

Pesquisa de identificação e percepção social dos usuários dos

Restaurantes Comunitários do Distrito Federal



**Pesquisa de Identificação e Percepção dos
Usuários dos Restaurantes Comunitários do
Distrito Federal**

Brasília
Janeiro, 2013

Companhia de Planejamento do Distrito Federal – Codeplan
SAM – Projeção H
Ed. Sede CODEPLAN
CEP: 70620-000 - Brasília-DF
Fone: (0xx61) 3342-2222
www.codeplan.df.gov.br
codeplan@codeplan.df.gov.br

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

Agnelo Queiroz – Governador

Nelson Tadeu Filippelli – Vice-Governador

SECRETARIA DE ESTADO DE PLANEJAMENTO E ORÇAMENTO DO DISTRITO FEDERAL

Luiz Paulo Teles Ferreira Barreto – Secretário de Estado

COMPANHIA DE PLANEJAMENTO DO DISTRITO FEDERAL - CODEPLAN

Júlio Miragaya – Presidente

DIRETORIA DE ESTUDOS E PESQUISAS SOCIOECONÔMICAS

Júlio Miragaya – Diretor (respondendo)

DIRETORIA DE ESTUDOS E POLÍTICAS SOCIAIS

Osvaldo Russo de Azevedo – Diretor

DIRETORIA DE ESTUDOS URBANOS E AMBIENTAIS

Wilson Ferreira de Lima – Diretor

DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA

Salviano Antônio Guimarães Borges – Diretor

SECRETARIA GERAL

Edivan Batista Carvalho – Secretário Geral

DIRETORIA DE ESTUDOS E POLÍTICAS SOCIAIS

Oswaldo Russo – Diretor

Coordenação Geral

Virgínia Maria Dalfior Fava

Equipe Técnica

Clara Brasiliana Ribeiro Cantal

Jamila Zgiet

Tatiana Farias Moreira

Colaboração:

Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Transferência de Renda

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional

Editoração

Virgínia Maria Dalfior Fava

Revisão

Heloisa Barbosa

Capa

Jamila Zgiet

Foto da capa

Hmenon Oliveira (Agência Brasília)

DIRETORIA DE ESTUDOS E PESQUISAS SOCIOECONÔMICAS

Júlio Miragaya – Diretor (respondendo)

Equipe Técnica

Fábio Salviano da Costa
Iraci M. D. Moreira Peixoto
Miriam Francisca Chaves Ferreira
Mônica Oliveira Marques França

Pesquisa de Campo

Carlos Reis da Costa - Responsável
José Douglas de Queiroz - Responsável
Leia Oliveira de Lima
Marta Luiz Oliveira
Telma Maria de Lima

Edvar Borges Ferreira – Supervisor
Gilvan Gonçalves de Oliveira – Supervisor
Paulo Rogério Azevedo Andrade – Supervisor
Adilson Rodrigues Nascimento
Álvaro José de Oliveira Filho
Ana Francisca Vieira Cursino
Antonio Humberto França de Souza
Antonio Pereira Filho
Benedito Messias Rocha Gomes
Cleusa de Fátima Matos
Danilo Camargos
Edvaldo Pinheiro de Sousa
Erivaldo da Fonseca Barbosa
Francisco de Paula Salgado
Iolanda Martins Lara
Jacira Roberto dos Santos
Luiz Ricardo Janz
Magda Maria dos Santos
Márcia da Silva
Maria Dalva Resende
Maria de Lourdes de Jesus Silva
Regina Célia Alves
Rosa Amélia M. Sobrinho
Raimundo José Felício
Tereza Cristina Amaral
Vilmar de Oliveira Barreiros
Valci Vieira dos Santos
Wallas Amâncio Alves

Crítica

Maria Inês Ribeiro Araújo - Responsável
Adolfo Raugusto
Eliene Vieira Barbosa Nobre
Maria do Socorro e Silva
Maria das Graças Ferreira Couto
Nair Alves de Lima
Regina Aparecida Ribeiro
Sandra Almeida de Oliveira
Sebastião Cunha e Silva
Zilneide dos Santos Domingues

Checagem

Jorge Alves Machado - Responsável
Maria Edna P. Medeiros
Maria das Graças de Sousa
Maria Sueli da Silva

Digitação

Antônio Tadeu Ferreira – Responsável
Ana Lúcia Dias Barreto
Helena Clemente do Nascimento
Maria de Fátima Ribeiro Silva
Maria das Graças R. Oliveira
Maria Zelândia dos Santos
Osvaldo Pereira de Souza

Lista de Figuras

Figura 1. Faixa etária dos usuários dos restaurantes comunitários.....	16
Figura 2. Média de idade dos usuários por restaurante.	17
Figura 3. Média de moradores no mesmo domicílio e desvio-padrão por restaurante.	19
Figura 4. Média de pessoas da mesma família que frequentam o restaurante e desvio-padrão.	19
Figura 5. Percentual de usuários por nível de escolaridade.....	20
Figura 6. Percentual de usuários por posição na ocupação.....	22
Figura 7. Percentual de usuários por classe de renda familiar <i>per capita</i>	24
Figura 8. Percentual de usuários que recebem benefício social.....	24
Figura 9. Média de refeições por dia e desvio-padrão.....	26
Figura 10. Opções de almoço quando o restaurante comunitário não existia ou quando está fechado.....	27
Figura 11. Média de frequência ao restaurante na semana anterior e desvio-padrão, por restaurante.....	28
Figura 12. Percentual de usuários que compram marmitta, refeição ou ambos.....	29
Figura 13. Média de marmittas compradas e desvio-padrão, por restaurante.	29
Figura 14. Percentual de usuários, conforme quantidade de pessoas levadas para ajudar na compra da marmitta.	30
Figura 15. Quantidade de marmittas por quantidade de pessoas que ajudam a comprar.	31
Figura 16. Principais motivos para a compra da marmitta.....	31
Figura 17. Quantidade de marmittas por quantidade de residentes no mesmo domicílio.	31
Figura 18. Principais motivos para frequentar o restaurante.	32
Figura 19. Proporção de participantes que acrescentam os diferentes itens à refeição.....	33
Figura 20. Percentual de usuários, conforme outras refeições que fariam caso os restaurantes as oferecessem.	34
Figura 21. Quantidade de refeições que faria, caso o restaurante oferecesse, por renda familiar <i>per capita</i>	36
Figura 22. Percentual de usuários, por faixas de preço que pagariam pela refeição.	40

Lista de Tabelas

Tabela 1. Amostra calculada para cada restaurante, por dia da semana.	14
Tabela 2. Número de questionários válidos, por restaurante e por dia da semana.	15
Tabela 3. Percentual de usuários do sexo masculino por restaurante.	16
Tabela 4. Percentual de usuários, por naturalidade nas Unidades da Federação mais frequentes, por restaurante.	17
Tabela 5. Percentual de usuários residentes na RA onde se localiza o restaurante e de residentes na RIDE/DF, por restaurante.	18
Tabela 6. Percentual de usuários, por nível de escolaridade e por restaurante.	21
Tabela 7. Percentual de usuários por nível ocupação.	22
Tabela 8. Percentual de usuários, por classes de renda familiar e por restaurante.	23
Tabela 9. Percentual de usuários, por classes de renda familiar <i>per capita</i> e por restaurante.	25
Tabela 10. Percentual de usuários que recebem benefício social, por restaurante.	26
Tabela 11. Opções de almoço quando o restaurante comunitário não existia ou quando está fechado.	28
Tabela 12. Percentual de usuários que compram marmita, refeição ou ambos.	29
Tabela 13. Percentual de usuários, conforme quantidade de pessoas levadas para ajudar na compra da marmita, por restaurante.	30
Tabela 14. Principais motivos para a compra da marmita, por restaurante.	32
Tabela 15. Principais motivos para frequentar o restaurante, por restaurante.	33
Tabela 16. Proporção de participantes que acrescentam os diferentes itens à refeição, por restaurante.	34
Tabela 17. Percentual de usuários, conforme outras refeições que fariam caso os restaurantes as oferecessem.	35
Tabela 18. Percentual dos usuários, conforme avaliação dos restaurantes comunitários.	37
Tabela 19. Percentual de usuários, conforme avaliação da quantidade de alimentos por restaurante.	39
Tabela 20. Percentual de usuários, por faixas de preço que pagariam pela refeição, por restaurante.	40
Tabela 21. Proporção de respondentes que pagariam R\$3,50 ou mais pela refeição.	41

Sumário

Sumário executivo	10
Introdução	13
Metodologia	14
Resultados	15
Perfil sociodemográfico dos usuários	15
Hábitos de consumo no restaurante comunitário	27
Avaliação do restaurante comunitário	36
Considerações finais	41

Sumário executivo

Metodologia

- Foram entrevistados 4.900 usuários de todos os 13 Restaurantes Comunitários do Distrito Federal (DF). A amostra foi calculada proporcionalmente ao fluxo de usuários em cada restaurante, por dia de semana, nos meses de abril e maio. O nível de confiança foi de 95% e o erro foi de 1,4. Foram entrevistados usuários com 18 anos ou mais, que tivessem frequentado o restaurante na semana anterior.

Resultados

Perfil sociodemográfico dos usuários

- A maior parte dos usuários entrevistados é do sexo masculino (67,5%), sendo que o maior percentual de homens foi observado em Samambaia (80,8%) e o menor, no Paranoá e em Ceilândia (cerca de 62%).
- A média de idade dos entrevistados é de 43 anos, variando de 18 a 92 anos de idade. Os usuários do restaurante de Ceilândia apresentam a média de idade mais alta (49 anos), e a menor média de idade foi observada entre os usuários dos restaurantes do Itapoã e do SCIA/Estrutural (38 anos).
- Cerca de 25% dos entrevistados são naturais do DF, seguidos pelos nascidos em Minas Gerais, Bahia, Goiás, Piauí e Ceará. Apenas em São Sebastião, foi observada maioria de usuários naturais de outro estado (Minas Gerais), e não do Distrito Federal.
- Em todos os restaurantes, mais de metade dos usuários reside na própria Região Administrativa (RA) onde se localiza o restaurante, com exceção dos usuários do restaurante do SCIA/Estrutural (48,1%). Aproximadamente 7% dos usuários residem na RIDE, sendo que a proporção mais alta foi observada no restaurante do Gama (17,1%).
- A média de pessoas que vivem no mesmo domicílio dos usuários é de 3,5, e em todos os restaurantes se manteve entre 3 e 4. Quase 85% dos usuários entrevistados relataram que nenhum, ou somente 1 ou 2 outros membros da família também frequentam o restaurante. Apenas 0,1% vivem em situação de rua, e outros 0,1% em abrigo, albergue ou semelhante.
- A maior parte dos frequentadores (84,5%) possui escolaridade entre o ensino fundamental incompleto e o ensino médio completo, com predominância para o ensino médio completo (30,6%) e o ensino fundamental incompleto (26,5%). Os usuários dos restaurantes de Planaltina, Ceilândia e São Sebastião apresentaram maior proporção de usuários com ensino fundamental incompleto. As maiores proporções de usuários analfabetos foram observadas nos restaurantes de Itapoã e do Paranoá (mais de 4%) e a menor, no de São Sebastião (0,7%). Por outro lado, nos restaurantes do Gama e de Brazlândia, 7,8% dos usuários possuem ensino superior completo. Nos restaurantes de Santa Maria e Itapoã, os usuários

apresentaram a menor proporção de frequentadores com nível superior completo (cerca de 2%).

- As ocupações mais relatadas foram: assalariado com carteira assinada (34,1%), autônomo (conta própria) (23,1%) e aposentado/pensionista (16,6%). No restaurante de Ceilândia, foi observada maior proporção de aposentados (30,9%), e nos restaurantes de Itapoã e de Ceilândia, foram observados os maiores percentuais de desempregados (9,1% e 6%, respectivamente).
- A renda familiar predominante foi de 1 a 5 salários mínimos (SM) (67,6%), sendo que, no restaurante de Planaltina, foi observada a maior concentração de usuários em faixas mais baixas. Quanto à renda familiar per capita, a concentração maior ocorreu nas faixas entre R\$311,00 e R\$500,00 (21,3%) e entre R\$140,00 e R\$250,00 (18,7%). No restaurante de Planaltina, mais da metade dos usuários possui renda familiar per capita de até ½ salário mínimo. Considerando todos os restaurantes, 36,5% dos usuários possuem renda familiar per capita de até ½ SM; 8,4% dos usuários são pobres, e 1,6% são extremamente pobres.
- Entre os usuários entrevistados, 66,1% não recebem benefícios sociais. O benefício mais citado pelos usuários foi o Bolsa Família (20,4%), seguindo pelo Bolsa Escola-DF (10,1%), Benefício de Prestação Continuada (BPC) (3,3%) e Bolsa Social-DF (2,5%). Maior percentual de usuários do restaurante do Gama relatou receber benefícios, enquanto os menores percentuais foram observados nos restaurantes de São Sebastião e Itapoã.
- Em média, os usuários dos restaurantes comunitários fazem outras duas ou três refeições, além do almoço. As refeições predominantes são café da manhã e jantar, seguidas pelo lanche da tarde.

Hábitos de consumo no restaurante comunitário

- A média de frequência dos usuários ao restaurante comunitário é de 3,6 vezes, variando entre 3,3 (Paranoá) e 4,1 (SCIA/Estrutural). Quando o restaurante não existia ou quando ele está fechado, a maior parte dos usuários entrevistados almoçava/almoça em casa ou na casa de familiares/amigos (69,5%), seguidos pelos que almoçavam/almoçam em outro restaurante (18,6%). Apenas 0,6% não almoçavam/não almoçam.
- Em todos os restaurantes, 59,1% dos usuários entrevistados relatou comprar apenas refeição, 24,9% relatou comprar refeição e marmita e 16,0% relatou comprar apenas marmita. A média de marmitas compradas, a cada ida ao restaurante, é de 2,2. Embora a maior parte dos respondentes não leve outras pessoas para ajudar a comprar, à medida que aumenta o número de pessoas que ajudam, aumenta também a quantidade de marmitas compradas.
- Os motivos mais citados para a compra de marmita foram: levar para alguém da família (52%), prefere comer em casa (39,6%) e leva para o jantar (28,3%). Os principais motivos para os usuários frequentarem os restaurantes comunitários são: o preço acessível (78,6%), gostar da refeição (72,7%) e considerar a refeição saudável (51,9%).
- Quase metade dos usuários (49,0%) não utiliza outros itens na refeição (sal, azeite, farinha, pimenta e vinagre). O restaurante do Gama é onde um menor percentual de usuários faz uso

desse itens, ao contrário do de Santa Maria, onde um maior percentual de usuários utiliza esses itens. Os itens mais usados são sal e azeite (23,2%), e o menos usado é o vinagre (8,1%).

- Se os restaurantes comunitários oferecessem outras refeições, 29,2% dos participantes jantariam, 24,7% tomariam café da manhã e 20,1% fariam ambas as refeições. Apenas 15,1% relataram que não fariam outras refeições no restaurante comunitário. À medida que a faixa de renda per capita aumenta, também aumenta a proporção de pessoas que não fariam outras refeições no restaurante.

Avaliação do restaurante comunitário

- As avaliações positivas foram predominantes, sendo que o item com melhor avaliação foi “refeição saudável”. À exceção do item “sabor”, cuja proporção de respostas “regular” correspondeu a 48,8% dos usuários, e “bom” correspondeu a 47,8%, mais da metade dos entrevistados avaliou os demais itens como bons – “atendimento”, “ambientação”, “higiene” e “refeição saudável”. Poucos usuários avaliaram esses itens dos restaurantes como ruins, ultrapassando o percentual de 10% apenas no item “higiene” para o restaurante de Ceilândia (10,4%) e no item “ambientação” para o de Santa Maria (11%). O restaurante de Sobradinho II obteve melhor avaliação em todos os itens, principalmente ambientação, higiene e refeição saudável. Já o de Samambaia foi o que obteve menos avaliações positivas e mais avaliações regulares em todos os itens.
- A quantidade de alimentos servida foi considerada adequada por mais de 70% dos respondentes em todos os itens, à exceção da carne (62,2%). Em Sobradinho II observou-se a maior proporção de respondentes que consideram a quantidade excessiva de alimentos servida, especialmente de arroz (41%).
- Observou-se uma correlação significativa fraca entre o valor do subsídio e as avaliações sobre a qualidade do restaurante e a quantidade de alimentos, indicando que, quanto mais alto o subsídio, aumentam as chances de que os usuários avaliem o restaurante positivamente e considerem a quantidade de alimentos suficiente ou muita.
- Mais da metade dos usuários (50,6%) relatou que pagaria até R\$1,00 pela refeição, preço que atualmente é cobrado. O valor que os frequentadores se dispuseram a pagar apresentou correlação significativa fraca com as avaliações que fizeram dos restaurantes comunitários. Embora a correlação seja fraca, isso indica que, quanto melhor a avaliação que fazem, maior a possibilidade de que se disponham a pagar mais pela refeição.

Introdução

O Governo Federal, por meio do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), criou o Programa Restaurante Popular, integrado à rede de ações e programas do Fome Zero. O objetivo do programa é, em áreas com grande proporção de pessoas de baixa renda, contribuir para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada aos segmentos da população mais vulneráveis social e nutricionalmente (Brasil, 2004). Esse direito fundamental está previsto na Declaração Universal dos Direitos Humanos e no Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais, e a garantia à alimentação foi instituída na 6ª Constituição Federal de 1988 (Branquinho, 2010).

Para garantir esse direito, o Governo do Distrito Federal (GDF), por meio da Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional (Subsan), da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Transferência de Renda do Distrito Federal (SEDEST), administra, entre outros programas, 13 Restaurantes Comunitários (RC). Tais restaurantes são equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional responsáveis por preparar e vender refeições saudáveis a preços acessíveis. O público-alvo dos Restaurantes Comunitários são pessoas que se encontram em situação de insegurança alimentar, principalmente pessoas de baixa renda, ou seja, cuja renda familiar per capita seja de até $\frac{1}{2}$ salário mínimo mensal. O valor cobrado aos usuários é de R\$1,00, e o valor para a produção da refeição é complementado pelo Governo do Distrito Federal.

O primeiro Restaurante Comunitário do DF foi inaugurado em setembro de 2001, em Samambaia, e o último abriu as portas em março de 2012, no Riacho Fundo II. Em 2012, havia 13 restaurantes em funcionamento, localizados em diferentes Regiões Administrativas: Recanto das Emas, Brazlândia, Estrutural, Santa Maria, Planaltina, Gama, Ceilândia, Paranoá, Itapoã, Samambaia, São Sebastião, Sobradinho II e Riacho Fundo II. Entre os meses de abril e maio de 2012, cada restaurante serviu uma média de 35 mil refeições e 28 mil marmitas por mês. O restaurante de Ceilândia foi o que teve maior média de público, e o do Paranoá foi o que recebeu menos usuários. Em todos os restaurantes, sexta-feira foi o dia mais frequentado.

O MDS recomenda que os restaurantes populares sejam administrados por um órgão do próprio Estado. Porém, quando a administração pública optar por terceirizar a operacionalização dos serviços, são de sua responsabilidade a avaliação e o monitoramento dos mesmos. Nesse sentido, o objetivo da Pesquisa de Identificação e Percepção dos Usuários dos Restaurantes Comunitários do Distrito Federal é de identificar as características do usuário e dos restaurantes e seu perfil de consumo e de avaliar os serviços prestados, segundo os próprios usuários.

A seguir, são apresentados a metodologia utilizada na pesquisa e os resultados encontrados. Os dados são expostos em três seções, a saber: 1) perfil sociodemográfico dos usuários; 2) hábitos de consumo no restaurante comunitário; e 3) avaliação do restaurante comunitário. Foram calculadas estatísticas descritivas (média, desvio-padrão¹, frequência, entre outras), apresentando resultados gerais e por restaurante. Para algumas variáveis, também foram realizadas análises de correlação, a fim de identificar possíveis relações entre elas.

¹ O desvio-padrão indica a variação dos valores individuais em torno da média calculada para esses valores.

Metodologia

Para essa pesquisa, foi calculada uma amostra de aproximadamente 1,25% de usuários, considerando o público tanto por restaurante quanto por dia da semana (nível de confiança de 99% e erro de estimação de 1,9). Assim, cada restaurante teve uma amostra pré-determinada por dia da semana, de forma a representar os usuários que utilizam o serviço ao longo da semana, de segunda-feira a sábado. Os questionários foram aplicados a usuários que frequentaram os restaurantes entre os dias 20 de agosto e 28 de setembro. A Tabela 1 apresenta a amostra calculada para cada um dos restaurantes, por dia da semana. Cabe ressaltar que, para compensar a perda amostral, foram aplicados mais questionários do que a amostra calculada inicialmente.

Tabela 1. Amostra calculada para cada restaurante, por dia da semana.

Nº RA/Restaurante	Número de questionários						Total
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	
02 - Gama	87	96	96	99	112	84	574
04 - Brazlândia	44	50	51	52	65	51	313
06 - Planaltina	51	57	56	58	75	47	344
07 - Paranoá	46	48	48	49	60	39	290
09 - Ceilândia	104	109	109	108	136	85	651
12 - Samambaia	57	62	63	63	77	56	378
13 - Santa Maria	64	68	66	69	82	64	413
14 - São Sebastião	47	50	50	51	61	48	307
15 - Recanto das Emas	49	52	53	54	68	53	329
21 - Riacho Fundo II	49	52	54	56	71	60	342
25 - SCIA/Estrutural	47	51	52	54	66	43	313
26 - Sobradinho II	63	71	72	73	91	71	441
28 - Itapoã	45	46	47	48	62	55	303
Total	753	812	817	834	1.026	756	4.998

Todos os entrevistadores participaram de um treinamento proporcionado pela Codeplan, de modo a padronizar a aplicação. A equipe de agentes de coleta da própria Codeplan foi responsável pelas entrevistas de segunda a sexta-feira, e uma equipe de técnicos da Subsan se responsabilizou pelas aplicações aos sábados. Foram abordados apenas usuários que estivessem saindo do restaurante.

Os critérios para participação da pesquisa foram: (1) idade do usuário, a partir de 18 anos de idade; (2) ter frequentado o restaurante na semana anterior, a fim de certificar-se de que o usuário mantinha alguma assiduidade ao restaurante; e (3) não ter participado da pesquisa em outra ocasião.

Após a realização das entrevistas, os questionários foram conferidos e, em seguida, digitados. O banco de dados passou por um tratamento, e foram excluídos questionários que apresentaram algum tipo de problema, tais como código repetido, falta de informações, como sexo ou outro item do questionário, usuário que não havia frequentado o restaurante na semana anterior ou preenchimento equivocado dos campos. A Tabela 2 apresenta o quantitativo de questionários

válidos por restaurante e por dia da semana após a limpeza do banco de dados. Verifica-se, portanto, que a maior perda amostral foi de pouco mais de 10% em Samambaia, na quinta-feira. Essa perda amostral não prejudica a análise dos resultados, por ainda ser representativa dos usuários dos restaurantes comunitários.

Tabela 2. Número de questionários válidos, por restaurante e por dia da semana.

Nº RA/Restaurante	Número de questionários						Total
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	
02 - Gama	87	95	93	99	110	83	567
04 - Brazlândia	44	49	49	52	65	50	309
06 - Planaltina	51	52	51	58	75	48	335
07 - Paranoá	47	46	47	45	59	38	282
09 - Ceilândia	101	105	107	102	134	83	632
12 - Samambaia	58	59	61	56	74	56	364
13 - Santa Maria	65	63	71	65	80	64	408
14 - São Sebastião	48	51	50	50	58	48	305
15 - Recanto das Emas	50	50	53	54	68	51	326
21 - Riacho Fundo II	49	51	54	55	71	60	340
25 - SCIA/Estrutural	46	55	55	46	66	42	310
26 - Sobradinho II	57	70	73	70	85	69	424
28 - Itapoã	44	45	47	47	62	53	298
Total	747	791	811	799	1.007	745	4.900

Resultados

Perfil sociodemográfico dos usuários

Os usuários entrevistados são predominantemente do sexo masculino (67,1%). Esse padrão se repete em todos os restaurantes comunitários, sendo que a maior proporção de homens se encontra em Samambaia (80,8%) e a menor, no Paranoá (62,1%) e em Ceilândia (62,5%). O percentual de homens em cada restaurante pode ser visto na Tabela 3.

Outras pesquisas sobre o perfil de usuários de restaurantes comunitários também identificaram maioria masculina. Branquinho (2010), em pesquisa em seis restaurantes comunitários no DF (Samambaia, Paranoá, Itapoã, Santa Maria, São Sebastião e Recanto das Emas), observou 79,5% de homens. E, em um levantamento do perfil dos usuários de restaurantes populares, realizado pelo MDS e executado pelo Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística (IBOPE), em 2005, os homens representaram 70% dos participantes. Esta última foi realizada em São Paulo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte, Salvador e Brasília (Samambaia, Ceilândia, Santa Maria, São Sebastião e Paranoá).

Tabela 3. Percentual de usuários do sexo masculino por restaurante.

Nº RA/Restaurante	N	%
02 - Gama	373	65,8
04 - Brazlândia	203	65,7
06 - Planaltina	239	71,3
07 - Paranoá	175	62,1
09 - Ceilândia	395	62,5
12 - Samambaia	294	80,8
13 - Santa Maria	275	67,4
14 - São Sebastião	197	64,6
15 - Recanto das Emas	216	66,3
21 - Riacho Fundo II	216	63,5
25 - SCIA/Estrutural	228	73,5
26 - Sobradinho II	287	67,7
28 - Itapoã	190	63,8
Total	3.288	67,1

A média de idade dos usuários foi de 43 anos, sendo que 53,4% dos respondentes têm entre 18 e 43 anos. A distribuição dos usuários por faixa etária é apresentada na Figura 1. A idade mínima foi 18 e a máxima, 92. A maior média de idade entre os usuários foi observada em Ceilândia (49 anos) e a menor média, no Itapoã e no SCIA/Estrutural (38 anos). A média de idade e o desvio-padrão (DP) por restaurante podem ser vistos na Figura 2.

Os dois estudos mencionados anteriormente encontraram um perfil mais jovem. Na pesquisa de Branquinho (2010), a média foi de 38,3 anos e, no levantamento do MDS/IBOPE (2005), 57% dos usuários no DF tinham até 30 anos. A diferença na idade média encontrada nesta pesquisa, em comparação com as outras duas, pode sugerir diferenças nas amostras, em função das metodologias de cálculo diferenciadas utilizadas nos estudos, ou ainda apenas uma variação esperada considerando o alto valor do desvio-padrão.

Figura 1. Faixa etária dos usuários dos restaurantes comunitários.

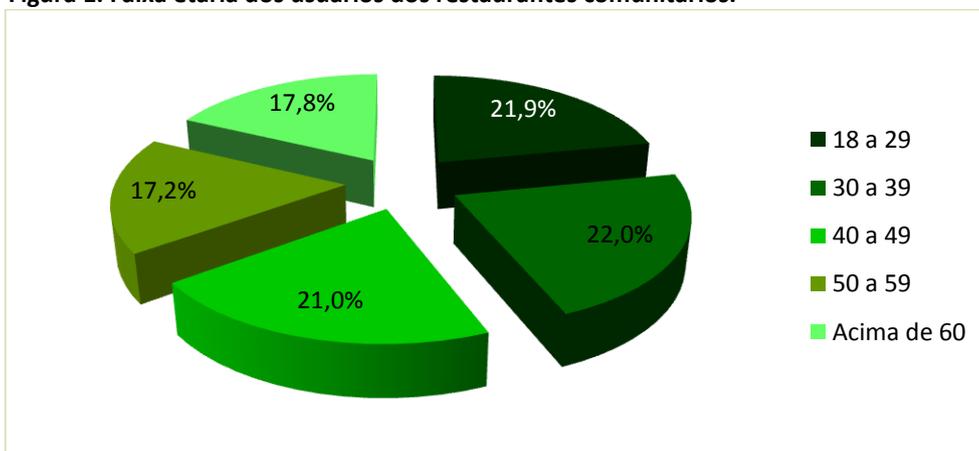
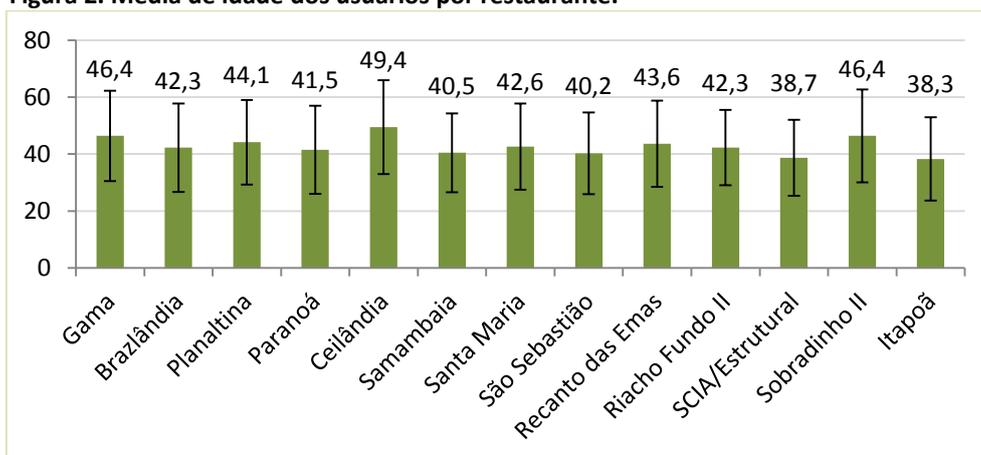


Figura 2. Média de idade dos usuários por restaurante.



Entre os respondentes, quase ¼ eram naturais do Distrito Federal. As outras naturalidades mais frequentes foram Minas Gerais (11,4%), Bahia (9,6%), Goiás (8,9%), Piauí (8,7%) e Ceará (8,2%). Nas diferentes regiões administrativas, as naturalidades predominantes variaram. O único restaurante cujos respondentes não eram, em sua maioria, do Distrito Federal foi o de São Sebastião, onde predominaram os respondentes naturais de Minas Gerais. A Tabela 4 apresenta as cinco naturalidades mais recorrentes em cada restaurante e a respectiva proporção.

Tabela 4. Percentual de usuários, por naturalidade nas Unidades da Federação mais frequentes, por restaurante.

Nº RA/Restaurante	1ª		2ª		3ª		4ª		5ª	
	UF	%	UF	%	UF	%	UF	%	UF	%
02 - Gama	DF	24,9	MG	12,5	MA	9,2	GO	8,8	PI	8,1
04 - Brazlândia	DF	35,9	GO	15,5	MG	12,0	CE	6,8	PB	5,8
06 - Planaltina	DF	24,2	GO	12,2	MG	11,9	CE	9,9	BA	9,0
07 - Paranoá	DF	28,7	MG	12,1	BA	11,3	PI	8,9	CE	8,5
09 - Ceilândia	DF	18,8	MG	11,9	CE	10,3	BA	10,0	PI	9,3
12 - Samambaia	DF	28,8	GO	11,0	MG	11,0	BA	8,8	CE	7,7
13 - Santa Maria	DF	27,5	PI	10,8	MG	9,6	CE	7,4	PB	7,4
14 - São Sebastião	MG	20,3	DF	17,0	BA	12,8	MA	8,9	PI	8,9
15 - Recanto das Emas	DF	20,9	BA	11,7	PI	11,7	MA	11,3	CE	8,9
21 - Riacho Fundo II	DF	24,1	MG	11,2	BA	10,6	MA	10,6	GO	10,0
25 - SCIA/Estrutural	DF	28,4	BA	11,6	CE	10,3	MG	9,0	MA/PI	8,4
26 - Sobradinho II	DF	23,1	GO	10,6	BA	10,4	PI	9,9	MG	9,0
28 - Itapoã	DF	24,2	BA	13,8	MG	11,7	MA	11,1	CE	9,1
Restaurantes DF	DF	24,7	MG	11,4	BA	9,6	GO	8,9	PI	8,7

A localidade de residência dos respondentes variou bastante de acordo com o restaurante. De forma geral, os locais de residência mais recorrentes nas respostas foram Ceilândia (10,4%) e Gama (9,2%), que foram as Regiões Administrativas que tiveram maior amostra para esta pesquisa, já que possuem os restaurantes com maior movimento. Apesar da variação entre os restaurantes, observa-se que a maioria dos respondentes mora na própria Região Administrativa onde se localiza o restaurante ou próximo a ela. Vale ressaltar que 7,6% dos entrevistados em todos os restaurantes comunitários residem em municípios da Região Integrada de Desenvolvimento Econômico do Distrito Federal e Entorno (RIDE/DF)². Os residentes na RIDE/DF representaram mais de 10% dos usuários entrevistados no restaurante do Gama (17,1%), de Santa Maria (11,3%) e de Samambaia (10,4%). A Tabela 5 apresenta os percentuais de residentes na Região Administrativa onde está localizado o Restaurante e de residentes na RIDE/DF.

Tabela 5. Percentual de usuários residentes na RA onde se localiza o restaurante e de residentes na RIDE/DF, por restaurante.

Nº RA/Restaurante	Percentual de residentes na RA	Percentual de residentes na RIDE
02 - Gama	68,6	17,1
04 - Brazlândia	86,1	5,8
06 - Planaltina	79,1	7,8
07 - Paranoá	67,4	2,5
09 - Ceilândia	63,4	9,0
12 - Samambaia	60,4	10,4
13 - Santa Maria	72,8	11,3
14 - São Sebastião	86,2	3,0
15 - Recanto das Emas	77,9	2,8
21 - Riacho Fundo II	51,2	4,4
25 - SCIA/Estrutural	48,1	5,2
26 - Sobradinho II	58,7	5,2
28 - Itapoã	77,2	3,4

A média de pessoas residentes no mesmo domicílio dos usuários respondentes foi de 3,5 (DP = 1,9), variando entre 1 e 20, e a média de pessoas da família dos usuários respondentes que também frequentam o restaurante comunitário foi de 1,4 (DP = 1,3). Em todos os restaurantes, a quantidade média de moradores da residência se manteve semelhante, sendo que a menor pode ser observada no restaurante de Ceilândia (3,16) e a maior, no restaurante de Santa Maria (3,79). O restaurante do Gama é onde menos pessoas da mesma família frequentam o restaurante (1,03); já no restaurante de Santa Maria, a média de pessoas da família que frequentam o restaurante é a maior observada (2,1).

² A RIDE/DF foi instituída pela Lei Complementar nº 94, de 19 de fevereiro de 1998, e é constituída pelo Distrito Federal, três municípios mineiros (Unai, Buritis e Cabeceira Grande) e 19 municípios goianos (Abadiânia, Água Fria de Goiás, Águas Lindas de Goiás, Alexânia, Cabeceiras, Cidade Ocidental, Cocalzinho de Goiás, Corumbá de Goiás, Cristalina, Formosa, Luziânia, Mimoso de Goiás, Novo Gama, Padre Bernardo, Pirenópolis, Planaltina, Santo Antônio do Descoberto, Valparaíso de Goiás e Vila Boa).

As Figuras 3 e 4 apresentam as médias de moradores nos domicílios dos usuários respondentes e de pessoas de suas famílias que frequentam o restaurante comunitário e respectivos desvios-padrão por restaurante. A proporção de respondentes que relataram ser moradores de rua ou viver em albergue foi baixa: 0,1% para cada uma das situações. O percentual de possíveis moradores de rua observado no levantamento do MDS (2005) foi muito mais alto, chegando a 21%.

Em relação à quantidade de pessoas da mesma família que frequentam o restaurante comunitário, observa-se que os desvios-padrão foram altos em todos os restaurantes, destacando-se Gama, Brazlândia, Planaltina, Recanto das Emas, Riacho Fundo II e SCIA/Estrutural por apresentarem desvio-padrão igual ou maior do que a média. O desvio-padrão alto indica que houve grande variabilidade entre as respostas. Embora quase 85% dos usuários entrevistados tenham dito que nenhuma, uma ou duas pessoas da família também frequentam o restaurante, o valor máximo para essa pergunta do questionário foi que 17 pessoas da família também frequentam o restaurante.

Figura 3. Média de moradores no mesmo domicílio e desvio-padrão por restaurante.

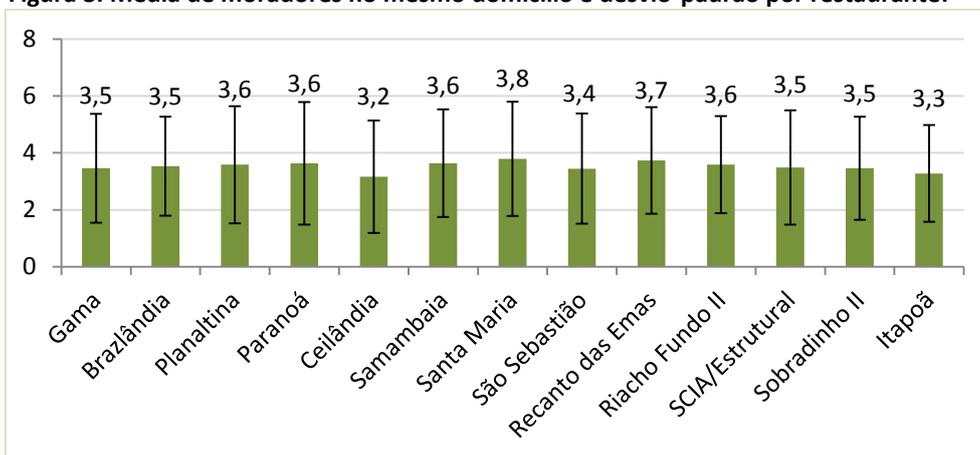
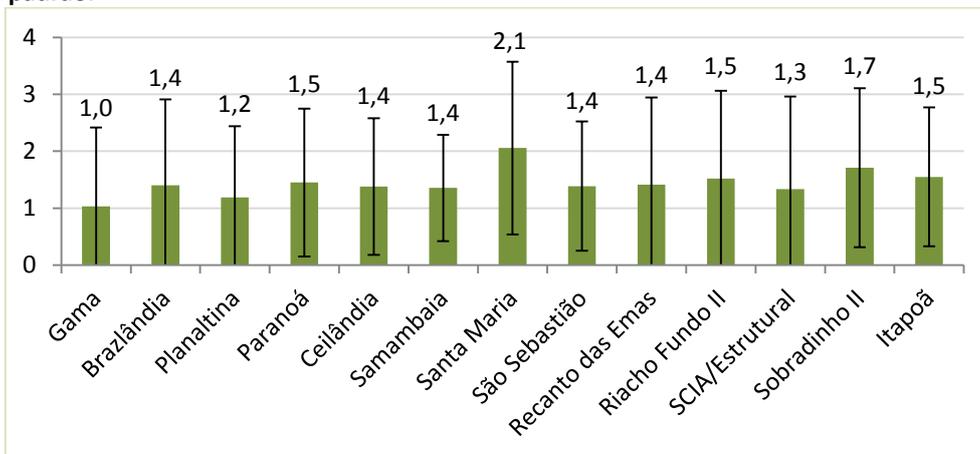


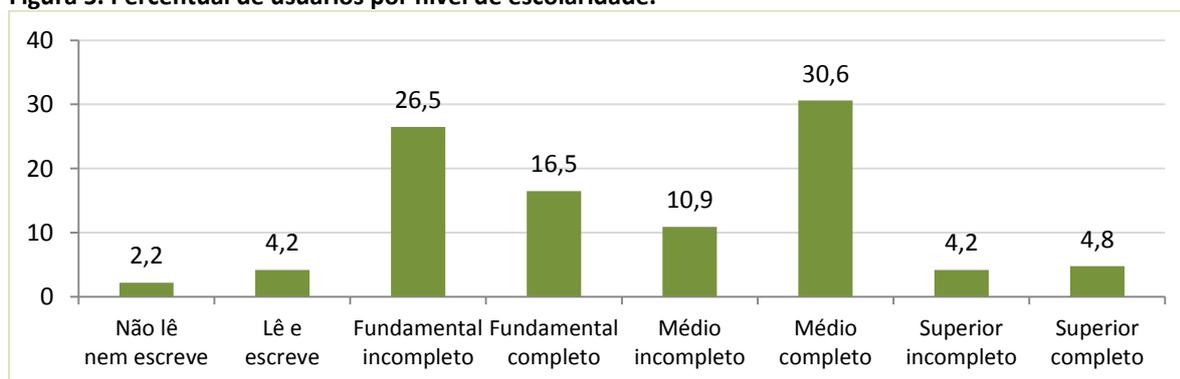
Figura 4. Média de pessoas da mesma família que frequentam o restaurante e desvio-padrão.



A Figura 5 apresenta a distribuição dos usuários por escolaridade. As escolaridades mais relatadas pelos usuários foram ensino médio completo (30,6%) e ensino fundamental incompleto (26,5%). Na maioria dos restaurantes, a tendência foi a mesma. As exceções foram os de Planaltina, Ceilândia e São Sebastião, onde a proporção de respondentes com ensino fundamental incompleto (mais de 30%) foi maior do que a dos que relataram ter ensino médio completo (entre 20% e 30%), e os do Paranoá e Recanto das Emas, onde, além desses dois níveis de escolaridade, a proporção de entrevistados com ensino fundamental completo também foi alta (cerca de 20%). A proporção de respondentes por nível de escolaridade em cada um dos restaurantes pode ser vista na Tabela 6.

Os restaurantes do Gama e de Brazlândia foram aqueles com maior proporção de respondentes com nível superior completo (7,8%), enquanto Santa Maria e Itapoã apresentaram menor proporção (cerca de 2%). Por outro lado, os índices mais altos de analfabetismo foram observados no Itapoã (4,4%) e no Paranoá (4,3%), e o mais baixo, em São Sebastião (0,7%). Os resultados encontrados foram diferentes daqueles observados por Branquinho (2010) e MDS (2005). O primeiro estudo constatou que 52,1% dos participantes de sua pesquisa possuíam escolaridade igual ou superior ao ensino médio completo; no segundo, a proporção foi ainda maior, chegando a 63% dos entrevistados no DF. Já no presente estudo, apenas 39,6% dos respondentes apresentaram escolaridade semelhante.

Figura 5. Percentual de usuários por nível de escolaridade.



Quanto à ocupação, 34,1% dos usuários entrevistados disseram ser assalariados com carteira assinada, 23,1% autônomos (conta própria) e 16,6% aposentados/pensionistas (Figura 6). Nos diferentes restaurantes, essas foram as ocupações mais relatadas (Tabela 7). Os assalariados com carteira assinada representam mais de 30% dos usuários, com exceção dos restaurantes de Sobradinho II (29,7%), Brazlândia (27,8%) e Ceilândia (23,4%). Os autônomos (conta própria) representam de 20 a 30% dos usuários, com exceção dos restaurantes de Sobradinho II (18,6%) e Gama (16,8%). E os aposentados/pensionistas representam de 10 a 25%, com exceção dos restaurantes de São Sebastião (9,8%), Itapoã (7,4%), SCIA/Estrutural (5,5%) e Ceilândia (30,9%). Os catadores de material reciclável representam 1,8% do total e os desempregados, 4,5%. Vale ressaltar que os maiores percentuais de catadores estão em São Sebastião e Itapoã (cerca de 4,5%) e de desempregados, nos restaurantes de Itapoã (9,1%) e de Ceilândia (6%).

Tabela 6. Percentual de usuários, por nível de escolaridade e por restaurante.

Nº RA/Restaurante	Não lê nem escreve	Lê e escreve	Fundamental incompleto	Fundamental completo	Médio incompleto	Médio completo	Superior incompleto	Superior completo
02 - Gama	1,2	3,9	20,6	17,1	9,7	33,9	5,6	7,8
04 - Brazlândia	1,9	3,2	25,2	13,6	11,7	30,1	6,5	7,8
06 - Planaltina	2,4	5,4	37,6	10,4	9,0	27,5	4,8	2,7
07 - Paranoá	4,3	5,0	25,2	22,7	12,4	22,3	3,5	4,6
09 - Ceilândia	2,5	6,3	34,8	17,9	8,7	22,0	2,8	4,4
12 - Samambaia	1,4	4,4	26,9	14,6	15,9	29,1	3,8	3,8
13 - Santa Maria	2,0	1,5	20,7	16,9	11,8	40,0	5,1	2,0
14 - São Sebastião	0,7	2,0	32,8	14,8	10,5	29,5	3,3	6,6
15 - Recanto das Emas	2,8	3,4	17,2	19,6	12,3	38,0	3,4	3,4
21 - Riacho Fundo II	1,5	2,6	20,6	17,4	9,4	36,8	5,0	6,5
25 - SCIA/Estrutural	1,9	1,6	31,9	15,8	10,3	33,2	2,6	2,6
26 - Sobradinho II	2,6	8,7	23,6	14,2	10,8	29,5	4,2	6,4
28 - Itapoã	4,4	3,7	26,2	20,1	11,4	27,9	3,7	2,3
Restaurantes DF	2,2	4,2	26,5	16,5	10,9	30,6	4,2	4,8

Figura 6. Percentual de usuários por posição na ocupação.

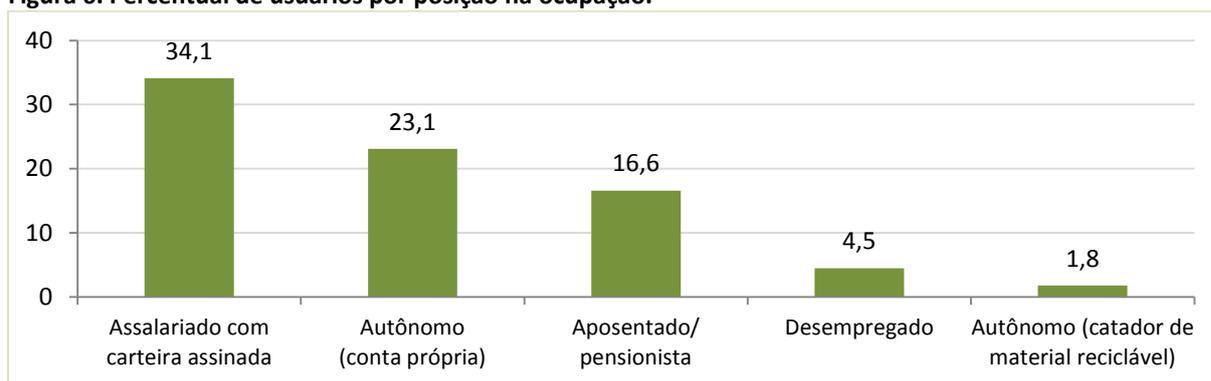


Tabela 7. Percentual de usuários por nível ocupação.

Nº RA/Restaurante	Assalariado com carteira assinada	Autônomo (conta própria)	Aposentado/pensionista	Desempregado	Autônomo (catador de material reciclável)
02 - Gama	31,0	16,8	23,3	4,1	1,2
04 - Brazlândia	27,8	26,9	13,9	3,2	0,3
06 - Planaltina	35,2	21,5	16,4	2,4	1,2
07 - Paranoá	37,2	20,9	12,1	5,3	3,2
09 - Ceilândia	23,4	24,5	30,9	6,0	1,4
12 - Samambaia	44,5	23,9	11,8	2,2	1,1
13 - Santa Maria	40,0	21,6	14,5	4,7	1,5
14 - São Sebastião	36,7	27,5	9,8	3,3	4,6
15 - Recanto das Emas	35,3	26,4	15,0	4,6	0,9
21 - Riacho Fundo II	33,2	27,9	12,1	4,7	0,3
25 - SCIA/Estrutural	43,9	27,4	5,5	3,5	2,9
26 - Sobradinho II	29,7	18,6	21,5	5,0	2,1
28 - Itapoã	37,9	22,1	7,4	9,1	4,4
Restaurantes DF	34,1	23,1	16,6	4,5	1,8

A renda familiar predominante entre os usuários dos restaurantes comunitários foi de 1 a 5 salários mínimos (SM) (67,6%). De modo geral, a tendência se repete entre os diferentes restaurantes, à exceção de Planaltina, Paranoá e Ceilândia, onde mais de 70% dos respondentes têm renda familiar entre $\frac{1}{2}$ e 3 SM.

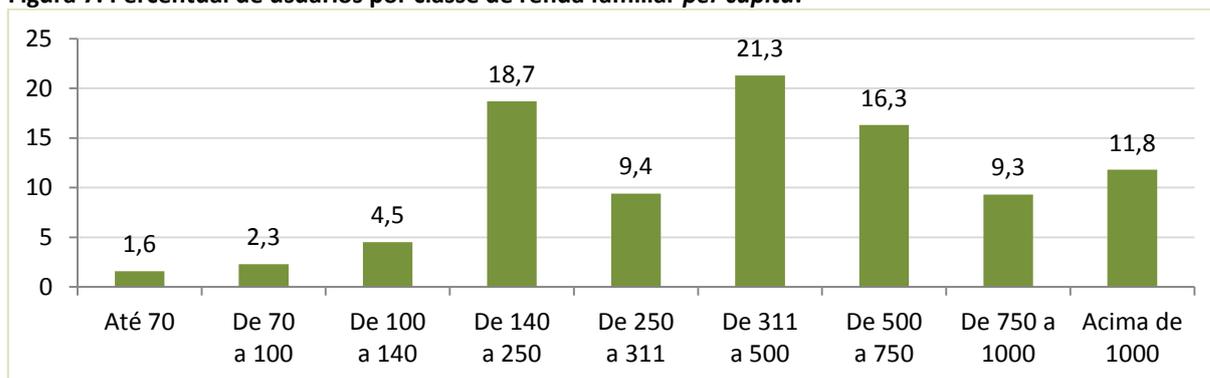
O restaurante de Santa Maria foi onde se observaram mais pessoas sem rendimento (4,7%), mas em proporção muito mais baixa do que a encontrada no levantamento do MDS em restaurantes populares do Brasil (15%). No restaurante de Planaltina, foi encontrado o maior percentual de respondentes com renda até 1 SM (35,7%). Por outro lado, maior percentual de usuários dos restaurantes de Gama e de Brazlândia relatou renda familiar de mais de 10 SM (4,1% e 3,9%, respectivamente). Branquinho (2010) encontrou rendimento familiar médio de 3 SM, resultado compatível com o encontrado nesta pesquisa (Tabela 8).

Tabela 8. Percentual de usuários, por classes de renda familiar e por restaurante.

Nº RA/Restaurante	Sem rendimento	Até ¼ de SM	De ¼ a ½ SM	De ½ a 1 SM	De 1 a 3 SM	De 3 a 5 SM	De 5 a 10 SM	De 10 a 20 SM	Acima de 20 SM	Não informou
02 - Gama	1,1	0,0	1,1	15,9	44,1	21,0	11,3	3,5	0,5	1,6
04 - Brazlândia	0,3	0,3	1,6	13,9	48,5	20,4	8,4	3,9	0,0	2,6
06 - Planaltina	0,3	2,7	3,6	29,3	45,7	9,3	6,9	0,9	0,0	1,5
07 - Paranoá	1,8	0,4	1,1	17,0	55,7	15,2	4,3	1,4	0,4	2,8
09 - Ceilândia	2,4	0,5	1,3	24,4	47,3	13,3	4,4	1,4	0,0	5,1
12 - Samambaia	1,4	0,0	1,6	9,9	54,9	23,4	6,6	1,6	0,0	0,5
13 - Santa Maria	4,7	1,2	0,0	10,8	46,3	17,2	12,7	2,0	0,0	5,1
14 - São Sebastião	1,3	0,3	2,6	12,8	51,5	20,3	7,2	1,3	0,3	2,3
15 - Recanto das Emas	0,3	0,6	1,8	17,8	49,7	17,2	7,7	0,6	0,0	4,3
21 - Riacho Fundo II	0,9	0,6	0,6	11,5	48,8	23,8	9,7	2,6	0,3	1,2
25 - SCIA/Estrutural	1,3	1,0	2,6	13,9	45,5	23,2	7,1	1,6	0,0	3,9
26 - Sobradinho II	1,7	0,5	0,0	14,4	53,3	17,5	5,4	2,1	0,2	5,0
28 - Itapoã	2,7	0,3	3,0	11,7	58,7	15,4	6,7	0,3	0,0	1,0
Restaurantes DF	1,6	0,6	1,5	16,1	49,5	18,1	7,6	1,9	0,1	3,0

Já a renda familiar *per capita* dos usuários dos restaurantes comunitários se concentrou entre R\$311,00 e R\$750,00 (37,6%), e entre R\$140,00 e R\$250,00 (18,7%), como mostra a Figura 7. A renda familiar *per capita* dos usuários dos restaurantes de Planaltina, Paranoá e Recanto das Emas apresentou maior concentração na faixa entre R\$140,00 e R\$250,00. Enquanto o restaurante de Planaltina apresentou maior proporção de usuários nas faixas até R\$311,00, os restaurantes de Gama, São Sebastião e Riacho Fundo II apresentaram maior concentração de usuários com renda familiar *per capita* acima de R\$1000,00. A Tabela 9 apresenta essas informações por restaurante.

Figura 7. Percentual de usuários por classe de renda familiar *per capita*.



A renda familiar *per capita* foi calculada em faixas considerando as linhas de extrema pobreza (até R\$70,00), de pobreza (até R\$ 140,00) e de baixa renda (até ½ SM ou R\$311,00). Enquanto apenas 26,9% dos participantes da pesquisa de Branquinho (2010) possuíam renda *per capita* até ½ SM, no presente estudo 38,1% dos respondentes se encontravam nessa faixa. Em todos os restaurantes, esse percentual está acima de 30%, e no restaurante de Planaltina, a proporção chegou a 53,2%. Entre todos os usuários, apenas 10,0% são pobres, e somente 3,2% são extremamente pobres.

A maior parte dos usuários entrevistados relata que não recebe benefícios sociais (66,1%). Do total de participantes, 20,4% relataram receber Bolsa Família, 10,1% Bolsa Escola-DF, 3,3% Benefício de Prestação Continuada (BPC) e 2,5% Bolsa Social-DF (Figura 8). Entretanto, essa proporção variou bastante entre os diferentes restaurantes. Os participantes do Gama foram os que mais relataram receber benefícios, enquanto os de São Sebastião e Itapoã são os que menos recebem. A Tabela 10 apresenta a distribuição por região.

Figura 8. Percentual de usuários que recebem benefício social.

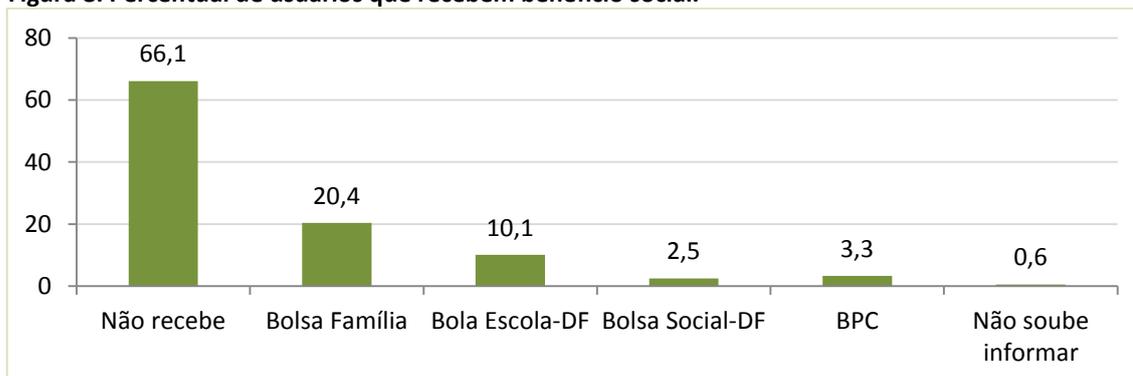


Tabela 9. Percentual de usuários, por classes de renda familiar *per capita* e por restaurante.

Nº RA/Restaurante	Até R\$70	De R\$70 a R\$100	De R\$100 a R\$140	De R\$140 a R\$250	De R\$250 a R\$311	De R\$311 a R\$500	De R\$500 a R\$750	De R\$750 a R\$1000	Acima de R\$1000
02 - Gama	0,5	2,1	3,7	16,6	8,3	20,3	16,9	12,5	16,4
04 - Brazlândia	1,3	2,3	5,8	19,1	7,8	22,0	18,8	7,4	12,6
06 - Planaltina	5,1	4,5	7,5	23,3	12,5	14,3	11,9	9,3	9,3
07 - Paranoá	1,4	2,8	6,4	19,5	12,4	18,8	15,2	7,8	11,0
09 - Ceilândia	1,3	2,7	4,9	17,7	9,2	18,4	19,3	9,3	9,5
12 - Samambaia	0,8	3,3	4,1	17,0	8,2	26,9	18,1	8,0	11,5
13 - Santa Maria	1,5	1,0	3,9	15,0	11,0	21,1	15,7	9,1	11,8
14 - São Sebastião	1,6	2,6	3,3	18,4	7,2	26,2	14,4	8,5	13,8
15 - Recanto das Emas	2,8	2,1	4,3	23,3	8,3	22,1	16,6	7,7	8,3
21 - Riacho Fundo II	0,9	1,2	2,6	16,2	10,3	25,0	17,1	11,5	13,2
25 - SCIA/Estrutural	2,3	2,6	3,5	18,4	9,0	21,3	14,8	9,7	12,9
26 - Sobradinho II	0,4	1,4	5,6	21,4	8,5	22,2	15,1	7,1	11,6
28 - Itapoã	2,0	2,3	3,4	19,5	11,4	21,8	14,1	11,1	10,4
Restaurantes DF	1,6	2,3	4,5	18,7	9,4	21,3	16,3	9,3	11,8

* As colunas “Sem rendimento” e “Não informou” foram suprimidas. ** Para os respondentes em situação de rua ou albergue, não foi calculada a renda *per capita*.

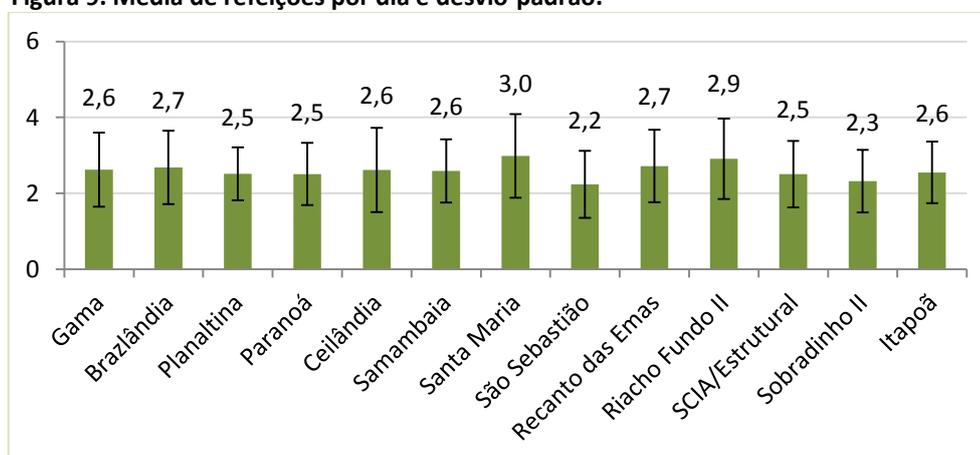
Tabela 10. Percentual de usuários que recebem benefício social, por restaurante.

Nº RA/Restaurante	Bolsa Família	Bolsa Escola-DF	Bolsa Social-DF	BPC	Não soube informar
02 - Gama	46,4	28,0	7,8	5,5	1,2
04 - Brazlândia	9,1	5,8	0,6	1,0	0,0
06 - Planaltina	24,8	1,2	0,9	6,3	0,3
07 - Paranoá	11,0	7,4	0,4	2,8	0,0
09 - Ceilândia	31,8	11,9	4,6	5,1	0,5
12 - Samambaia	11,0	11,0	2,7	1,4	0,3
13 - Santa Maria	30,4	25,5	5,9	5,1	2,0
14 - São Sebastião	6,2	3,9	0,3	3,0	0,3
15 - Recanto das Emas	18,1	8,0	0,9	2,8	0,6
21 - Riacho Fundo II	9,1	2,6	0,3	2,4	0,0
25 - SCIA/Estrutural	9,0	1,9	1,3	1,9	0,0
26 - Sobradinho II	14,6	4,5	0,5	1,2	0,5
28 - Itapoã	10,4	1,3	0,0	1,7	0,7
Restaurantes DF	20,4	10,1	2,5	3,3	0,6

A quantidade de refeições (excluindo-se o almoço) realizadas por dia varia de acordo com a Região Administrativa. Gama, Paranoá, Samambaia, São Sebastião, SCIA/Estrutural e Sobradinho II são os restaurantes onde a maior parte dos respondentes relata que faz apenas café da manhã e jantar. Em Brazlândia, Planaltina, Ceilândia, Santa Maria, Recanto das Emas e Riacho Fundo II, a maioria faz café da manhã, lanche da tarde e jantar. No Itapoã, mais de 80% fazem café da manhã e jantar; além dessas refeições, metade dos respondentes também relata fazer o lanche da tarde. Entre os respondentes, 0,8% afirmaram não fazer outras refeições além do almoço. A proporção de usuários que não fazem outras refeições além do almoço oscilou entre 0,0% em Santa Maria e SCIA/Estrutural e 1,8% no Paranoá.

Calculando-se a média de refeições por dia, excetuando-se o almoço, Santa Maria obteve a maior média (3) e São Sebastião, a menor (2,2). A Figura 9 apresenta a média de refeições por dia e o desvio-padrão, por restaurante.

Figura 9. Média de refeições por dia e desvio-padrão.



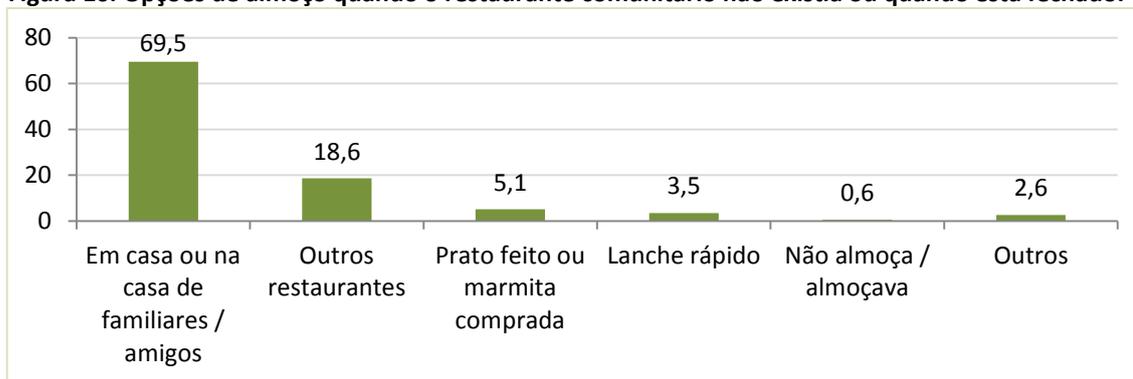
A próxima seção apresenta os resultados das questões sobre os hábitos de consumo dos participantes da pesquisa nos restaurantes comunitários.

Hábitos de consumo no restaurante comunitário

Antes de o restaurante existir ou quando ele está fechado, os respondentes almoçavam/almoçam principalmente em casa ou na casa de familiares e amigos (69,5%) e, em menor proporção, em outros restaurantes (18,6%). Esses dados podem ser vistos na Figura 10.

Em todos os restaurantes, essas foram as duas principais respostas dos participantes, como pode ser visto na Tabela 11. As outras respostas foram pouco relatadas. Samambaia e SCIA/Estrutural são os restaurantes onde mais participantes disseram que comem prato feito ou marmitta comprada (acima de 10%). Os restaurantes do SCIA/Estrutural, Gama, Samambaia e Ceilândia são aqueles onde mais usuários afirmaram comer em outros restaurantes, aproximadamente 24% dos entrevistados. No restaurante de Samambaia, observou-se maior quantidade de entrevistados que fazem lanche rápido (7,4%). E os restaurantes do Paranoá, Planaltina e Gama são aqueles onde mais respondentes não almoçam quando o restaurante está fechado, entre 1 e 2% dos entrevistados.

Figura 10. Opções de almoço quando o restaurante comunitário não existia ou quando está fechado.

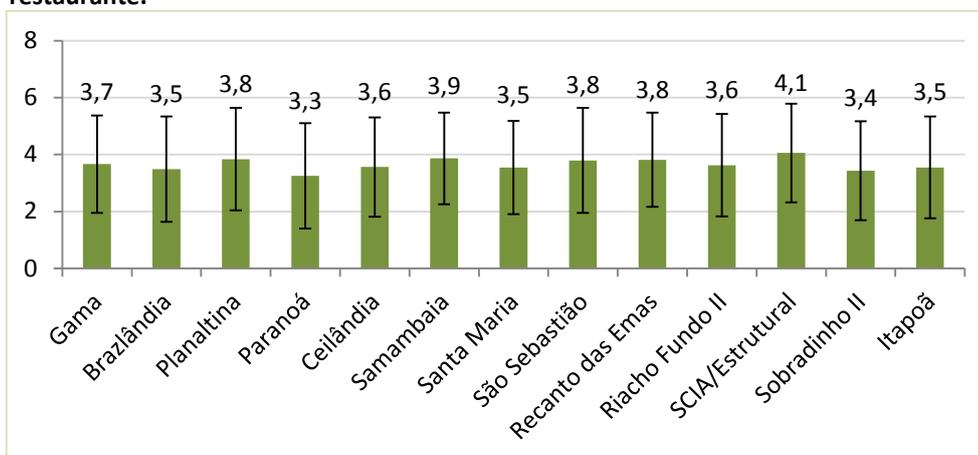


Os participantes da pesquisa demonstraram assiduidade aos restaurantes comunitários. A média de frequência ao restaurante na semana anterior à da pesquisa foi de 3,6 (DP = 1,7), o que indica que a maior parte deles comparece ao restaurante mais da metade da semana, visto que os restaurantes abrem de segunda-feira a sábado. A menor média foi observada no Paranoá (3,3), e os frequentadores mais assíduos foram os do restaurante do SCIA/Estrutural (4,1). A Figura 11 apresenta a média de frequência por restaurante. No levantamento feito pelo MDS (2005), a média de frequência, considerando todos os restaurantes populares pesquisados, foi de 3,7 vezes por semana.

Tabela 11. Opções de almoço quando o restaurante comunitário não existia ou quando está fechado.

Nº RA/Restaurante	Em casa ou na casa de familiares / amigos	Outros restaurantes	Prato feito ou marmita comprada	Lanche rápido	Não almoça / almoçava	Outros
02 - Gama	54,1	24,2	8,1	3,7	1,1	8,8
04 - Brazlândia	79,9	14,6	2,3	3,2	0,0	0,0
06 - Planaltina	90,1	4,5	3,3	0,6	1,2	0,3
07 - Paranoá	79,1	11,3	1,1	3,9	1,8	2,8
09 - Ceilândia	65,2	23,4	2,7	5,7	0,5	2,5
12 - Samambaia	49,7	24,2	15,9	7,4	0,0	2,7
13 - Santa Maria	71,8	17,4	7,4	2,2	0,5	0,7
14 - São Sebastião	77,7	13,4	1,0	5,9	0,7	1,3
15 - Recanto das Emas	68,7	16,6	7,1	2,5	0,3	4,9
21 - Riacho Fundo II	69,4	22,4	2,1	0,6	0,3	5,3
25 - SCIA/Estrutural	59,4	25,8	12,3	1,9	0,6	0,0
26 - Sobradinho II	74,5	19,1	1,2	4,2	0,5	0,5
28 - Itapoã	82,2	14,1	1,3	1,7	0,3	0,3
Restaurantes DF	69,5	18,6	5,1	3,5	0,6	2,6

Figura 11. Média de frequência ao restaurante na semana anterior e desvio-padrão, por restaurante.



Mais da metade dos respondentes (59,1%) comprou apenas refeição na semana anterior à da pesquisa, seguida por aproximadamente 25% que relataram ter comprado refeição e marmita. Os demais compraram apenas marmita (Figura 12).

De modo geral, esse é o padrão de consumo entre os diferentes restaurantes, sendo que o de Ceilândia é aquele com maior proporção de compra apenas de refeição, enquanto o Gama apresenta o maior percentual de respondentes que compram apenas marmita. O restaurante do Riacho Fundo II apresenta a maior proporção de compradores de refeição e marmita simultaneamente. A Tabela 12 apresenta as proporções de compradores de refeição, de marmita e de ambos.

Figura 12. Percentual de usuários que compram marmita, refeição ou ambos.

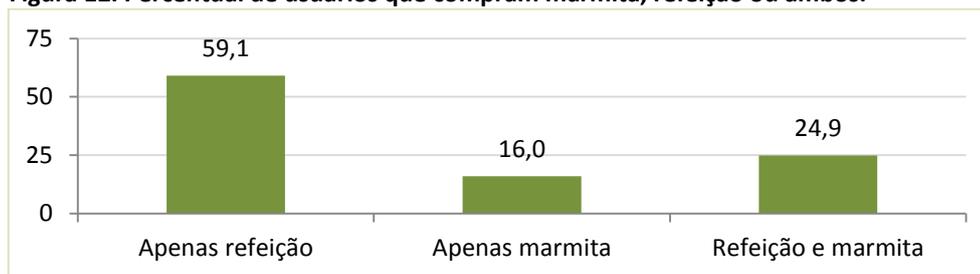
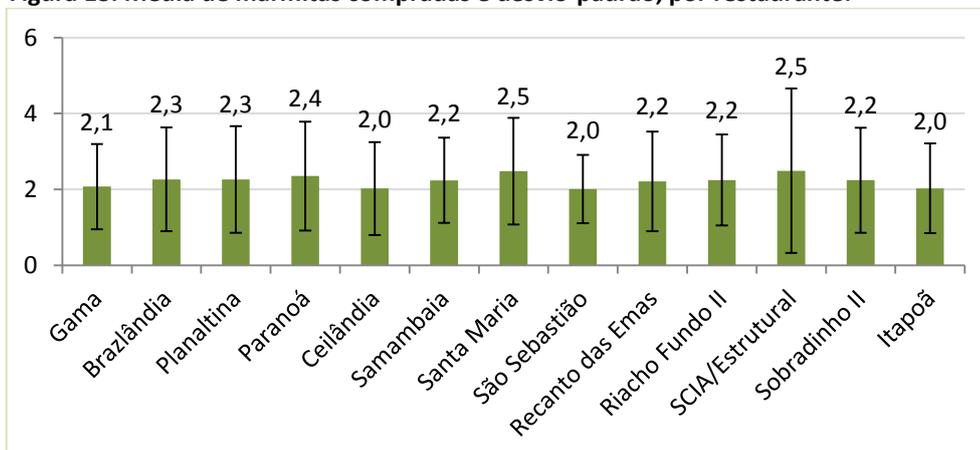


Tabela 12. Percentual de usuários que compram marmita, refeição ou ambos.

Nº RA/Restaurante	Apenas refeição	Apenas marmita	Refeição e marmita
02 - Gama	50,4	24,2	25,4
04 - Brazlândia	59,5	18,1	22,3
06 - Planaltina	61,8	15,8	22,4
07 - Paranoá	62,8	7,1	30,1
09 - Ceilândia	78,8	5,5	15,7
12 - Samambaia	58,5	17,9	23,6
13 - Santa Maria	50,0	22,8	27,2
14 - São Sebastião	55,7	15,1	29,2
15 - Recanto das Emas	49,4	21,2	29,4
21 - Riacho Fundo II	49,1	19,7	31,2
25 - SCIA/Estrutural	67,7	14,8	17,4
26 - Sobradinho II	53,3	18,2	28,5
28 - Itapoã	64,8	7,4	27,9
Restaurantes DF	59,1	16,0	24,9

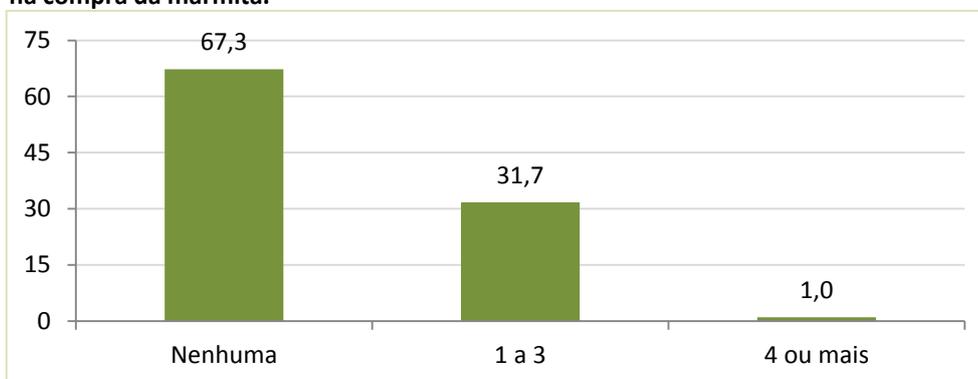
A média de marmitas compradas a cada visita foi de 2,2 (DP = 1,3). Os usuários dos restaurantes de Ceilândia, São Sebastião e Itapoã são os que compram menos marmitas e os de Santa Maria e do SCIA/Estrutural são os que compram mais. O restaurante do SCIA/Estrutural também é o que apresenta maior DP, indicando que, embora a média seja alta, há muita variação na quantidade de marmitas compradas. A Figura 13 apresenta a média de marmitas por restaurante.

Figura 13. Média de marmitas compradas e desvio-padrão, por restaurante.



Entre os usuários que afirmaram que compram marmita ou marmita e refeição, 67,3% relataram que não levam outras pessoas para ajudá-los na compra e 31,7% afirmaram que levam de 1 a 3 pessoas. Os demais levam de 4 a 8 pessoas, como se observa na Figura 14.

Figura 14. Percentual de usuários, conforme quantidade de pessoas levadas para ajudar na compra da marmita.



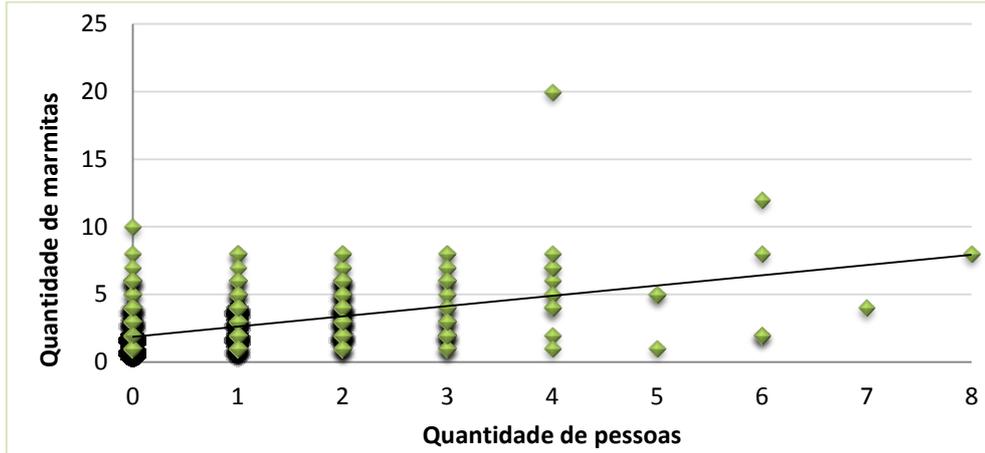
A Tabela 13 apresenta o percentual de pessoas que vão para ajudar na compra, por restaurante. Cabe ressaltar que o total se refere aos participantes que relataram comprar marmita ou refeição e marmita, excluindo-se os que só compram refeição.

Tabela 13. Percentual de usuários, conforme quantidade de pessoas levadas para ajudar na compra da marmita, por restaurante.

Nº RA/Restaurante	Nenhuma (%)	1 a 3 (%)	4 ou mais (%)	Total
02 - Gama	77,9	21,6	0,4	281
04 - Brazlândia	67,2	32,0	0,8	125
06 - Planaltina	62,5	36,7	0,8	128
07 - Paranoá	69,5	29,6	1,0	105
09 - Ceilândia	71,6	26,9	1,4	134
12 - Samambaia	69,5	29,1	1,4	151
13 - Santa Maria	52,5	47,1	0,5	204
14 - São Sebastião	71,1	28,1	0,7	135
15 - Recanto das Emas	71,5	27,9	0,6	165
21 - Riacho Fundo II	63,6	34,7	1,8	173
25 - SCIA/Estrutural	68,0	30,0	2,0	100
26 - Sobradinho II	63,1	34,9	2,0	198
28 - Itapoã	64,8	35,2	0,0	105
Restaurantes DF	67,3	31,7	1,0	2.004

Analisando as duas variáveis (quantidade de marmitas que compra e quantidade de pessoas que leva para ajudar), verifica-se uma correlação positiva significativa de 0,5 ($p < 0,01$). Isto significa que, quanto mais pessoas são levadas para ajudar, mais marmitas são compradas. Assim, entre as pessoas que não levam alguém para ajudar, 91% compram 1 ou 2 marmitas; dos que levam 1 pessoa para ajudar, 81,3% compram de 2 a 4; entre os que levam 2 pessoas, 71,8% compram de 2 a 4 e 19,9%, 5 ou 6. A Figura 15 apresenta a quantidade de marmitas por quantidade de pessoas que vão ao restaurante para ajudar a comprar.

Figura 15. Quantidade de marmitas por quantidade de pessoas que ajudam a comprar.

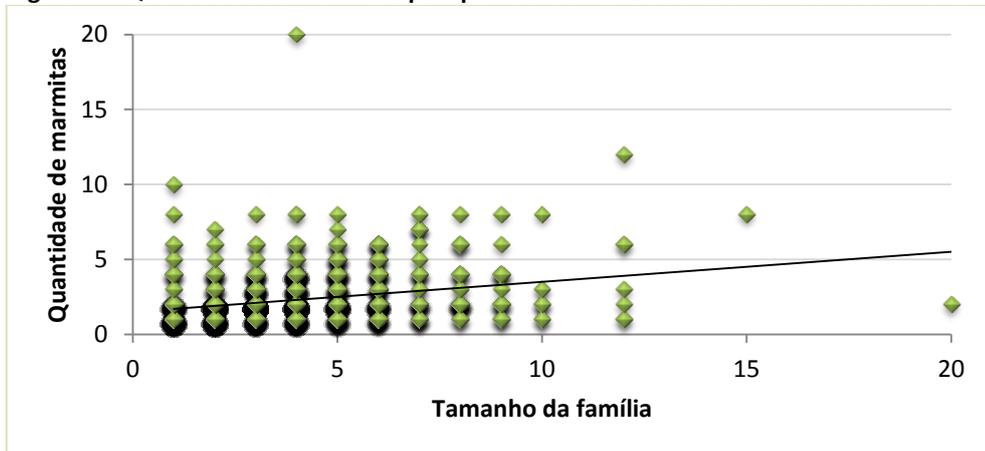


Em geral, os respondentes compram marmita para levar comida para alguém da família (52%), porque preferem comer em casa (39,6%) ou levam para o jantar (28,3%), conforme Figura 16. A variável quantidade de residentes no mesmo domicílio apresentou correlação significativa com a quantidade de marmitas compradas ($r=0,3$, $p<0,01$), o que parece corroborar o principal motivo para a compra. A Figura 17 apresenta o gráfico que representa essa correlação.

Figura 16. Principais motivos para a compra da marmita.



Figura 17. Quantidade de marmitas por quantidade de residentes no mesmo domicílio.



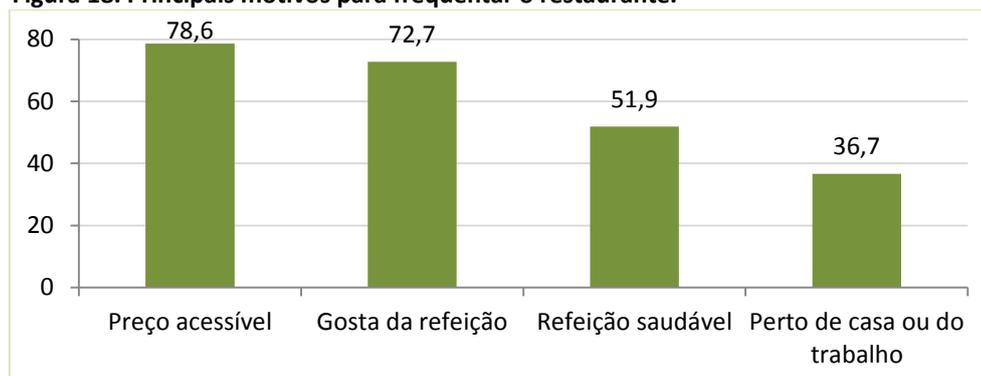
Na maioria dos restaurantes, levar para alguém da família é o principal motivo, representando um dos motivos de mais de 50% dos entrevistados, com exceção para os usuários dos restaurantes de SCIA/Estrutural (26,0%), Ceilândia (38,8%), Planaltina (39,1%) e Santa Maria (48,5%). De 30 a 50% dos entrevistados em todos os restaurantes disseram que compram marmita porque preferem comer em casa, com exceção dos usuários dos restaurantes de Riacho Fundo II (28,9%) e de Itapoã (29,5%). De 20 a 40% dos entrevistados em todos os restaurantes disseram que compram marmita porque levam para o jantar, com exceção dos usuários dos restaurantes de Planaltina (14,8%), de SCIA/Estrutural (15,0%), de Ceilândia (41,0%) e de Sobradinho II (47,5%). Esses dados podem ser vistos na Tabela 14.

Tabela 14. Principais motivos para a compra da marmita, por restaurante.

Nº RA/Restaurante	Leva para alguém da família	Prefere comer em casa	Leva para o jantar
02 - Gama	53,4	35,9	24,6
04 - Brazlândia	64,0	44,0	22,4
06 - Planaltina	39,1	36,7	14,8
07 - Paranoá	54,3	31,4	38,1
09 - Ceilândia	38,8	41,8	41,0
12 - Samambaia	51,0	45,0	31,8
13 - Santa Maria	48,5	48,5	20,1
14 - São Sebastião	61,5	41,5	39,3
15 - Recanto das Emas	53,3	38,2	20,6
21 - Riacho Fundo II	58,4	28,9	20,2
25 - SCIA/Estrutural	26,0	35,0	15,0
26 - Sobradinho II	62,1	50,0	47,5
28 - Itapoã	53,3	29,5	34,3
Restaurantes DF	52,0	39,6	28,3

Os motivos mais citados pelos usuários dos restaurantes comunitários para frequentar o restaurante foram o preço acessível (78,6%) e o fato de gostarem da refeição (72,7%), seguidos pela justificativa da refeição saudável (51,9%) e de ser perto de casa ou do trabalho (36,7%), conforme observado na Figura 18. Tais resultados se assemelham aos encontrados no levantamento do MDS (2005), no qual 78% dos respondentes de todos os restaurantes populares pesquisados justificaram a frequência pelo preço e 43% pelo caráter saudável da refeição.

Figura 18. Principais motivos para frequentar o restaurante.



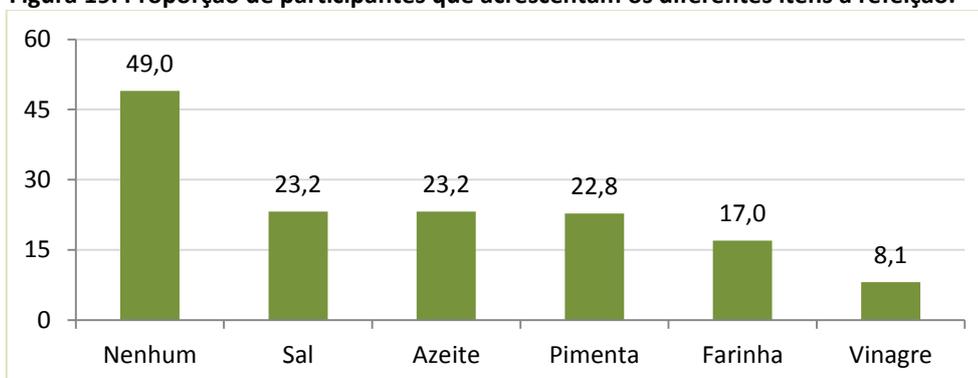
O preço acessível e gostar da refeição foram os dois motivos citados por mais de 70% dos entrevistados em todos os restaurantes, conforme Tabela 15. A exceção ao primeiro motivo é o restaurante de Planaltina, onde apenas 46,3% dos entrevistados citaram preço acessível. Para o segundo motivo, as exceções ocorreram nos restaurantes do Gama (68,4%), Samambaia (68,4%) e Planaltina (48,7%). De 40 a 72% dos entrevistados em todos os restaurantes justificaram sua frequência pela refeição saudável servida no local, com exceção dos usuários dos restaurantes de Sobradinho II (39,9%) e de Planaltina (18,5%). De 30 a 50% dos entrevistados em todos os restaurantes justificaram sua frequência pela proximidade do restaurante de casa ou do trabalho, com exceção dos usuários dos restaurantes de Ceilândia (25,9%) e de Planaltina (25,7%).

Tabela 15. Principais motivos para frequentar o restaurante, por restaurante.

Nº RA/Restaurante	Preço acessível	Gosta da refeição	Refeição saudável	Perto de casa ou do trabalho
02 - Gama	74,4	68,4	43,6	41,3
04 - Brazlândia	72,2	76,4	69,6	44,3
06 - Planaltina	46,3	48,7	18,5	25,7
07 - Paranoá	78,0	73,0	51,8	30,9
09 - Ceilândia	84,3	84,3	71,2	25,9
12 - Samambaia	85,4	65,4	49,7	48,4
13 - Santa Maria	85,5	72,3	50,2	31,1
14 - São Sebastião	89,2	76,4	59,7	34,4
15 - Recanto das Emas	89,3	73,3	45,1	42,9
21 - Riacho Fundo II	79,7	79,1	49,4	49,4
25 - SCIA/Estrutural	72,3	76,8	63,5	45,8
26 - Sobradinho II	86,3	73,1	39,9	32,8
28 - Itapoã	71,5	71,5	59,1	30,5
Restaurantes DF	78,6	72,7	51,9	36,7

Entre os itens que podem ser acrescentados à refeição (sal, azeite, farinha, pimenta e vinagre), aproximadamente metade dos respondentes afirmou não utilizá-los, sendo que os mais usados são o sal e o azeite (23,2% usam) e o menos usado é o vinagre (8,1% usam). A Figura 19 apresenta os percentuais para cada item.

Figura 19. Proporção de participantes que acrescentam os diferentes itens à refeição.



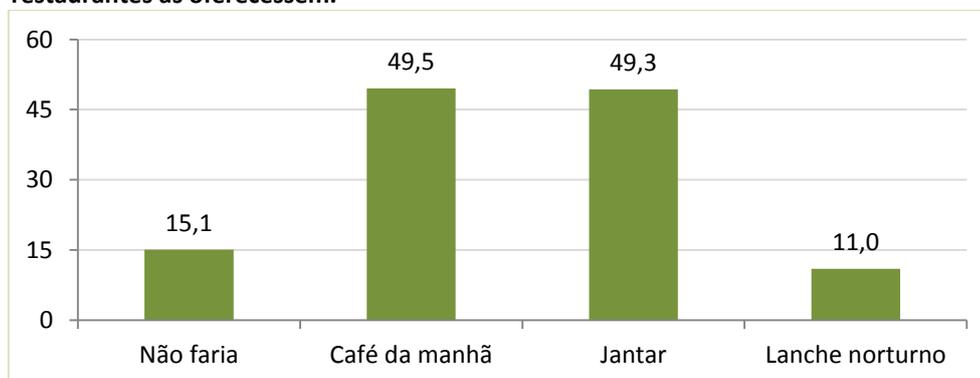
A Tabela 16 apresenta a proporção de pessoas que usam esses itens em cada um dos restaurantes. Os respondentes do Gama são os que menos usam algum dos itens. Por outro lado, em Santa Maria observou-se a maior proporção de participantes que disseram consumir pelo menos um dos itens relacionados. Analisando os itens separadamente, os usuários do restaurante de Santa Maria são aqueles que mais usam cada um deles; os usuários do restaurante do Gama são os que menos usam sal e azeite; os de São Sebastião são os que menos usam farinha e vinagre; e os de Sobradinho II são os que menos usam pimenta.

Tabela 16. Proporção de participantes que acrescentam os diferentes itens à refeição, por restaurante.

Nº RA/Restaurante	Sal	Azeite	Farinha	Pimenta	Vinagre	Nenhum
02 - Gama	12,3	3,9	13,9	22,8	4,1	60,7
04 - Brazlândia	30,7	26,5	11,7	21,7	4,9	53,1
06 - Planaltina	23,3	15,5	23,6	28,1	4,5	50,7
07 - Paranoá	23,0	29,8	16,7	16,7	6,7	45,4
09 - Ceilândia	25,6	20,1	17,4	28,2	11,7	49,7
12 - Samambaia	26,9	22,0	15,1	17,0	6,6	49,2
13 - Santa Maria	34,8	43,4	26,7	33,6	24,8	34,8
14 - São Sebastião	20,0	23,6	10,8	14,8	1,3	53,1
15 - Recanto das Emas	19,0	24,8	20,9	28,8	12,0	47,2
21 - Riacho Fundo II	26,5	33,2	13,5	27,9	13,2	41,2
25 - SCIA/Estrutural	22,9	18,4	16,5	22,6	5,8	53,2
26 - Sobradinho II	17,0	22,6	13,2	13,0	3,3	51,4
28 - Itapoã	23,2	30,9	21,5	14,8	2,3	40,3
Restaurantes DF	23,2	23,2	17,0	22,8	8,1	49,0

A maioria dos respondentes afirmou que, se o restaurante oferecesse outras refeições, jantaria (29,2%), tomaria café da manhã (24,7%) ou faria ambas as refeições (20,1%) no restaurante. Apenas 15,1% responderam que não fariam outras refeições nos restaurantes, caso fossem oferecidas. A Figura 20 apresenta o percentual de pessoas interessadas em realizar cada uma das refeições.

Figura 20. Percentual de usuários, conforme outras refeições que fariam caso os restaurantes as oferecessem.



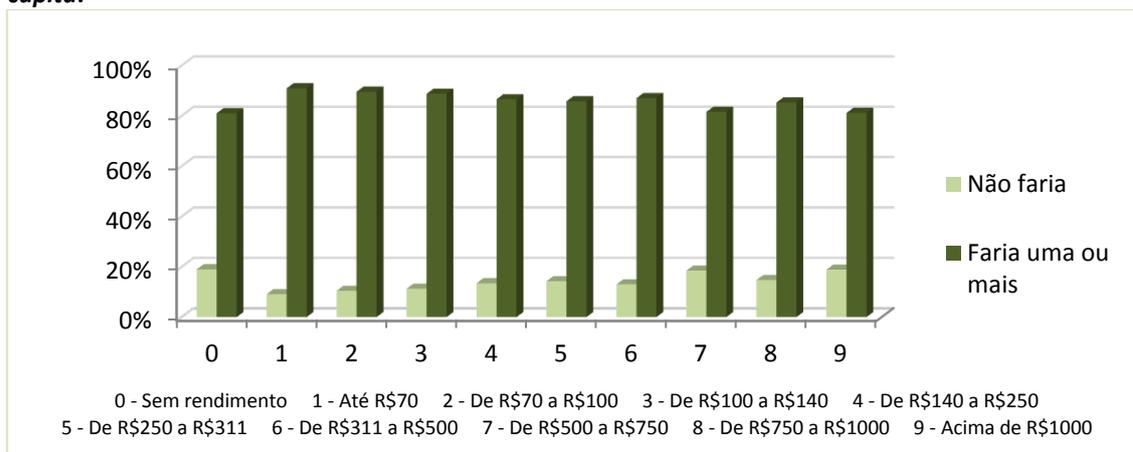
A tendência foi diferenciada entre os restaurantes, sendo que apenas em Planaltina a maior parte respondeu que não faria outras refeições. No entanto, a proporção de respondentes que faziam café da manhã, jantar ou ambos foi bastante próxima. A Tabela 17 apresenta esses resultados. Na maior parte dos restaurantes, a maioria respondeu que fazia o jantar, caso fosse oferecido, seguida pelos que disseram que faziam o café da manhã. Em Santa Maria, Recanto das Emas e Riacho Fundo II, a maior parte afirmou que fazia café da manhã e jantar, seguida pelos que disseram que faziam uma ou outra dessas refeições. Em Samambaia, 24,7% faziam essas duas refeições e outros 24,7%, apenas o jantar. O restaurante do Gama foi o único onde a maioria preferiria fazer o café da manhã, seguida pelos que gostariam de fazer café da manhã e jantar.

Tabela 17. Percentual de usuários, conforme outras refeições que faziam caso os restaurantes as oferecessem.

Nº RA/Restaurante	Não faria	Café da manhã	Lanche noturno	Jantar	Café da manhã e lanche noturno	Café da manhã e jantar
02 - Gama	19,9	29,6	2,8	18,2	5,1	24,3
04 - Brazlândia	12,3	19,1	6,1	36,6	6,1	19,7
06 - Planaltina	25,7	20,9	5,4	23,0	4,8	20,3
07 - Paranoá	11,3	23,0	7,4	35,5	5,3	17,4
09 - Ceilândia	14,7	31,5	6,5	34,7	3,2	9,5
12 - Samambaia	16,2	19,5	6,0	24,7	8,8	24,7
13 - Santa Maria	12,0	23,8	8,1	24,0	6,9	25,2
14 - São Sebastião	9,5	25,2	7,9	40,0	2,3	15,1
15 - Recanto das Emas	11,7	27,9	6,4	20,2	2,5	31,3
21 - Riacho Fundo II	10,3	27,1	7,4	17,9	5,0	32,4
25 - SCIA/Estrutural	18,1	25,2	3,5	34,2	1,9	17,1
26 - Sobradinho II	18,4	19,6	5,0	33,5	7,3	16,3
28 - Itapoã	10,7	19,8	11,7	45,0	1,0	11,7
Restaurantes DF	15,1	24,7	6,3	29,2	4,7	20,1

Considerando as faixas de renda familiar *per capita* (Tabela 9) e sua relação com a quantidade de refeições que os respondentes faziam caso o restaurante oferecesse outras refeições, observa-se uma correlação negativa de 0,42 ($p < 0,01$), indicando que, à exceção da faixa sem rendimento, quanto maior a renda *per capita*, menos refeições o respondente faria. Isso pode ocorrer pelo fato de que pessoas com renda familiar *per capita* maior têm mais condições de pagar por outras refeições em locais diferentes. Assim, à medida que a faixa de renda familiar *per capita* aumenta, também aumenta a proporção de pessoas que não faziam outras refeições. A Figura 21 apresenta esses resultados.

Figura 21. Quantidade de refeições que faria, caso o restaurante oferecesse, por renda familiar *per capita*.



Avaliação do restaurante comunitário

De modo geral, a avaliação dos restaurantes oscilou entre regular e boa, com predominância da avaliação mais positiva. O único item com proporção semelhante de respostas “regular” (48,8%) e “bom” (47,8%) foi o sabor da refeição. Esse resultado parece contradizer as respostas dadas à questão que indagava o motivo de frequência ao restaurante, visto que mais de 70% disseram que o fazem por gostar da refeição. Por outro lado, o item com maior proporção de avaliações positivas diz respeito ao caráter saudável das refeições (58,6%). Todos os itens obtiveram baixa proporção de avaliações negativas, sendo que o atendimento foi o que obteve percentual mais alto: 4,8%. A Tabela 18 apresenta os resultados por restaurante.

O restaurante de Sobradinho II foi o que obteve melhor avaliação em todos os itens, sendo que as avaliações mais positivas foram para ambiente, refeição saudável e higiene; também foi o restaurante com menos avaliações regulares. Por outro lado, o restaurante de Samambaia foi o que obteve menos avaliações positivas e mais avaliações regulares em todos os itens.

Seguindo o padrão dos restaurantes do DF em geral, a proporção de avaliações negativas foi baixa. O restaurante de Santa Maria obteve o mais alto índice de avaliações negativas nos quesitos sabor da refeição e ambientação/local do refeitório; o de Planaltina obteve a maior proporção de avaliações negativas em relação ao atendimento; e o de Ceilândia obteve a maior proporção de avaliações negativas em relação à higiene. Quanto ao caráter saudável da refeição, o restaurante de Sobradinho II apresentou a proporção mais alta de avaliações negativas, apesar de ter recebido a maior percentual de avaliações positivas em todos os demais itens.

Por fim, os restaurantes de Brazlândia e de São Sebastião foram os que obtiveram menos avaliações negativas quanto ao sabor e à refeição saudável; o de Brazlândia recebeu menos avaliações negativas também em relação ao atendimento e à higiene; e os de São Sebastião e Riacho Fundo II alcançaram o menor índice de avaliação negativa sobre o ambiente.

Tabela 18. Percentual dos usuários, conforme avaliação dos restaurantes comunitários.

Nº RA/Restaurante	Avaliação	Sabor	Atendimento	Ambientação	Higiene	Refeição saudável
02 - Gama	Ruim	4,2	5,3	1,8	2,1	1,9
	Regular	45,9	40,9	40,9	39,7	40,4
	Bom	49,9	53,8	57,3	58,2	57,7
04 - Brazlândia	Ruim	1,0	1,3	1,0	0,3	0,3
	Regular	63,1	58,9	53,4	54,4	48,5
	Bom	35,9	39,8	45,6	45,3	51,1
06 - Planaltina	Ruim	5,4	9,9	3,3	2,1	2,7
	Regular	43,6	35,5	32,5	31,0	29,9
	Bom	51,0	54,6	64,2	66,9	67,5
07 - Paranoá	Ruim	2,8	2,8	3,5	3,5	2,8
	Regular	47,5	46,5	46,5	45,0	43,3
	Bom	49,6	50,7	50,0	51,4	53,9
09 - Ceilândia	Ruim	3,8	6,8	7,9	10,4	3,8
	Regular	56,5	55,5	59,2	57,0	43,2
	Bom	39,7	37,7	32,9	32,6	53,0
12 - Samambaia	Ruim	4,4	4,7	6,6	4,7	2,7
	Regular	69,2	69,0	70,9	68,7	62,9
	Bom	26,4	26,4	22,5	26,6	34,3
13 - Santa Maria	Ruim	5,6	8,3	11,0	5,6	3,2
	Regular	50,7	37,3	43,4	44,4	34,8
	Bom	43,6	54,4	45,6	50,0	62,0
14 - São Sebastião	Ruim	1,0	2,3	0,3	1,6	0,3
	Regular	47,2	43,0	39,0	38,0	38,4
	Bom	51,8	54,8	60,7	60,3	61,3
15 - Recanto das Emas	Ruim	3,7	2,5	1,5	2,1	2,1
	Regular	42,0	39,3	39,0	37,7	32,8
	Bom	54,3	58,3	59,5	60,1	65,0
21 - Riacho Fundo II	Ruim	1,2	3,2	0,3	0,6	0,9
	Regular	35,6	31,5	28,8	30,0	29,7
	Bom	63,2	65,3	70,9	69,4	69,4
25 - SCIA/Estrutural	Ruim	3,9	5,2	2,9	1,3	1,3
	Regular	58,4	57,1	57,7	57,4	56,1
	Bom	37,7	37,7	39,4	41,3	42,6
26 - Sobradinho II	Ruim	3,3	3,1	1,4	3,5	5,2
	Regular	28,3	18,9	16,7	15,3	13,4
	Bom	68,4	78,1	81,8	81,1	81,4
28 - Itapoã	Ruim	2,7	3,4	4,4	4,4	4,7
	Regular	45,3	38,3	34,6	33,9	33,6
	Bom	52,0	58,4	61,1	61,7	61,7
Restaurantes DF	Ruim	3,4	4,8	3,8	3,7	2,6
	Regular	48,8	44,0	43,7	42,9	38,8
	Bom	47,8	51,2	52,4	53,4	58,6

Embora a avaliação positiva tenha sido predominante, o resultado está abaixo do encontrado na pesquisa conduzida pelo MDS (2005), na qual 86% dos usuários dos restaurantes populares do Brasil os classificaram como bons ou ótimos. Já a baixa proporção de avaliações negativas foi semelhante ou menor do que a encontrada no levantamento do MDS. Na referida pesquisa, os restaurantes do DF foram julgados como ruins ou péssimos por 5% dos respondentes.

De forma geral, os respondentes consideraram a quantidade de alimentos servida suficiente, principalmente a sobremesa e o suco. Embora a maioria dos participantes tenha considerado a carne suficiente, este foi o item com maior proporção de respondentes que consideraram a quantidade pouca. A Tabela 19 apresenta a opinião dos participantes sobre a quantidade de alimentos, por restaurante.

O restaurante do Riacho Fundo II foi aquele onde mais usuários relataram que os alimentos são suficientes. A exceção foi o item suco, já que o restaurante do Gama apresentou proporção um pouco maior de usuários nesse quesito. Em Sobradinho II, observou-se o maior percentual de respondentes que consideraram a quantidade de alimentos muita, especialmente o arroz, considerado excessivo por 41% dos participantes.

Planaltina e SCIA/Estrutural foram os restaurantes onde mais pessoas consideraram o arroz e o feijão poucos; já a carne foi mais avaliada como pouca em Samambaia; em Planaltina e Santa Maria mais respondentes consideraram a guarnição pouca; os respondentes de Planaltina foram os que mais consideraram a salada insuficiente; e no SCIA/Estrutural mais participantes estão insatisfeitos com a quantidade de sobremesa e de suco, considerando-a pouca.

Por meio de uma análise de correlação, é possível observar que os restaurantes que recebem maior subsídio do governo também receberam avaliações melhores ($r=0,16$, $p<0,01$). Além disso, quanto maior o subsídio, maior a quantidade de comida relatada pelos respondentes, principalmente suco e guarnição ($r=0,11$, $p<0,01$). Entre os restaurantes, destaca-se o de Sobradinho II, que recebe o maior subsídio e é também o que obteve melhor avaliação, além de ter sido aquele onde mais respondentes afirmaram que a comida servida é muita.

Quando perguntados sobre o preço máximo que pagariam pela refeição no restaurante comunitário, pouco mais da metade dos participantes respondeu que até R\$1,00, aproximadamente 30% pagariam de R\$1,01 a R\$2,00, pouco mais de 15% de R\$2,01 a R\$5,00 e os somente 2,9% pagariam mais de R\$5,00 até R\$10,00. A proporção de respondentes que pagariam cada uma dessas faixas de preços pode ser vista na Figura 22.

Embora os usuários do restaurante de Planaltina tenham apresentado rendas mais baixas, maior proporção de respondentes se mostrou disposta a pagar de R\$5,00 a R\$10,00 por uma refeição no restaurante comunitário. Por outro lado, nos restaurantes de Santa Maria, Recanto das Emas e Sobradinho II, menos de 1% pagaria esse valor. O percentual, por faixa de preço e por restaurante, está apresentado na Tabela 20.

Tabela 19. Percentual de usuários, conforme avaliação da quantidade de alimentos por restaurante.

Nº RA/Restaurante	Avaliação	Arroz	Feijão	Carne	Guarnição	Salada	Sobre- mesa	Suco
02 - Gama	Pouca	12,2	12,9	24,0	10,9	9,5	6,9	6,9
	Suficiente	78,8	82,2	73,2	85,7	86,9	91,0	90,5
	Muita	9,0	4,9	2,8	3,4	3,5	2,1	2,6
04 - Brazlândia	Pouca	18,1	15,9	29,1	15,5	14,9	14,2	16,5
	Suficiente	77,7	80,6	68,9	81,9	82,5	84,1	81,9
	Muita	4,2	3,6	1,9	2,6	2,6	1,6	1,6
06 - Planaltina	Pouca	19,4	20,6	32,2	26,0	22,7	14,3	13,1
	Suficiente	74,6	75,2	65,1	71,9	74,3	83,9	85,4
	Muita	6,0	4,2	2,7	2,1	3,0	1,8	1,5
07 - Paranoá	Pouca	15,2	15,2	30,1	14,9	16,3	13,1	13,1
	Suficiente	66,0	68,8	56,7	69,5	67,7	71,3	71,3
	Muita	18,8	16,0	13,1	15,6	16,0	15,6	15,6
09 - Ceilândia	Pouca	8,9	8,1	20,9	12,2	12,0	14,6	14,7
	Suficiente	78,3	82,0	71,8	80,2	79,7	79,9	79,9
	Muita	12,8	10,0	7,3	7,6	8,2	5,5	5,4
12 - Samambaia	Pouca	17,6	15,9	49,7	21,2	19,0	17,0	18,7
	Suficiente	73,6	76,1	49,5	76,9	77,2	81,3	79,4
	Muita	8,8	8,0	0,8	1,9	3,8	1,6	1,9
13 - Santa Maria	Pouca	18,1	17,6	41,2	26,7	15,9	14,7	21,6
	Suficiente	74,5	77,9	55,9	69,6	80,4	82,1	76,2
	Muita	7,4	4,4	2,9	3,7	3,7	3,2	2,2
14 - São Sebastião	Pouca	9,2	10,5	28,5	12,8	13,1	10,8	13,4
	Suficiente	73,1	74,1	58,7	73,1	72,8	73,8	71,8
	Muita	17,7	15,4	12,8	14,1	14,1	15,4	14,8
15 - Recanto das Emas	Pouca	14,1	15,0	30,1	16,9	10,7	11,7	12,6
	Suficiente	78,2	81,3	69,0	81,3	86,5	85,9	85,6
	Muita	7,7	3,7	0,9	1,8	2,8	2,5	1,8
21 - Riacho Fundo II	Pouca	9,7	8,8	20,9	8,8	5,3	6,2	8,5
	Suficiente	85,3	86,8	77,9	89,4	92,4	92,1	90,0
	Muita	5,0	4,4	1,2	1,8	2,4	1,8	1,5
25 - SCIA/Estrutural	Pouca	19,7	20,0	36,8	21,0	20,0	19,7	23,5
	Suficiente	74,8	78,4	62,6	77,4	78,4	78,7	74,8
	Muita	5,5	1,6	0,6	1,6	1,6	1,6	1,6
26 - Sobradinho II	Pouca	11,1	11,6	38,4	10,4	9,0	13,0	10,1
	Suficiente	47,9	60,6	40,8	64,4	61,1	60,1	62,7
	Muita	41,0	27,8	20,8	25,2	30,0	26,9	27,1
28 - Itapoã	Pouca	17,8	19,1	37,6	21,5	23,2	18,5	16,8
	Suficiente	63,4	64,4	48,0	61,1	60,1	66,4	68,1
	Muita	18,8	16,4	14,4	17,4	16,8	15,1	15,1
Restaurantes DF	Pouca	14,2	14,2	31,5	16,3	14,2	13,2	17,2
	Suficiente	73,1	76,6	62,2	76,2	77,6	79,8	78,8
	Muita	12,7	9,3	6,3	7,5	8,3	7,1	6,9

Figura 22. Percentual de usuários, por faixas de preço que pagariam pela refeição.

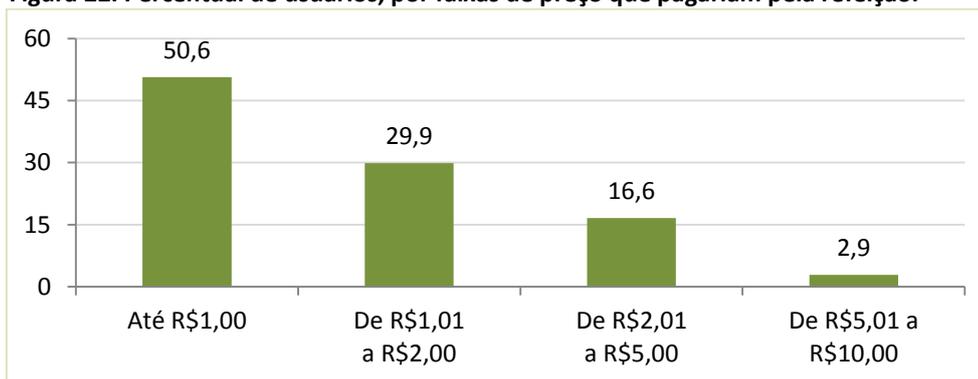


Tabela 20. Percentual de usuários, por faixas de preço que pagariam pela refeição, por restaurante.

Nº RA/Restaurante	Até R\$1,00	De R\$1,01 a R\$2,00	De R\$2,01 a R\$5,00	De R\$5,00 a R\$10,00
02 - Gama	49,0	31,9	15,0	4,1
04 - Brazlândia	29,8	46,6	20,7	2,9
06 - Planaltina	36,7	25,7	26,9	10,7
07 - Paranoá	73,8	10,6	12,8	2,8
09 - Ceilândia	41,1	31,2	23,1	4,6
12 - Samambaia	30,8	47,8	20,0	1,4
13 - Santa Maria	36,3	48,5	14,7	0,5
14 - São Sebastião	67,2	19,3	11,5	2,0
15 - Recanto das Emas	57,1	26,0	16,0	0,9
21 - Riacho Fundo II	53,8	30,9	14,1	1,2
25 - SCIA/Estrutural	40,6	40,6	17,1	1,6
26 - Sobradinho II	81,6	8,7	8,7	0,9
28 - Itapoã	71,8	13,8	11,7	2,7
Restaurantes DF	50,6	29,9	16,6	2,9

Embora o restaurante de Sobradinho II tenha recebido a melhor avaliação, foi nesse restaurante, seguido dos restaurantes do Paranoá e de Itapoã, onde a maior proporção de respondentes afirmou que pagaria somente até R\$1,00 pela refeição no restaurante. Pode-se pensar em algumas razões para a atribuição do valor mais alto que os respondentes estariam dispostos a pagar: i) a possibilidade de pagar aquele valor, considerando a renda familiar; ii) o valor seria proporcional à qualidade atribuída pelo respondente à refeição e ao serviço; e iii) o participante estaria disposto a pagar um valor mais alto se tivesse a perspectiva de que a refeição ou o serviço seja aprimorado.

Diante dessas possibilidades, faria sentido i) um respondente com baixa renda dizer que pagaria um valor mais alto pela refeição, se considerar que a qualidade do serviço compensa o valor; ii) um respondente com alta renda afirmar que pagaria um valor baixo, se considerar que a qualidade é baixa; e iii) um respondente que não avalia bem o restaurante dizer que pagaria um valor mais alto se houvesse perspectiva de melhora da qualidade. Ademais, é intuitivo supor que uma pessoa de

baixa renda e uma pessoa que avalia negativamente o restaurante se disporiam a pagar apenas um valor baixo pela refeição.

As respostas a essa variável apresentaram correlação positiva baixa significativa ($p < 0,01$) com as avaliações que os participantes fizeram do sabor da refeição, do atendimento, do ambiente, da higiene e do caráter saudável da refeição. Esse resultado parece corroborar a lógica ii, pois indica que, quanto melhor avaliam esses itens, maior o valor que pagariam pela refeição. Assim, entre os que avaliam positivamente o sabor da refeição, 14,3% estariam dispostos a pagar a partir de R\$3,50 pela refeição; entre os que avaliam como regular, a proporção cai para 8,2%, chegando a 4,7% entre os que avaliam negativamente. Quanto à avaliação do ambiente, da higiene e da refeição saudável, as proporções foram bastante próximas.

Em relação ao atendimento, 13,2% dos que o avaliam positivamente, 8,5% dos que consideram regular e 11,1% dos que avaliam negativamente pagariam esse valor. Isso demonstra que o sabor da refeição, o ambiente e a higiene têm mais impacto no valor que os respondentes estariam dispostos a pagar do que o atendimento. A Tabela 21 apresenta esses resultados.

Tabela 21. Proporção de respondentes que pagariam R\$3,50 ou mais pela refeição

Item avaliado	Avaliação	Pagariam R\$3,50 ou mais	Correlação
Sabor da refeição	Ruim	4,7	0,083**
	Regular	8,2	
	Bom	14,3	
Atendimento	Ruim	11,1	0,046**
	Regular	8,5	
	Bom	13,2	
Ambiente	Ruim	4,3	0,057**
	Regular	9,0	
	Bom	13,2	
Higiene	Ruim	6,0	0,058**
	Regular	8,7	
	Bom	13,3	
Refeição saudável	Ruim	6,3	0,083**
	Regular	7,6	
	Bom	13,5	

** correlação significativa $p < 0,01$

Considerações finais

Com base nos dados analisados, observa-se que o perfil dos usuários dos restaurantes comunitários é predominantemente composto por indivíduos com renda *per capita* de R\$140,00 a R\$750,00 e que, portanto, não recebem os benefícios sociais do Programa Bolsa Família. Dessa forma, o público-alvo, que seriam indivíduos com renda familiar *per capita* de até de $\frac{1}{2}$ salário mínimo, não é o mais atingido, representando apenas 36,5% dos usuários. A proporção de moradores de rua ou de albergados que fazem uso do restaurante também se mostrou baixa, bem

como a de desempregados e autônomos catadores de material reciclável. Assim, é necessário estabelecer estratégias para atingir o público-alvo específico, de forma que os restaurantes atendam de forma mais efetiva ao seu objetivo.

A maior parte dos usuários é do sexo masculino, com média de idade de 43 anos. As escolaridades predominantes foram ensino médio completo e fundamental incompleto. Conhecer o perfil dos frequentadores é fundamental para estabelecer um cardápio que atenda às necessidades nutricionais do público. Nesse sentido, é importante que as variáveis sexo e idade sejam consideradas quando da definição do cardápio. Conhecer a escolaridade do público é relevante também para se estabelecer uma comunicação mais efetiva com os usuários.

Embora a proximidade de casa ou do trabalho não tenha sido um motivo frequentemente relatado pelos entrevistados, é notório que a maior parte dos usuários é moradora da Região Administrativa onde se localiza o restaurante ou de outra região próxima. Esse dado sugere que os restaurantes comunitários devem ser construídos em regiões de baixa renda, próximo à residência dos usuários, e não ao trabalho.

A maioria dos usuários frequenta o restaurante para comprar refeição ou refeição e marmita, o que demonstra a relevância de investir no ambiente onde essa refeição é consumida. Entre os que compram marmita, poucos são os que levam alguém para ajudar e, em geral, ela é comprada para que o frequentador leve para alguém de sua família. O segundo motivo mais citado é a preferência por comer em casa, outro resultado que evidencia a proximidade dos restaurantes com o local de residência dos usuários. Os frequentadores compram em média duas marmitas, limite estabelecido para cada indivíduo.

O preço e o sabor da refeição foram os motivos mais citados pelos usuários para a frequência ao restaurante. Além disso, aproximadamente metade dos respondentes afirmou que pagaria somente até R\$1,00 – preço atual – pela refeição. É possível que os respondentes tenham indicado esse valor por receio de que o valor da refeição seja alterado.

A proporção de avaliações positivas aos restaurantes comunitários é bastante alta, indicando satisfação com a alimentação, o ambiente/higiene e atendimento. No entanto, em alguns restaurantes a proporção de avaliações regulares foi alta, o que demanda um olhar mais acurado para identificar possibilidades de melhorias. Especialmente quando se trata de higiene, é fundamental que sejam seguidos padrões rigorosos, a fim de garantir a saúde dos usuários ao se alimentarem. A maior parte dos usuários também considerou suficiente a quantidade de alimentos servida na refeição. A carne foi o item mais citado cuja quantidade servida era pouca, apesar de também ter sido considerada suficiente pela maioria dos usuários.

Observou-se que, quanto maior o subsídio, mais os participantes consideraram suficiente a quantidade de comida servida, e mais bem avaliado foi o restaurante nos itens alimentação, o ambiente/higiene e atendimento. Entretanto, essas correlações foram muito baixas (menores que 0,2), sugerindo que esses aspectos apenas não são determinantes para a quantidade de comida servida.

Os respondentes, em sua maioria, fazem duas outras refeições diárias, além do almoço: café da manhã e jantar. Grande parte dos usuários de alguns restaurantes também relata fazer um lanche

da tarde. Quando perguntados se fariam outras refeições no restaurante comunitário, caso fossem oferecidas, aproximadamente 50% dos entrevistados relataram que fariam café da manhã ou jantar, demonstrando que existe demanda para tanto. Contudo, quando maior a renda familiar *per capita* do usuário, menor é o interesse em realizar outra refeição no restaurante comunitário, indicando uma correlação negativa moderada.

Por fim, é importante ressaltar que, embora a pesquisa permita traçar o perfil dos usuários dos restaurantes comunitários em geral, é necessário debruçar-se sobre a realidade e os resultados de cada um dos restaurantes. As informações coletadas apresentam um retrato do perfil dos usuários, seus hábitos de consumo e avaliação que fazem dos restaurantes, permitindo identificar diversas particularidades de cada restaurante. Assim, fica claro que cada restaurante deve ser analisado individualmente, a fim de estruturar ações específicas com vistas à melhoria dos serviços prestados.

Parte A - Identificação

1 - Controle

Nº da Ficha RA Número do Restaurante Data (Dia e Mês)

Parte B - Dados Demográficos

Nome: _____

<p>1 - <input type="checkbox"/> SEXO</p> <p>1 Masculino 2 Feminino</p>	<p>2 - <input type="text"/><input type="text"/> IDADE (Anos completos)</p>	<p>3 - <input type="checkbox"/> ESCOLARIDADE</p> <p>0 Não sabe ler nem escrever 1 Sabe ler e escrever 2 Ensino Fundamental incompleto 3 Ensino Fundamental completo 4 Ensino Médio incompleto 5 Ensino Médio completo 6 Ensino Superior incompleto 7 Ensino Superior completo 8 Não soube informar</p>	<p>4 - <input type="text"/><input type="text"/> NATURALIDADE</p> <table border="0"> <tr><td>1 Distrito Federal</td><td>10 Maranhão</td><td>19 Rio de Janeiro</td></tr> <tr><td>2 Acre</td><td>11 Mato Grosso</td><td>20 Rio Grande do Norte</td></tr> <tr><td>3 Alagoas</td><td>12 Mato Grosso do Sul</td><td>21 Rio Grande do Sul</td></tr> <tr><td>4 Amapá</td><td>13 Minas Gerais</td><td>22 Rondônia</td></tr> <tr><td>5 Amazonas</td><td>14 Pará</td><td>23 Roraima</td></tr> <tr><td>6 Bahia</td><td>15 Paraíba</td><td>24 Santa Catarina</td></tr> <tr><td>7 Ceará</td><td>16 Paraná</td><td>25 São Paulo</td></tr> <tr><td>8 Espírito Santo</td><td>17 Pernambuco</td><td>26 Sergipe</td></tr> <tr><td>9 Goiás</td><td>18 Piauí</td><td>27 Tocantins</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>28 Exterior</td></tr> </table>	1 Distrito Federal	10 Maranhão	19 Rio de Janeiro	2 Acre	11 Mato Grosso	20 Rio Grande do Norte	3 Alagoas	12 Mato Grosso do Sul	21 Rio Grande do Sul	4 Amapá	13 Minas Gerais	22 Rondônia	5 Amazonas	14 Pará	23 Roraima	6 Bahia	15 Paraíba	24 Santa Catarina	7 Ceará	16 Paraná	25 São Paulo	8 Espírito Santo	17 Pernambuco	26 Sergipe	9 Goiás	18 Piauí	27 Tocantins			28 Exterior
1 Distrito Federal	10 Maranhão	19 Rio de Janeiro																															
2 Acre	11 Mato Grosso	20 Rio Grande do Norte																															
3 Alagoas	12 Mato Grosso do Sul	21 Rio Grande do Sul																															
4 Amapá	13 Minas Gerais	22 Rondônia																															
5 Amazonas	14 Pará	23 Roraima																															
6 Bahia	15 Paraíba	24 Santa Catarina																															
7 Ceará	16 Paraná	25 São Paulo																															
8 Espírito Santo	17 Pernambuco	26 Sergipe																															
9 Goiás	18 Piauí	27 Tocantins																															
		28 Exterior																															

<p>5 - <input type="text"/><input type="text"/> Onde reside?</p> <table border="0"> <tr><td>1 Brasília</td><td>12 Samambaia</td><td>23 Varjão</td></tr> <tr><td>2 Gama</td><td>13 Santa Maria</td><td>24 Park Way</td></tr> <tr><td>3 Taguatinga</td><td>14 São Sebastião</td><td>25 SCIA/Estrutural</td></tr> <tr><td>4 Brazlândia</td><td>15 Recanto das Emas</td><td>26 Sobradinho II</td></tr> <tr><td>5 Sobradinho</td><td>16 Lago Sul</td><td>27 Jardim Botânico</td></tr> <tr><td>6 Planaltina</td><td>17 Riacho Fundo</td><td>28 Itapoã</td></tr> <tr><td>7 Paranoá</td><td>18 Lago Norte</td><td>29 SIA</td></tr> <tr><td>8 Núcleo Bandeirante</td><td>19 Candangolândia</td><td>30 Vicente Pires</td></tr> <tr><td>9 Ceilândia</td><td>20 Águas Claras</td><td>31 Fercal</td></tr> <tr><td>10 Guará</td><td>21 Riacho Fundo II</td><td>32 RIDE</td></tr> <tr><td>11 Cruzeiro</td><td>22 Sudoeste/Octogonal</td><td>33 Outros</td></tr> </table>	1 Brasília	12 Samambaia	23 Varjão	2 Gama	13 Santa Maria	24 Park Way	3 Taguatinga	14 São Sebastião	25 SCIA/Estrutural	4 Brazlândia	15 Recanto das Emas	26 Sobradinho II	5 Sobradinho	16 Lago Sul	27 Jardim Botânico	6 Planaltina	17 Riacho Fundo	28 Itapoã	7 Paranoá	18 Lago Norte	29 SIA	8 Núcleo Bandeirante	19 Candangolândia	30 Vicente Pires	9 Ceilândia	20 Águas Claras	31 Fercal	10 Guará	21 Riacho Fundo II	32 RIDE	11 Cruzeiro	22 Sudoeste/Octogonal	33 Outros	<p>6 - <input type="text"/><input type="text"/> Quantas pessoas moram no seu domicílio?</p> <p>88 Albergue ou outra situação semelhante 99 Situação de rua</p>	<p>7 - <input type="text"/><input type="text"/> Quantas pessoas de sua família frequentam o Restaurante Comunitário?</p>
1 Brasília	12 Samambaia	23 Varjão																																	
2 Gama	13 Santa Maria	24 Park Way																																	
3 Taguatinga	14 São Sebastião	25 SCIA/Estrutural																																	
4 Brazlândia	15 Recanto das Emas	26 Sobradinho II																																	
5 Sobradinho	16 Lago Sul	27 Jardim Botânico																																	
6 Planaltina	17 Riacho Fundo	28 Itapoã																																	
7 Paranoá	18 Lago Norte	29 SIA																																	
8 Núcleo Bandeirante	19 Candangolândia	30 Vicente Pires																																	
9 Ceilândia	20 Águas Claras	31 Fercal																																	
10 Guará	21 Riacho Fundo II	32 RIDE																																	
11 Cruzeiro	22 Sudoeste/Octogonal	33 Outros																																	

Parte C - Hábitos de Consumo no Restaurante Comunitário

<p>1 - <input type="checkbox"/> Na última semana quantas vezes o(a) senhor(a) esteve no restaurante?</p> <p>0 Nenhuma</p>	<p>2 - <input type="checkbox"/> Na semana passada o que o(a) senhor(a) comprou no Restaurante Comunitário?</p> <p>1 Refeição 2 Marmita 3 Refeição e Marmita</p> <p>Se a resposta for 1, siga para a questão 6.</p>	<p>3 - <input type="checkbox"/> Geralmente, quantas marmitas o(a) senhor(a) compra quando vem aqui?</p>																
<p>4 - <input type="checkbox"/> Quando o(a) senhor(a) compra marmita, quantas pessoas traz para ajudar a comprar?</p> <p>0 Nenhuma</p>	<p>5 - <input type="text"/><input type="text"/><input type="text"/><input type="text"/> Por que o(a) senhor(a) comprou as marmitas?</p> <table border="0"> <tr><td>1 Prefere comer em casa</td><td>9 Não gosta do ambiente do restaurante</td></tr> <tr><td>2 Prefere comer no trabalho</td><td>10 Faltam bancos/mesas no restaurante</td></tr> <tr><td>3 Leva para o jantar</td><td>11 Prefere comer sozinho</td></tr> <tr><td>4 Leva para alguém da família</td><td>12 Tem vergonha de comer em público</td></tr> <tr><td>5 Leva para dividir com amigos/vizinhos</td><td>13 Tem vergonha de ser visto no restaurante</td></tr> <tr><td>6 Leva para os empregados</td><td>14 Revender</td></tr> <tr><td>7 Leva para colegas de trabalho</td><td>15 Outros motivos</td></tr> <tr><td>8 Leva para dividir com outras pessoas em casa</td><td>16 Não soube informar</td></tr> </table>		1 Prefere comer em casa	9 Não gosta do ambiente do restaurante	2 Prefere comer no trabalho	10 Faltam bancos/mesas no restaurante	3 Leva para o jantar	11 Prefere comer sozinho	4 Leva para alguém da família	12 Tem vergonha de comer em público	5 Leva para dividir com amigos/vizinhos	13 Tem vergonha de ser visto no restaurante	6 Leva para os empregados	14 Revender	7 Leva para colegas de trabalho	15 Outros motivos	8 Leva para dividir com outras pessoas em casa	16 Não soube informar
1 Prefere comer em casa	9 Não gosta do ambiente do restaurante																	
2 Prefere comer no trabalho	10 Faltam bancos/mesas no restaurante																	
3 Leva para o jantar	11 Prefere comer sozinho																	
4 Leva para alguém da família	12 Tem vergonha de comer em público																	
5 Leva para dividir com amigos/vizinhos	13 Tem vergonha de ser visto no restaurante																	
6 Leva para os empregados	14 Revender																	
7 Leva para colegas de trabalho	15 Outros motivos																	
8 Leva para dividir com outras pessoas em casa	16 Não soube informar																	
<p>6 - <input type="text"/><input type="text"/><input type="text"/> Por que o(a) senhor(a) frequenta o Restaurante Comunitário?</p> <p>1 Gosta da refeição 2 Refeição saudável 3 Perto de casa ou do trabalho 4 Preço acessível 5 Não tem tempo para cozinhar 6 Não sabe/não gosta/não costuma cozinhar 7 Não soube informar 8 Outros motivos</p>	<p>7 - <input type="checkbox"/> Quando o Restaurante Comunitário está fechado ou quando ele não existia, onde o(a) senhor(a) costumava/costuma almoçar?</p> <p>1 Prato feito ou marmita comprada 2 Outros restaurantes 3 Lanche rápido 4 Em casa ou na casa de familiares/amigos 5 Não almoça/almoçava 6 Outros</p>																	

Parte C - Hábitos de Consumo no Restaurante Comunitário

8 - Gostaria que o(a) o senhor(a) indicasse, entre as três “carinhas/expressões” no cartão, a que melhor represente a sua avaliação do Restaurante Comunitário.

Carinha

- 1 Sabor da refeição
- 2 Atendimento dos funcionários
- 3 Ambientação/local do refeitório
- 4 Higiene do restaurante
- 5 Refeição saudável



1



2



3

9 - O que o(a) senhor(a) acha da quantidade de alimentos servida?

- 1 Arroz
- 2 Feijão
- 3 Carne
- 4 Guarnição
- 5 Salada
- 6 Sobremesa
- 7 Suco

1 - Pouca
2 - Suficiente
3 - Muita

10 - Quais dos itens abaixo o(a) senhor(a) coloca na refeição aqui no Restaurante Comunitário?

- 0 Não usa
- 1 Sal
- 2 Azeite
- 3 Farinha
- 4 Pimenta
- 5 Vinagre

11 - Além do almoço quais outras refeições o(a) senhor(a) costuma fazer ao dia?

- 1 Café da manhã
- 2 Lanche da manhã
- 3 Lanche da tarde
- 4 Lanche da noite
- 5 Jantar
- 6 Ceia/Lanche antes de dormir
- 7 Nenhuma

12 - Caso o Restaurante Comunitário oferecesse café da manhã e jantar ou lanche noturno, qual ou quais o(a) senhor(a) faria?

- 0 Não faria
- 1 Café da manhã
- 2 Lanche noturno
- 3 Jantar
- 4 Café da manhã e lanche noturno
- 5 Café da manhã e jantar

13 - Qual o preço máximo que o (a) senhor(a) pagaria por uma refeição no Restaurante Comunitário?

R\$,

Parte D - Trabalho e Rendimento

1 - Ocupação

- 1 Servidor público/militar
- 2 Assalariado com carteira assinada
- 3 Assalariado sem carteira assinada
- 4 Autônomo (conta própria)
- 5 Autônomo (catador de material reciclável)
- 6 Empregador
- 7 Do lar
- 8 Aposentado/Pensionista
- 9 Desempregado
- 10 Estudante
- 11 Trabalhador voluntário

2 - O(a) senhor(a) recebe algum benefício social?

- 0 Não recebe
- 1 Bolsa Família
- 2 Bolsa Escola - DF
- 3 Bolsa Social - DF
- 4 Benefício de Prestação Continuada - BPC/LOAS
- 5 Não soube informar

3 - No mês passado, quanto o(a) senhor(a) e os membros do seu domicílio receberam de remuneração de trabalho?

Valor do rendimento bruto em reais (sem centavos): ,00

00000 Não receberam
99999 Não soube/ não quis informar

Pesquisador Supervisor Crítico Digitador