medida que qualquer pessoa da população pode ter acesso às refeições subsidiadas. Além disso, o benefício monetário gerado diariamente aos usuários pelo restaurante soma R\$1.593,75, o qual pode ser apropriado pelos consumidores sob a forma de bem-estar e saúde.

Palavras-chave: Segurança alimentar, disposição a pagar, renda, restaurante popular

Abstract

The aim of this study is to analyze the profile of consumers of the popular restaurant Dom Ivo Lorscheiter (RPDIL) located in Santa Maria - RS. Primary data were obtained through a structured questionnaire applied to 165 consumers in the restaurant during the period of 17 to 20 June 2013. The results show that most consumers are male, unmarried and aged between 16-25 years and above 56 years. Have a monthly average income between 1 and 1,5 minimum wages and are willing to pay R\$ 5,00 per meal at another restaurant. We conclude that the popular restaurant meets its social role as anyone in the population may have access to subsidized meals. Moreover, the monetary benefit generated daily by the restaurant to the consumers totalized R\$ 1,593.75, which may be appropriated by the consumers in the form of welfare and health.

Keywords: Food safety, willingness to pay, income, popular restaurant

I INTRODUÇÃO

Restaurantes Populares são estabelecimentos administrados pelo poder público, que se caracterizam pela comercialização de refeições prontas, nutricionalmente balanceadas e originadas de processos seguros, com predominância de produtos regionais, a preços acessíveis, servidas em locais apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar (SOUZA et al., 2004). Conforme os mesmos autores, os restaurantes populares são destinados a oferecer refeições variadas à população que se alimenta fora de casa, prioritariamente aos extratos sociais mais vulneráveis, mantendo o equilíbrio entre os nutrientes (proteínas, carboidratos, sais minerais, vitaminas, fibras e água).

O público alvo dos restaurantes populares são pessoas que se encontram em situação de insegurança alimentar, principalmente pessoas de baixa renda, os quais geralmente estão localizados em regiões de grande movimentação, como por exemplo, áreas centrais da cidade, próximas a locais de transporte de massa e/ou em áreas de grande circulação de população de baixa renda (SOUZA et al., 2004). Segundo Maluf (2005), o significado e objetivo da criação de um restaurante popular devem ser correlacionados com a localização mais conveniente para sua instalação, para que seja central ou próxima a grandes fluxos de pessoas e próxima às comunidades carentes.

No Brasil, a evolução do conceito de segurança alimentar é inseparável das lutas contra a fome, pela construção da democracia, justiça econômica e social (ARAÚJO; ALMEIDA; BASTOS, 2007). Ou seja, para que se construa uma sociedade democrática, sem desigualdades, é preciso combater o nível de riscos a saúde e a desnutrição que terá como consequência um menor índice de pessoas vulneráveis a doenças por falta de uma alimentação saudável e adequada.

No país, no ano de 2009, 70% dos domicílios do meio urbano encontrava-se em situação de segurança alimentar; 19%, em insegurança alimentar leve; 6%, em insegurança alimentar moderada e 5%, em insegurança alimentar grave, sendo o rendimento familiar o principal fator que determina a condição de segurança ou insegurança alimentar de cada cidadão (BRASIL, 2011, p. 19).

A importância atribuída ao objetivo de oferecer refeições a um preço baixo e ao volume de subsídios justifica seu tratamento em separado, especialmente sob uma ótica de instrumento de política pública (MALUF, 2005). A instalação de restaurantes populares visa ampliar a oferta de refeições adequadas, comercializadas a preços baixos, sendo que os benefícios socioeconômicos dos mesmos não se restringem aos seus usuários diretos (YASBEK, 2004). Além disso, é importante ressaltar que quando o programa prioriza a compra dos gêneros junto aos agricultores, estimula a produção e a comercialização de alimentos, contribuindo para o desenvolvimento local.

O modo de vida nas médias e grandes cidades tem gerado um progressivo crescimento do número de pessoas que realizam suas refeições fora de casa, muitas vezes substituindo o almoço por um lanche rápido em bares e restaurantes, comprometendo a qualidade das refeições consumidas (FINCO; FINCO, 2008). Os autores afirmam que é crescente a porcentagem da população que está realizando refeições que não condizem com o que se deveria ingerir, sendo que se houvesse uma refeição adequada poderia-se evitar problemas de saúde, prevenir a imunidade baixa ou até mesmo a obesidade.

Dessa maneira, o objetivo desse trabalho consiste em analisar o perfil dos usuários de um Restaurante Popular, localizado no município de Santa Maria - RS. Mais especificamente, pretende-se identificar: a) quanto a não existência do restaurante popular afetaria a renda de cada consumidor; b) o que os mesmos deixariam de consumir caso tivessem que se alimentar em outros restaurantes da cidade onde o preço é mais elevado; c) qual é a disposição a pagar por uma alimentação de qualidade e balanceada.

O estudo está estruturado em quatro seções. Após a introdução, ora apresentada, aborda-se a metodologia, onde são abordadas as técnicas de pesquisa utilizadas para realização do trabalho. Na sequência, apresenta-se a seção dos resultados, e por último, as considerações finais.

2 METODOLOGIA

O estudo foi realizado no Restaurante Popular Dom Ivo Lorscheiter (29° 41' 09,04" S e 53° 48' 08,88" O), município de Santa Maria, estado do Rio Grande do Sul. O município possui cerca de 260.368 habitantes (IBGE, 2011).

Os dados apresentados são de natureza primária, obtidos mediante aplicação de um questionário.

nário estruturado, contendo dezenove perguntas fechadas, diretamente a 165 consumidores durante o período de 17 a 20 de junho de 2013. Para obter-se uma amostra significativa, foi necessário calcular o tamanho da amostra por meio da inferência estatística. Conforme Barbetta (2002), o tamanho da amostra foi calculado segundo a fórmula:

$$n = \frac{N * n_0}{N + n_0} * 100 = \frac{4000 * 0,1}{4000 + 0,1} * 100 = 100; \text{ Em que: } n_0 = \frac{1}{E_0^2} = \frac{1}{10}$$

Onde:

N = Tamanho da população;

E_0^2 = erro amostral tolerável;

n_0 = primeira aproximação do tamanho da amostra;

n = tamanho da amostra.

Utilizando-se um erro amostral de 10%, a amostra mínima é de 100 usuários. No entanto, foram realizadas 165 entrevistas. Os dados foram tabulados e analisados com o auxílio do Microsoft® Office Excel 2007.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Nesta seção são analisados os resultados encontrados pela pesquisa. Aborda-se um breve histórico do Restaurante Popular estudado, e em seguida a análise descritiva dos dados socioeconômicos dos consumidores entrevistados.

3.1 O RESTAURANTE POPULAR

O Restaurante Popular Don Ivo Lorscheiter (RPDIL) está instalado no município de Santa Maria-RS há cerca de quatro anos e meio, e serve em torno de 850 refeições/dia, 4.000/semana e 16.000/mês¹. Para servir este volume de refeições, se utiliza de, aproximadamente, 450 kg de alimentos/dia. As atividades inerentes ao restaurante popular envolvem funcionários na administração (1), nutrição (1), cozinha e servindo as refeições (10), limpeza (2), e ainda, a gestão de produção dos alimentos que é terceirizada.

As refeições servidas no RPDIL têm um custo unitário de R\$ 4,50, mas são vendidas a um custo unitário de R\$ 1,25. O RPDIL também oferece a venda de “marmitex”, sendo comercializadas 2.300 unidades por mês. O custo real da marmita é de R\$ 4,80, onde ao público é repassado um preço de R\$ 2,50. Segundo Maluf (2005), o preço cobrado pela refeição reflete o significado social da iniciativa, enquanto que os subsídios que cobrem a diferença entre o preço e o custo da alimentação remetem aos recursos necessários para a operação e, portanto, a continuidade da organização.

O RPDIL é aberto a toda população, seguindo os preceitos da constituição, atendendo pessoas que se encontram em insegurança alimentar, ou desejam uma alimentação saudável e balanceada. O restaurante popular tem gastos anuais, em torno de R\$ 500.000,00, cujos recursos são provenientes do governo federal (alimentos), municipal (alimentos, manutenção e material de limpeza), além de doações por parte do banco de alimentos e Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB).

3.1 ANÁLISE DESCRITIVA DOS DADOS SOCIOECONÔMICOS

Os dados da pesquisa revelam que 55% dos consumidores são do sexo masculino, 59% possuem o estado civil de solteiros, 35% estão na faixa etária entre 16 e 25 anos (Figura 1).

¹ Dados referentes a julho/2012. A pesquisa foi feita de 17 a 20 de junho de 2013.

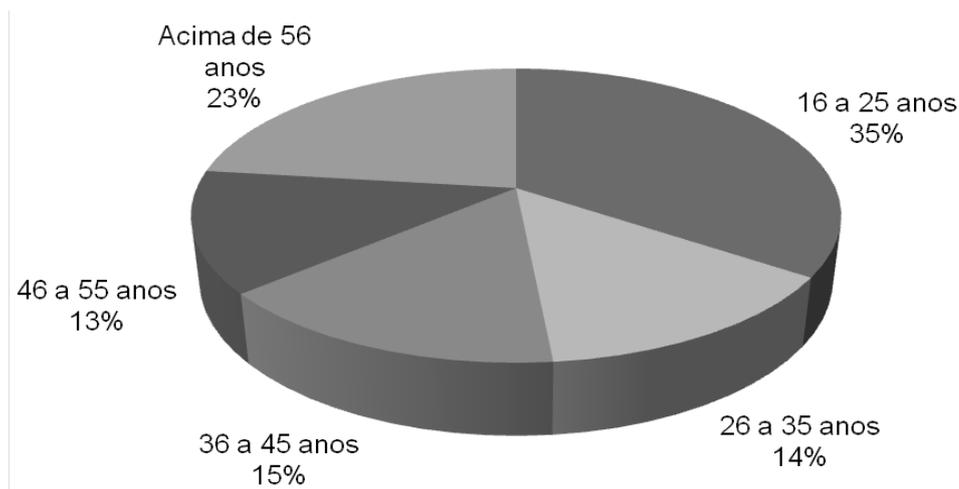


Figura 1: Faixa etária dos usuários do Restaurante Popular
 Fonte: Dados primários coletados pelos autores.

Em relação ao local onde moram os usuários do RPDIL, os dados revelam que 61% moram no município de Santa Maria (Bairros), 65% possuem casa própria, 85% não recebem benefício do governo² e 62% não possuem plano de saúde.

Observa-se que 23% são estudantes, 27% são aposentados e 41% possuem outras profissões. Destes usuários entrevistados na pesquisa, 37% possuem o ensino médio completo (Figura 2).

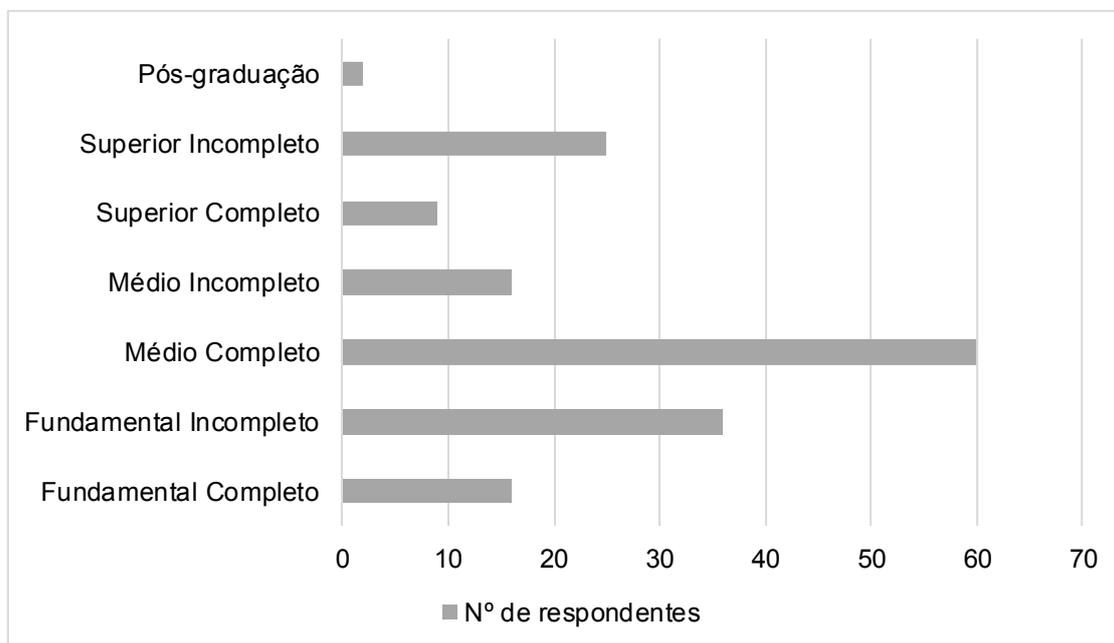


Figura 2: Grau de escolaridade dos usuários do Restaurante Popular
 Fonte: Dados primários coletados pelos autores.

Os resultados mostram que 42% dos frequentadores do restaurante recebem até um salário

² Em relação ao recebimento de benefícios transferidos pelo governo, não consideramos na coleta dos dados, o baixo valor pago pelas refeições consumidas no Restaurante Popular, pois por sua vez as refeições também são consideradas como benefício.

mínimo mensal, enquanto outros 31% recebem entre 1 e 1,5 salários mínimos. Este resultado está em linha com Brasil (2011), o qual destaca que a renda familiar é o principal fator que determina a condição de segurança ou insegurança alimentar de cada cidadão. A frequência com que os consumidores efetuam suas refeições no restaurante é bastante expressiva (média de 4 a 5 vezes semanais). Dessa forma, a escolha pelo restaurante ocorre em função do preço das refeições (56%), pela qualidade das refeições (29%) e pela localização que é fácil acesso (15%).

O funcionamento do restaurante cumpre um papel social de extrema relevância, pois dispõe à população refeições balanceadas. Neste sentido, os dados da pesquisa mostram que 66% dos entrevistados trariam comida/lanche de casa caso o restaurante não existisse. Em termos monetários, 47% estariam dispostos a pagar, no máximo R\$ 5,00 (Figura 3) por uma refeição em outro restaurante. Ou seja, os consumidores possuem uma disposição a pagar por uma refeição em outro restaurante muito pequena em função da sua renda.

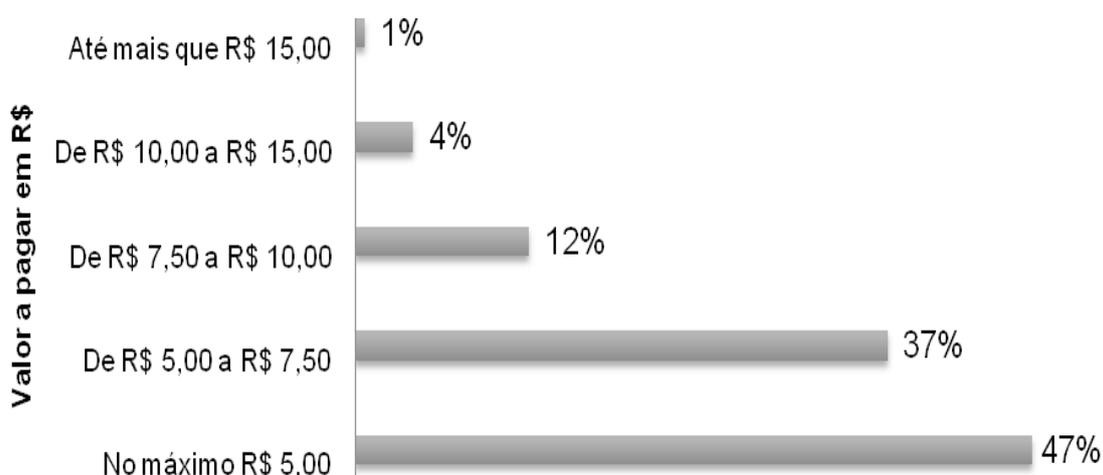


Figura 3: Valor monetário que os usuários estariam dispostos a pagar em outro restaurante

Fonte: Dados primários coletados pelos autores.

A não existência do restaurante teria um impacto significativo sobre a distribuição mensal da renda dos usuários do restaurante. Os resultados indicam que 18% deixariam de fazer festas, 18% de comprar roupas e 13% de adquirir eletrodomésticos (Figura 4). Dessa forma, para 65% dos entrevistados, a renda seria bastante afetada.

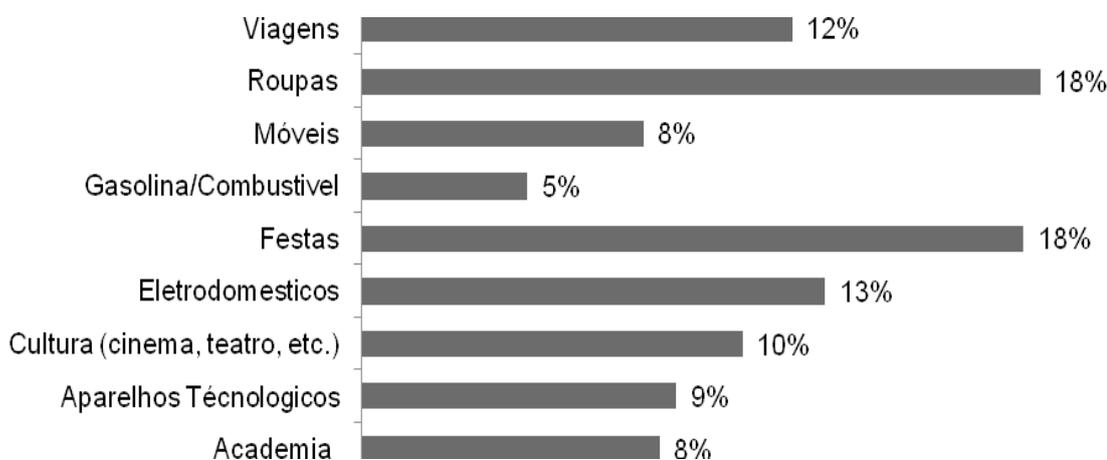


Figura 4: O que os usuários deixariam de comprar caso tivessem de utilizar outro restaurante

Fonte: Dados primários coletados pelos autores.

Ao realizar-se uma análise comparativa entre os gastos semanais em refeições no restaurante popular (R\$1,25) e em outro restaurante qualquer (supondo um valor médio por refeição de R\$6,50), observa-se que a diferença é significativa principalmente para os consumidores que recebem uma renda mensal de um salário mínimo (R\$678,00). Dessa forma, os gastos semanais totais (5 refeições) para aqueles que almoçam no RPDIL somam R\$ 6,25, totalizando mensalmente R\$ 25,00 (Figura 5). Por outro lado, os gastos semanais totais em almoços em outros restaurantes somam R\$ 32,50 totalizando um montante de R\$ 130,00 mensais.

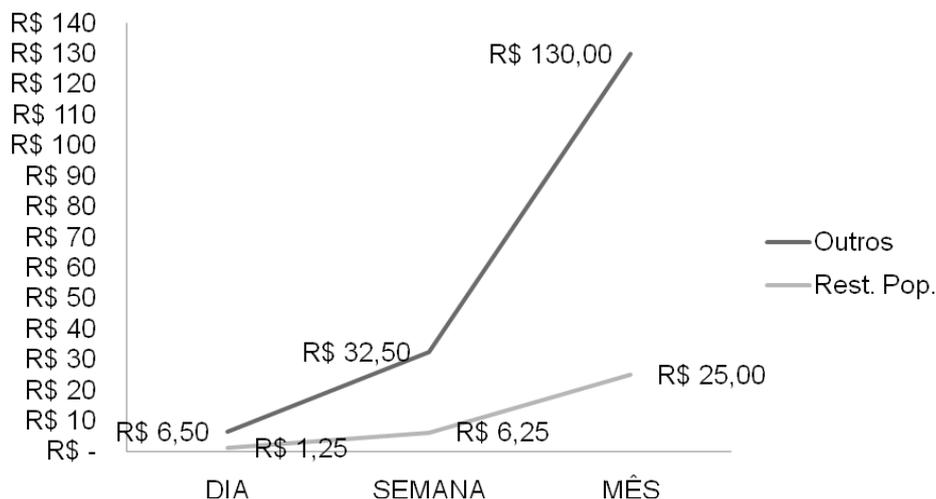


Figura 5: Preço pago por uma refeição no Restaurante Popular versus preço pago em outros restaurantes
 Fonte: Elaborado pelos autores.

Conforme Pindyck e Rubinfeld (2005), o Excedente do Consumidor corresponde à diferença entre o montante que o consumidor estaria disposto a pagar por determinada quantidade de um bem e o montante que efetivamente paga. Dessa forma, nesta pesquisa, o preço máximo que a maioria dos usuários está disposto a pagar é de R\$ 5,00 e o preço pago no restaurante popular é de R\$ 1,25. Ao multiplica-se a diferença deste valor pela quantidade de refeições diárias servidas (850), tem-se o Excedente do Consumidor (EC) medido pela área do triângulo (Figura 6).

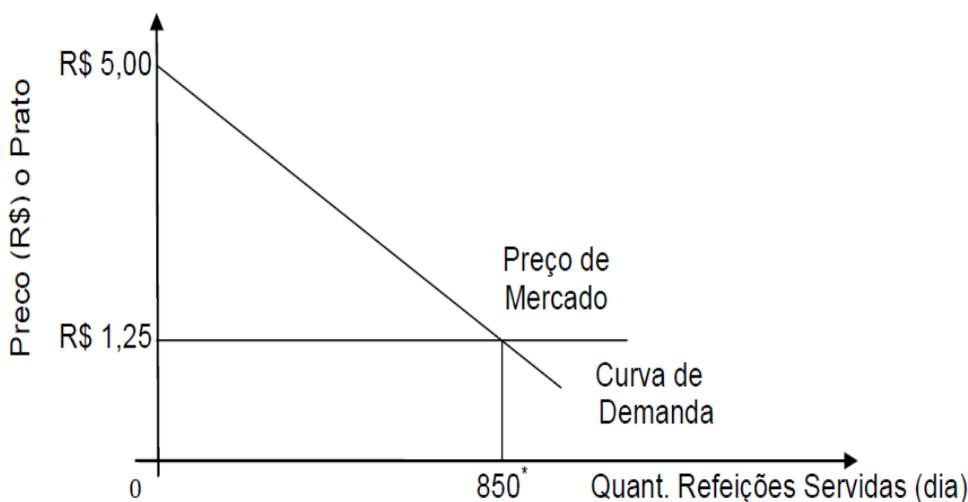


Figura 6: Excedente do consumidor medido pela área abaixo da curva da demanda e acima da linha que representa o preço efetivo de aquisição das refeições. Obs: A quantidade de Refeições servidas é ≥ 850 por dia, ou seja, pode chegar até essa quantidade em um dia.

Fonte: Elaborado pelos autores.

Assim, o Excedente do Consumidor é calculado por meio da fórmula (PINDYCK; RUBINFELD, 2005 p. 109):

$$Ec = \frac{P_{\text{máx}} - P_{\text{ref}}}{2} * N_{\text{ref}}$$

Onde:

E_c = Excedente do consumidor

$P_{\text{máx}}$ = Preço máximo que os consumidores estão dispostos a pagar em outro restaurante;

P_{res} = Preço do restaurante popular;

N_{ref} = número de refeições servidas por dia no restaurante popular por dia.

Substituindo os dados na fórmula tem-se:

$$Ec = \frac{R\$ 5,00 - R\$ 1,25}{2} * 850$$

$$EC = \frac{R\$ 3,75}{2} * 850$$

$$EC = R\$ 1.593,75$$

O resultado indica um Excedente do Consumidor no valor de R\$ 1.593,75. Ou seja, diariamente é gerado este benefício em termos financeiros apropriado sob a forma de bem-estar e saúde pelos usuários do restaurante popular.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os usuários do Restaurante Popular Dom Ivo Lorscheiter são na maioria homens solteiros com idade entre 16-25 anos (estudantes) e acima de 56 anos (aposentados) com ensino médio completo.

A assiduidade no restaurante revela não somente a busca por refeições balanceadas, mas principalmente a possibilidade de alocar a renda na compra de outros bens. Por isso, o preço das refeições do restaurante popular ainda é considerado o principal fator atrativo.

Conclui-se que o restaurante popular cumpre com o seu papel social à medida que qualquer pessoa da população pode ter acesso às refeições subsidiadas. Além disso, o benefício monetário gerado diariamente aos usuários pelo restaurante soma R\$1.593,75, o qual pode ser apropriado sob a forma de bem-estar e saúde.

REFERÊNCIAS

- ARAÚJO, Fábio Ângelo Lima Verde de; ALMEIDA, Maria Irismar de; BASTOS, Valéria C. Aspectos Alimentares e Nutricionais dos Usuários do “Restaurante Popular Mesa do Povo”. Saúde e Sociedade, v. 16, n. 1, p. 117-133, jan./abr. 2007.
- BARBETTA, Pedro Alberto. Estatística aplicada às Ciências Sociais. 5. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2002.
- BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015. Brasília, DF: Caisan, 2011. 132 p.

FINCO, M. V. A.; FINCO, F. D. B. A disposição a pagar (DAP) por serviços de alimentação: uma estimativa para os restaurantes populares de Palmas/TO. In: Encontro Nacional de Pesquisadores em Gestão Social (ENAPEGS), 2., 2008, Anais... 2008.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Censo 2011. 2011. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/>

estimativa2011/POP2011_DOU.pdf>. Acesso em: 6 jul. 2013.

MALUF, Renato S. Análise dos resultados da pesquisa. Mapeamento e caracterização de restaurantes populares – Instituto Pólis. São Paulo: Instituto Pólis, 2005.

PINDYCK, R. S.; RUBINFELD, D. L. Microeconomia. 6. ed. São Paulo: Pearson, 2005.

SOUZA, P. A. et al. Manual Programa Restaurante Popular. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2004. p. 1-71.

YASBEK, Maria Carmelita. O programa fome zero no contexto das políticas sociais brasileiras. São Paulo Perspec. [online], v.18, n. 2, p. 104-112, 2004.