

24h*

NOVO EQUIPAMENTO VAI FORNECER 500 REFEIÇÕES
POR DIA E OFERTARÁ CURSOS PROFISSIONALIZANTES

VALTER PONTES/SECOM



Os moradores dos bairros de Jardim Cajazeiras e Pau da Lima, em Salvador, ganharam um restaurante popular ontem, na Avenida Aliomar Baleeiro, a principal da região. A estrutura vai oferecer 500 quentinhas todos os dias, das 11h às 13h30, para pessoas carentes.

O espaço também vai abrigar um centro de formação profissional, com cursos gratuitos de padaria, cozinha, pizzaiolo, entre outros. A previsão é que 2 mil pessoas sejam capacitadas por mês, após a pandemia.

Esse é o segundo restaurante popular inaugurado pela prefeitura - o outro é o Restaurante Popular Cuidar, de São Tomé de Paripe. A exemplo do de Paripe, enquanto durarem os efeitos da pandemia, as quentinhas serão entregues de graça e sem possibilidade de acesso às dependências do restaurante, evitando aglomerações. Quando as restrições de circulação acabarem, o prato voltará a custar R\$ 1 e poderá ser consumido no local.

O prefeito ACM Neto (DEM) destacou a estrutura e disse também que a entrega do espaço foi um compromisso firmado com a comunidade no início da gestão, em 2012. "Entregamos muito mais do que um restaurante popular, em Pau da Lima, um dos bairros mais centrais da nossa cidade. Nessa região, vivem e trabalham milhares de pessoas, com comércio intenso, diversidade, áreas residenciais e áreas que concentram ex-

MAIS QUE UM RESTAURANTE

Marcações no chão estabelecem distância mínima segura entre os beneficiados, para evitar aglomerações na hora da distribuição



“Nessa região, vivem e trabalham milhares de pessoas, com comércio intenso, e que precisam deste espaço
ACM Neto

Prefeito de Salvador

Além de 500 refeições no salão, a expectativa é que 2 mil pessoas sejam capacitadas

trema pobreza. E justamente por isso estamos entregando aqui mais um restaurante popular e que será também um centro de capacitação de novos profissionais.”

A titular da Secretaria de Promoção Social e Combate à Pobreza (Sempre), Ana Paula Matos, contou que o espaço tem uma cozinha industrial que será usada para formar futuros cozinheiros.

Haverá ainda parceria com o Senac e faculdades para a implantação de novos cursos. Foram dois meses de construção até o espaço ficar pronto.

“Vamos ensinar panificação, ensinar a fazer pizza, doces e culinária. Toda a estrutura da cozinha é muito ampla. Temos um açougue, então, podemos ensinar sobre corte, carne, área de lavagem, enfim. Toda estrutura do restaurante foi pensada de um modo amplo para que possamos oferecer aulas”, explicou Ana Paula.

Na sala ao lado, existe uma padaria-escola, onde pessoas em situação de vulnerabilidade social serão capacitadas para se tornarem padeiros e pizzaiolos. O local também vai abrigar um posto do Sebrae, além dos serviços dos Centros de Referência de Assistência Social (Cras) e Centros de Referência Especializados de Assistência Social (Creas), com cadastros em programas sociais e auxílios.

Ao lado do restaurante, serão oferecidos também curso de corte e costura, salão de beleza, informática, espaço para empreendedorismo social, entre outros cursos profissionalizantes. A estrutura está pronta e aguarda a chegada das divisórias e do maquinário.

GIL SANTOS