Vender quentinhas é opção para o desemprego

Vender comida derua, é uma luta muito mprego, em ão alto, que tigem. Mas,

de rua, de ma uta de rua, de mu it to grande. O desemprego, em Salvador, está tão alto, que provoca até vertigem. Mas, ao invés dos nossos governantes nos ajudar, eles simplesmente não valorizam o nosso povo. A Prefeitura, por exemplo, precisa ajudar mais o ambulante, mas ela só atrapalha. Persegue muito a gente que quer trabalhar e não entrar na marajinalidade. Esse carro meu, por exemplo, está cheio de multas só porque estaciono ele aqui, diariamente, para vender as minhas quentinhas".

A fala, com tanto rancor e desespero, é de Bárbara, uma jovem senhora que desabafa à Tribuna da Bahia enquanto prepara e serve quentinhas aos clientes. Mãe de duas filhas, que já o ajudam na preparação e manipulação dos

tes. Mãe de duas filhas, que já o ajudam na preparação e manipulação dos alimentos, desde as duas horas da madrugada, de segunda à sexta-feira, Bárbara estaciona todos os dias nas primeiras horas da manhã, o seu informal food-truck, entre a Casa do Comércio e outros edificios de serviços, para garantir o seu 'pão-nosso de cada dia', no horário do almoço.

FIDELIDADE

Um deles é Valdir Lima, consumidor fiel das quentinhas de Bárbara, que além de declarar sus preferência ainda faz propaganda. "A comida que ela serve é, realmente, muito boa do tipo caseira. Todos os dias, nesse mesmo horário, entre as 11h e 11h30, eu estou aqui, para pegar o meu frango, pois detesto comer carne. Já comi, em outros lugares próximos,

mas me dei muito mal. A comida dela, é muito diversificada, geralmente com seis opções. Eu levo sempre frango, seja ele assado; de ensopado ou feito de sexta-feira, eu não abro mão é da comida baiana que ela faz: Simplesmente, um espetáculo!"

Aos que torcem o nariz e ainda não provaram das delicias da comida de rua, é muito bom saber: "Comida de rua é aquela vendida em locais públicos por um vendedor ou ambulante, muitas vezes, a partir de uma barraca de alimentos, tabuleiro ou carro. O vendedor de rua está sempre sob sol e chuva, no mesmo lugar, para criar fidelidade aos clientes. A comida de rua é escolhida pela facilidade aos clientes. A comida de rua é escolhida pela facilidade aos ficentes. Som de de ser encontrada. Ejá se tornou parte da vida de de ser encontrada. Ejá se tornou parte da vida de pesquisa internacional recem-publicada.

cém-publicada.

POPULAR
Segundo esse levantamento, "o Brasil é um dos países da América Latina, onde os consumidores menos se alimentam na rua, com um índice de 36%, incluindo todas as classes sociais". Para chegar a esse número, a pesquisa ouviu 4,5 mil pessoas, no eixo Rio-São Paulo. Aqui, em Salvador, as quentinhas já são mercadorias populares tanto no Camísto no Comércio ou na Avenida Tancredo Neves, quanto no Comércio ou na Avenida Sete. Os preços são diversos e oscilam entre R\$6,00 e R\$13,00. Como todo mundo vive na correria e tem pressa na hora de se alimentar, ela está ficando insuperável na preferência popular.
Nesta situação, encontramos degustando as quentinhas de Bárbara,

Nesta situação, encon-tramos degustando as quentinhas de Bárbara, dois jovens rapazes: Mar-cos Oliveira e Anderson da



LUTA Para sobreviver, Bárbara começa a trabalhar desde as duas horas da madrugada



Silva que disseram estar de passagem pelo local. "Vie-mos resolver problemas particulares em um dos edifícios próximos, quando resolvemos experimentar a comida. Ela é simples, boa e limpa. Estou devorando

com prazer uma boa macai com prazer uma boa macar-ronada com estrogonofe de frango", disse Marcos, de-pois de uma bela garfada. Anderson, com a boca cheia de carne, apenas halbuciou: "A minha á faibalbuciou: "A minha é fei-jão e está ótima!"

INTIMIDADE

Na comida de rua, seja aqui ou em qualquer outro lugar do mundo, o convívio entre comprador e vendedor é quase que diário. E nessa rápida intimidade surge a confiança no produto e, especialmente, no vendedor. Mas claro que há um grande respeito ao ditado popular: "Fiado aqui, só Amanhal" Consumida rapidamente, no intervalo do horário de almoço, a quentinha propica uma fidelização dos clientes. Trocas pontuais de fornecedores existem. Mas a mudança, de um ponto de venda para outro, decorre da vontade do cliente em experimentar um novo tempero. Afinal, cada mão sabe como preparar, na cozinha, a sua receita, mesmo que os condimentos sejam iguais.

O que o cliente precisa esta a dento, na comida de rua, não é só no paladar. "Ela precisa ser saudável, senão provoca

rua, não é só no paladar. Ela precisa ser saudável, senão provoca problemas estomacais no cliente que não volta nunca mais", relata Bárbara. Outro ponto, que o consumidor deve continuar atemtem temperos diferentes. Para Irene e Fábio Santos, proprietários da "Nossa Casa-Marmitex", a linha de produtos que escolheram foi "comida fitness, que leva produtos orgânicos, alám de arroz integral, grão-de-bico e saladas crua e cozida". A clientela, que procura pelo carro do casal, também na mesma rua de Bárbara, são pessoas de alto

ra peio carro oo casal, tam-bém na mesma rua de Bár-bara, são pessoas de alto nível educacional e boa in-formação. "Atendemos mais advogados e profissi-onais liberais. A nossa quentinha tem dois preços justos: R\$ 9,00 e R\$13,00. E, para acompanhar o al-moço vendemos suco de fruta natural, da melhor qualidade. A gente fixou nesses preços, baseado na forte concorrência, e também porque temos um grande diferencial em rela-ção aos demais. Eles co-bram R\$6,00 por uma quen-tinha normal; enquanto a nossa, é mais rigorosa na seleção dos produtos. Ava-lie, por exemplo, o nível das lie, por exemplo, o nível das pessoas que comem em nossas mãos?"

Sem trabalho, muitos se viram

Para entrar no mercado da alimentação e fugir, literalmente, da marginalidade e cuidar bem dos filhos, com dignidade, os nossos entrevistados não se furtaram em discorrer sobre a atual situação de desemprego no País. "O trabalho formal está difícil de ser encontrado. Eu, por exemplo, trabalhava de pedreiro na Construção Civil. Mas esse segmento não tem vagas. Temos três filhos para criar e precisamos ganhar algum dinheiro e alimentar nossas crianças. Então, optamos

pelo ramo da alimentação", disseram Fábio e Irene. Nesse ramo, da prestação de serviços, eles procuram manusear com rigor os critérios da Agenota Nacional de Vigilância Sanitária (Arvisa) sobre o risco de contaminação dos alimentos. "Nós procuramos seguir todas orientações, Afinal, o risco não deve ser ignorado por nenhuma das partes; nem por nós que somos os vendedores e tampouco pelos nossos clientes, mesmo por aquele que esteja "urrando" de fome,

como se diz na giria popular. A intoxicação acontece, quando o alimento consumido não é corretamente oczido ou higienizado e os sintomas podem até aparecer três dias depois da ingestão, a partir das dores de barriga, vômito e diarreia. E para que os alimentos não estraguem com o calor — ou na manipulação durante as vendas — deixamos eles armazenados em caixas térmicas. Esta recomendação básica traz beneficios para todos nós", finalizam o casal Fábio e Irene.

MOBILIDADE

R\$ 8 milhões serão investidos para melhorar trânsito na Tancredo Neves

Aregião da Avenida Tancredo Neves ganhará mais
fluidez no trânsito com as
intervenções viárias na Rua
Marcos Freire. Com investimento previsto de RS 8 milhões, a obra foi autorizada
pelo vice-prefeito Bruno Reis,
que esteve na localidade
acompanhado do superiotendente da Transalvador,
Fabrizzio Muller, na manhá
desta terça-feira (10).
Na Rua Marcos Freire,
a Prefeitura vai construir um
pontilhão para ligar as avenidas Tancredo Neves, perto do
Centro Médico Iguatemi, e
Luís Viárna (Paralela). Com o
objetivo de reduzir o tempo
de deslocamento dos condutores numa das regiões mais
movimentadas da capital baiana, a obra deve ser conclu-

ida alé outubro deste ano.

Também secretário de Infraestrutura e Obras Públicas (Seinfra), Bruno Reis disse que a intervenção vai melhorar a mobilidade na cidade. "Essa obra vai possibilar que as pessoas que saem do Shopping Salvador não premoda a Avenida Tancredo Neves para ter acesso à Paraleja, onde os motoristas poderão chegar por meio de uma pista com sentido exclusivo.

A iniciativa, segundo Bruno Reis, também vai recivida que passam pelo cruzamento entre as avenidas Tancredo Neves e Magalhãos Noto. Assim, vamos melhorar muito a locomoção nessa área. As

pessoas vão ganhar tempo nos seus deslocamentos. Também vamos diminuir os engarrafamentos, dando mais qualidade de vida à população", firsou o vice-prefeito e secretário de Obras. De acordo com a Transalvador, não estão programados bloqueios e interior, pose de tráfego no inicio das intervenções. Alterações. Alterações no tránsito, no entanto, poderão ser feitas de forma proo ro cronograma de exacução das obras, que integram o projeto Nova Tancerdo Neves. "A ação visa realizar uma sárie de intervenções para melhorar o fluxo de veículos nesta região", informou o superintendente Fabrizzio Muller.





es viárias vão dar mais fluidez no trânsito na Rua Marcos Freire

STEPAN NERCESSIAN MINA NERCESSIAN LEANDRO LIMA

ELA NÃO TINHA PRESSA, AGORA CORRE CONTRA O **RELÓGIOBIOLÓGICO!**



VERIFIQUE A CLASSIFICAÇÃO INDICATIVA 12 DE MARÇO NOS CINEMAS

Artemis RED LINE YOMAB BROE