



## Trabalho de cozinheiros voluntários é essencial para fornecer alimentação a pessoas abrigadas

Rita Gonçalves / 24 de maio de 2024

**Solidariedade | Por meio de um esforço coletivo, cozinha da Esefid proporciona quatro refeições diárias às pessoas abrigadas no câmpus**

\*Foto: Flávio Dutra/JU

Para o churrasqueiro Maiquel Martini, tornar-se voluntário para ajudar as pessoas que ficaram desabrigadas pelas enchentes que atingem o Rio Grande do Sul desde o começo de maio foi uma decisão natural. Nascido na Fronteira Oeste do estado, onde as cidades banhadas pelo Rio Uruguai são frequentemente alvos de enchentes, o voluntariado se tornou quase um hábito para Maiquel. "Pra mim isso é intrínseco", explica. "Se eu tiver que tirar minha roupa pra te dar, eu vou tirar. Se eu tiver que entrar dentro de uma água pra pegar alguém, eu vou entrar."

Maiquel é apenas um dos voluntários que têm mantido a operação responsável pela alimentação das pessoas abrigadas na Escola de Educação Física, Fisioterapia e Dança da UFRGS (Esefid). Servindo diariamente café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar, o Restaurante Universitário (RU) do câmpus se tornou um símbolo do esforço coletivo que resgata a generosidade em meio à calamidade que assola o estado e rouba dos desabrigados seus direitos mais básicos.

Segundo a diretora da Divisão de Alimentação da Pró-reitoria de Assistência Estudantil da UFRGS (DAL/PRAE), Diuliane Trindade, o restaurante fornece cerca de 450 refeições apenas no almoço, e a operação requer o esforço de cerca de 15 voluntários por turno. Com o passar dos dias e a normalização gradual de alguns serviços, no entanto, o número de pessoas disponíveis para o voluntariado tende a cair. "É difícil conseguir principalmente cozinheiros, porque não é fácil achar alguém que tenha uma noção de preparo dessa quantidade de comida", conta.

Como a produção das refeições depende das doações que o restaurante recebe da sociedade civil, da prefeitura e do Ministério Público, muitas vezes o cardápio precisa ser planejado com pouca antecedência, normalmente de um dia para o outro. "Às vezes até no mesmo dia", revela Maiquel. No entanto, como o restaurante conta com o auxílio de cozinheiros experientes na produção de grandes quantidades de comida, todos os abrigados recebem suas refeições diariamente, sem falta. "Com a nossa prática na cozinha, nunca aconteceu de faltar comida. Se Deus quiser, não vai acontecer."

Mesmo com a imprevisibilidade das doações, os cozinheiros voluntários, muitos deles com experiência profissional na cozinha, como Maiquel, se esforçam para que o cardápio traduza o carinho e cuidado depositados na preparação de cada uma das refeições. "No Dia das Mães, servimos lasanha", conta o churrasqueiro. "Nos fins de semana, já servimos frango defumado, feijoada... sempre damos um toque diferenciado."

Desde que começou a se voluntariar como cozinheiro, no dia 4 de maio, Maiquel deixou de ir ao restaurante em apenas dois dias. "Por motivo de doença", explica. O esforço incansável do churrasqueiro é apenas um retrato da força da empatia em momentos de crise. A fila ansiosa que começava a se formar na porta do restaurante minutos antes do horário estabelecido para o lanche da tarde, e que se repete em todas as refeições, recompensa o trabalho duro.

"Pra nós, o melhor pagamento que a gente recebe é isso. É o carinho do pessoal agradecendo o que a gente faz"

— Maiquel Martini

Diuliane reforça o papel crucial executado pelos voluntários, em especial os cozinheiros. "A gente sabe que é tempo e energia que as pessoas dispõem pra vir aqui e fazer isso. Sem eles, a gente não conseguiria dar uma alimentação pra essas pessoas", aponta. Em um momento em que as necessidades mais básicas são negadas, o cuidado no preparo de uma alimentação saborosa ajuda a recuperar um pouco da normalidade na vida das pessoas abrigadas.

"Não é simplesmente uma alimentação. É uma alimentação feita com muito carinho, com muito amor. E é uma alimentação de qualidade"

— Diuliane Trindade



RU5 é o refeitório das cerca de 500 pessoas abrigadas na Esefid (Foto: Flávio Dutra/JU)

### Como se voluntariar e doar alimentos

O restaurante da Esefid está em busca de voluntários, principalmente cozinheiros. As funções dos voluntários incluem lavar e cortar alimentos e produzir refeições. Apesar de não ser obrigatório, é preferível que os voluntários tenham experiência com a preparação de comida em grandes quantidades. Pessoas interessadas em se voluntariar podem preencher o formulário disponível [neste link](#) e aguardar o contato do grupo.

As doações de alimentos para a cozinha da Esefid são recebidas no RU do Câmpus Saúde (Rua Ramiro Barcelos, 2500), de segunda a sexta, das 9h às 12h. De domingo a quinta-feira, às 15h, o JU atualiza as necessidades de doação através de sua [página no Instagram](#).

### :: Posts relacionados



O debate sobre o gerenciamento de recursos hídricos



De volta à rotina após as enchentes



Carta aos leitores | 05.06.24



Receita catastrófica: desmonte do Estado com mudanças climáticas

### :: ÚLTIMAS



Carta aos leitores | 13.06.24



Conhecimento do português proporciona acolhimento para imigrantes que vivem no Brasil



Movimento de plataformação do trabalho docente



O Direito e a prevenção de desastre ambiental



Atuação do NESA-IPH frente às inundações



A presença negra num bairro riograndino



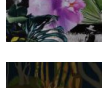
Carta aos leitores | 06.06.24



A cultura Hip Hop expressa sua coletividade em espaços que demarcam sua presença no RS



Impercepção botânica na política ambiental



Árvores podem aliviar deslizamentos e enchentes

[View on Instagram](#)

INSTAGRAM

[jornaldauniversidadeufrgs](#)  
@jornaldauniversidadeufrgs

Follow

REALIZAÇÃO

JORNAL DA  
UNIVERSIDADE

UFRGS  
SECOM

UFRGS

CONTATO

Jornal da Universidade  
Secretaria de Comunicação Social/UFRGS

Av. Paulo Gama, 110 | Reitoria - 8.andar | Câmpus Centro |  
Bairro Farroupilha | Porto Alegre | Rio Grande do Sul | CEP:  
90040-060

[\(51\) 3308.3368](tel:5133083368)

[jornal@ufrgs.br](mailto:jornal@ufrgs.br)