



# *Pesquisa* **Preço Médio de Refeição 2014** *- Janeiro/2014 -*



## ✓ **Objetivo**

## ✓ **Metodologia**

## ✓ **Preço Médio de Refeição**

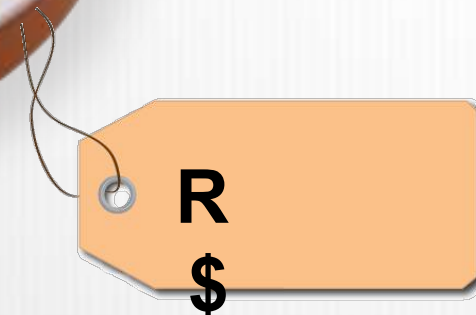
- ✓ **Comercial**
- ✓ **Autosserviço**
- ✓ **Executivo**
- ✓ **À La Carte**

## ✓ **Contexto inflacionário 2013**

## ✓ **Percepção de alimentação saudável**



✓ Levantar o preço médio de refeição\*, pago pelo trabalhador no almoço, de segunda a sexta-feira, em estabelecimentos\*\* que trabalham com vales/ tíquetes refeição, nos sistemas:



- ✓ Comercial
- ✓ Autosserviço
- ✓ Executivo
- ✓ À La Carte

\* preço do prato, bebida, sobremesa e café mais vendidos.

\*\* restaurante, bar/lanchonete, padaria.



✓ **Objetivo**

✓ **Metodologia**

✓ **Preço Médio de Refeição**

- ✓ **Comercial**
- ✓ **Autosserviço**
- ✓ **Executivo**
- ✓ **À La Carte**

✓ **Contexto inflacionário 2013**

✓ **Percepção de alimentação saudável**



## ✓ Técnica

Pesquisa **quantitativa** com **abordagem pessoal** em estabelecimentos que **trabalham com refeição, no horário do almoço**, mediante aplicação de questionário estruturado, com cerca de 13 minutos de duração.

A **checagem foi telefônica** e cobriu cerca de 20% do material de cada pesquisador.

## ✓ Universo

Estabelecimentos comerciais (**padaria, bar/ lanchonete e restaurante**) que servem **almoço**, de **segunda à sexta-feira** e que aceitam **vale/ tíquete refeição**.

Não foram contemplados: mercados, estabelecimentos que trabalham com comida oriental, com fast-food, com sistema rodízio e os situados dentro de shopping center sem mesa própria.

No estabelecimento foi entrevistado o **proprietário** ou o **responsável por informações financeiras**.



## ✓ **Abrangência**

**a**

**Nacional, contemplando 49 municípios, sendo 21 capitais, distribuídos pelas 5 regiões geográficas brasileiras.**

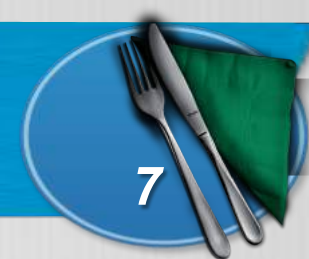
## ✓ **Data de campo**

A coleta dos dados ocorreu entre **01 de novembro e 05 de dezembro de 2013.**

## ✓ **Amostra**

Foram realizadas **4.681 entrevistas** em estabelecimentos comerciais (e obtidos **5.580 preços de pratos**), situados em setores censitários selecionados por meio de sorteio aleatório. Cada pesquisador recebeu um mapa, contendo um quarteirão principal e adjacentes delimitados, que ele deveria percorrer e realizar as entrevistas seguindo critério de seleção do estabelecimento\*. Foram utilizadas cotas por município e por região geográfica.

*\* Critérios: servir refeição no prato, de 2ª à 6ª feira, em mesa própria e aceitar pelo menos uma marca de vale/ tíquete refeição. Realizar 1 entrevista e pular 3 outros imóveis residenciais ou comerciais.*



## ✓ Amostra

Regiões	Cidades da amostra*
✓ <b>NORTE</b> (2 cidades)	<i>Belém / Manaus</i>
✓ <b>NORDESTE</b> (9 cidades)	<i>Fortaleza / Salvador / Recife/ Jaboatão dos Guararapes/ Aracaju João Pessoa / Maceió / Natal / São Luis</i>
✓ <b>CENTRO-OESTE</b> (4 cidades)	<i>Brasília / Campo Grande / Cuiabá / Goiânia</i>
✓ <b>SUDESTE</b> (27 cidades)	<i>Belo Horizonte / Uberlândia / Vitoria / Serra/ Vila Velha / São Paulo (Centro 1 e 2; Norte 1 e 2; Sul 1 e 2; Leste 1 e 2, Oeste 1 e 2) / Barueri / Diadema / Guarulhos / Osasco / São Bernardo do Campo / Santo André / São Caetano do Sul / Taboão da Serra/ Campinas / Jundiaí / Ribeirão Preto / Santos / Sorocaba / São José dos Campos /Rio de Janeiro (Centro, Norte, Sul, Oeste) / Duque de Caxias / Nilópolis / Niterói / Nova Iguaçu / São Gonçalo / Macaé</i>
✓ <b>SUL</b> (7 cidades)	<i>Florianópolis / Blumenau / Joinville / Curitiba / São José dos Pinhais/ Porto Alegre / Canoas</i>

\*As cidades que compõem a amostra foram sugeridas pela Assert.



## ✓ **Observações Estatísticas**

✓ Para o cálculo da média de cada tipo de refeição foram excluídos os preços ditos extremos, ou seja, preços muito superiores ou inferiores a dois e meio erros padrão (2,5) em torno da média. Este critério procura eliminar o menor número possível de casos e só foi aplicado para amostras com número de casos superior ou igual a 30.

Para casos de amostras pequenas e como complementação da avaliação de exclusão de preços atípicos, foram avaliados também os dados históricos do estudo por município e região.

Em situações mais específicas, passamos a avaliar a coerência interna dos estabelecimentos nos sistemas que ele trabalha. Exemplos: escalonamento (Comercial<Autosserviço<Executivo<À La Carte), valores discrepantes entre 2 sistemas num mesmo estabelecimento etc.



## ✓ **Construção do Preço Médio de Refeição**

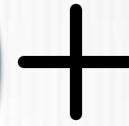
Média geral dos preços de **PRATO**



Média geral dos preços de **BEBIDA**



Média geral dos preços de **SOBREMESA**



Média geral dos preços de **CAFÉ**



**PREÇO MÉDIO DE REFEIÇÃO**

Média dos sistemas\* de refeição (unidade ou 500g)



✓ Refrigerante (1 lata de 350 ml)  
✓ Água (1 garrafa de 500ml)  
✓ Suco (300ml)



✓ Sobremesa (unidade ou 200g)  
✓ Fruta ou salada de frutas





## \$ COMERCIAL

- ✓ Refeição conhecida por seu **preço mais baixo**, simples e de fácil gosto popular.
- ✓ Servida geralmente em **restaurantes de padrão médio e popular**, em geral, que se caracterizam por possuírem **instalações mais simples**.
- ✓ Nos estabelecimentos que trabalham com refeição comercial, não há maitre (chefe dos garçons) ou Recepcionista conduzindo o cliente à mesa.
- ✓ Prato típico da culinária brasileira. Normalmente consiste em **arroz, feijão, algum tipo de carne** (bife, frango, linguiça calabresa, filé de peixe) e **salada**. Mas, dependendo da localidade podem constar também: macarrão, farinha/ farofa, batatas fritas ou ovo.

## \$\$ AUTOSERVIÇO PREÇO FIXO/QUILO

- ✓ Usuário serve-se em buffet, que utiliza o sistema de **pagamento por quilo** (paga o quanto consumir/ pesa na balança) ou **preço fixo** (pode se servir a vontade, e o preço é o mesmo).
- ✓ Há **variedade de escolha e rapidez no serviço**.

## \$\$\$ EXECUTIVO

- ✓ É uma **opção mais em conta** do cardápio regular do restaurante **À La Carte**.
- ✓ É servido em restaurantes diferenciados (ex: têm garçom, maitre, recepcionista), que valorizam a ambientação e o atendimento.
- ✓ É servido em **dias úteis**, somente no **almoço**, com intuito também de aproveitar trabalhadores usuários do benefício-refeição.
- ✓ Pode ser conhecido também como **Almoço Executivo, Prato do Dia, Sugestão do Chefe ou Sugestão do Dia**.
- ✓ É apresentado geralmente em uma **lâmina diferenciada no cardápio à la carte**.

## \$\$\$\$ À LA CARTE

- ✓ Refeição **mais elaborada e padronizada** por tipo de comida, disponível em estabelecimentos que adotam **cardápio ou menu**.
- ✓ É servida em estabelecimentos mais sofisticados → têm carta de vinhos e/ou maitre/ recepcionista e/ou serviço vallet (estacionamento).
- ✓ O foco não é apenas trabalhador em horário de almoço, mas também **famílias, casais**.
- ✓ Refeição servida tanto no horário do **almoço como do jantar**, inclusive aos sábados e/ou domingos.

## Exemplos de sistemas de refeição

**\$ COMERCIAL**



**\$\$ AUTOSSERVIÇO  
PREÇO FIXO/QUILO**



**\$\$\$\$ À LA CARTE**



**\$\$\$ EXECUTIVO**





✓ **Objetivo**

✓ **Metodologia**

✓ **Preço Médio de Refeição**

- ✓ **Comercial**
- ✓ **Autosserviço**
- ✓ **Executivo**
- ✓ **À La Carte**

✓ **Contexto inflacionário 2013**

✓ **Percepção de alimentação saudável**



## Refeição Completa

(prato + bebida + sobremesa + café)

**TOTAL BRASIL** R\$ 30,14

**SUDESTE** R\$ 30,29

**SUL** R\$ 28,20

**NORDESTE** R\$ 29,78

**CENTRO-OESTE** R\$ 31,44

**NORTE** R\$ 30,97

# Preço Médio de Refeição

(Em R\$)



## Preço Médio por Sistema de Refeição - **Sudeste**

(refeição completa: prato + bebida + sobremesa + café)



São Paulo – Região Metropolitana

	TOTAL BRASIL	SUDESTE	São Paulo	Guarulhos	Diadema	Santo André	São Bernardo	São Caetano	Barueri	Osasco	Taboão da Serra
REFEIÇÃO	30,14	30,29	33,67	30,79	25,43	30,04	29,55	31,80	34,17	25,15	21,69
COMERCIAL	18,65	20,19	23,40	19,02	18,01	19,67	20,26	21,71	20,69	19,55	21,38
AUTOS-SERVIÇO	22,30	22,69	25,78	21,72	17,15	22,45	22,57	23,34	24,16	22,17	21,99
EXECUTIVO	38,65	34,76	40,63	39,05	27,62	33,19	32,76	28,83	41,90	29,34	-
À LA CARTE	47,90	50,55	44,88	43,36	38,93	44,86	42,62	53,33	49,94	29,55	-

# Preço Médio de Refeição

(Em R\$)



## Preço Médio por Sistema de Refeição - **Sudeste**

(refeição completa: prato + bebida + sobremesa + café)



São Paulo – Interior

	TOTAL BRASI	SUDESTE	Campinas	Santos	S. José dos Campos	Jundiaí	Sorocaba	Ribeirão Preto
REFEIÇÃO	30,14	30,29	35,33	35,89	32,12	34,08	29,75	35,80
COMERCIAL	18,65	20,19	21,82	24,48	18,46	20,38	19,07	19,72
AUTOSSERVIÇ O	22,30	22,69	24,34	25,45	21,00	23,08	22,98	25,49
EXECUTIVO	38,65	34,76	41,70	34,54	35,50	34,23	28,13	35,08
À LA CARTE	47,90	50,55	53,47	59,08	53,53	58,63	48,81	62,91

# Preço Médio de Refeição

(Em R\$)



## Preço Médio por Sistema de Refeição-Sudeste

(refeição completa: prato + bebida + sobremesa + café)



Rio de Janeiro

	TOTAL BRASI	SUDESTE	Rio de Janeiro	Duque de Caxias	Nilópolis	Niterói	Nova Iguaçu	São Gonçalo	Macaé
REFEIÇÃO	30,14	30,29	37,16	26,98	17,71	32,22	34,00	29,63	34,98
COMERCIAL	18,65	20,19	26,18	20,33	16,95	21,27	19,43	18,78	22,85
AUTOS-SERVIÇO	22,30	22,69	27,29	21,19	18,48	25,01	23,11	22,68	24,71
EXECUTIVO	38,65	34,76	38,64	21,94	-	33,61	44,08	25,90	-
À LA CARTE	47,90	50,55	56,53	44,44	-	48,99	49,36	51,18	57,39



# Preço Médio de Refeição

(Em R\$)

Datafolha 30  
INSTITUTO DE PESQUISAS ANOS



## Preço Médio por Sistema de Refeição-Sudeste

(refeição completa: prato + bebida + sobremesa + café)



Minas Gerais + Espírito Santo

	TOTAL BRASIL	SUDESTE	Belo Horizonte	Uberlândia	Vitória	Serra	Vila Velha
REFEIÇÃO	30,14	30,29	37,71	18,42	34,48	17,97	31,43
COMERCIAL	18,65	20,19	18,02	17,21	22,14	15,41	18,99
AUTOSSERVIÇO	22,30	22,69	21,24	19,63	23,37	20,53	21,75
EXECUTIVO	38,65	34,76	49,98	-	34,44	-	33,67
À LA CARTE	47,90	50,55	61,63	-	57,97	-	51,32**

# Preço Médio de Refeição

(Em R\$)



## Preço Médio por Sistema de Refeição - Sul (refeição completa: prato + bebida + sobremesa + café)



	TOTAL BRASI	SUL	Porto Alegre	Canoas	Curitiba	S. José dos Pinhais	Florianópolis	Joinville	Blumenau
REFEIÇÃO	30,14	28,20	34,86	20,90	31,65	20,85	36,41	29,39	23,30
COMERCIAL	18,65	19,80	22,81	20,76	21,48	14,49	22,19	17,88	19,03
AUTOS-SERVIÇO	22,30	21,03	23,04	21,03	21,72	17,79	22,50	21,25	19,88
EXECUTIVO	38,65	35,93	43,35	-	36,53	24,12	39,71	-	-
À LA CARTE	47,90	44,24	50,26	-	46,89	26,99	61,24	49,05	31,00

# Preço Médio de Refeição

(Em R\$)



## Preço Médio por Sistema de Refeição - Nordeste

(refeição completa: prato + bebida + sobremesa + café)



	TOTAL BRASIL	NORDESTE	Recife	Jaboatão dos Guararapes	Salvador	Fortaleza	São Luís	João Pessoa	Aracaju	Natal	Maceió
REFEIÇÃO	30,14	29,78	27,83	28,36	32,95	27,34	27,23	32,92	29,95	30,60	30,86
COMERCIAL	18,65	18,37	15,11	13,70	20,84	12,24	20,67	17,16	23,45	24,15	17,99
AUTOS-SERVIÇO	22,30	20,68	19,51	16,36	23,60	17,09	21,41	18,25	24,98	23,56	21,37
EXECUTIVO	38,65	35,47	25,65	27,08	42,28	39,61	-	40,29	34,34	34,90	39,58
À LA CARTE	47,90	45,53	51,06	56,30	45,07	40,44	39,61	55,98	37,03	39,77	44,51

# Preço Médio de Refeição

(Em R\$)

Datafolha 30  
INSTITUTO DE PESQUISAS ANOS



**Preço Médio por Sistema de Refeição - Centro-Oeste**  
(refeição completa: prato + bebida + sobremesa + café)



	TOTAL BRASIL	CENTRO-OESTE	Goiânia	Brasília	Campo Grande	Cuiabá
REFEIÇÃO	30,14	31,44	28,49	36,44	24,53	36,29
COMERCIAL	18,65	17,00	17,09	20,32	15,62	14,98
AUTOSSERVIÇO	22,30	22,06	21,17	22,33	23,25	21,50
EXECUTIVO	38,65	48,46	-	45,15	-	51,77
À LA CARTE	47,90	49,20	47,19	57,94	34,72	56,93**

# Preço Médio de Refeição

(Em R\$)



## Preço Médio por Sistema de Refeição - **Norte**

(refeição completa: prato + bebida + sobremesa + café)



	TOTAL BRASIL	NORTE	Belém	Manaus
REFEIÇÃO	30,14	30,97	32,46	29,47
COMERCIAL	18,65	17,87	17,03	18,70
AUTOSSERVIÇO	22,30	25,02	26,36	23,68
EXECUTIVO	38,65	-	-	-
À LA CARTE	47,90	50,01	54,00	46,02

- ✓ **Objetivo**
- ✓ **Metodologia**
  
- ✓ **Preço Médio de Refeição**
  - ✓ **Comercial**
  - ✓ **Autosserviço**
  - ✓ **Executivo**
  - ✓ **À La Carte**
  
- ✓ **Contexto inflacionário 2013**
  
- ✓ **Percepção de alimentação saudável**



## INFLAÇÃO OFICIAL – IPCA/ IBGE

- O **IPCA**, medido pelo IBGE, é o índice oficial do Governo Federal para medição da inflação.
- Inflação/IPCA de 2013 foi de **5,91%**. Ficou acima do IPCA de 5,84% relativo a 2012 em 0,07 ponto percentual.
- Dos grupos de produtos e serviços pesquisados, **Alimentação** e Bebidas foi o mais elevado, atingindo **8,48%**, embora tenha mostrado recuo em relação aos 9,86% de 2012.

## INFLAÇÃO OFICIAL – IPCA/ IBGE

### GRUPOS PESQUISADOS – IPCA 2013 - IBGE

Grupo	Variação (%)		Impacto (p.p.)	
	2012	2013	2012	2013
<b>IPCA</b>	<b>5,84</b>	<b>5,91</b>	<b>5,84</b>	<b>5,91</b>
<b>Alimentação e Bebidas</b>	9,86	8,48	2,27	2,03
<b>Habitação</b>	6,79	3,40	0,99	0,50
<b>Artigos de Residência</b>	0,84	7,12	0,04	0,31
<b>Vestuário</b>	5,79	5,38	0,39	0,36
<b>Transportes</b>	0,48	3,29	0,10	0,64
<b>Saúde e Cuidados Pessoais</b>	5,95	6,95	0,66	0,77
<b>Despesas Pessoais</b>	10,17	8,39	1,01	0,87
<b>Educação</b>	7,78	7,94	0,34	0,35
<b>Comunicação</b>	0,77	1,50	0,04	0,07





## PREÇOS ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS– IPCA/ IBGE

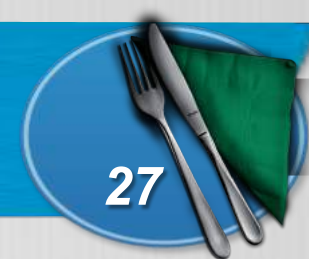
- A **despesa com alimentação** detém parcela significativa do orçamento das famílias (**24,57%**).
- Os **alimentos** foram responsáveis por **34%** do IPCA 2013.
- Os preços dos alimentos vêm aumentando de forma expressiva nos últimos anos:

2004:	3,86%
2005:	1,99%
2006:	1,22%
2007:	10,79%
2008:	11,11%
2009:	3,18%
2010:	10,39%
2011:	7,18%
2012:	9,86%
2013:	8,48%



## ALIMENTOS CONSUMIDOS FORA DO LAR

- Forte pressão dos **alimentos consumidos fora do lar** na inflação 2013.
- Preços se elevaram em **10,07%** em 2013, ainda mais do que os 9,51% de 2012.
- O item **refeição fora do lar**, aumentou **9,49%**, liderou os impactos individuais no IPCA 2013.
- Já os **alimentos consumidos no domicílio**, embora tenham continuado em aceleração, mesmo com alta de **7,64%**, subiram menos do que os 10,04% de 2012.



## VARIAÇÃO PREÇOS ALIMENTAÇÃO E REFEIÇÃO FORA DO LAR (2012/2013)

Alimentação e Refeição Fora do Lar – Variação 2012/2013 de Preços de itens pesquisados

Item	Variação anual (%)	
	2012	2013
<b>ALIMENTAÇÃO FORA DO DOMICÍLIO</b>	<b>9,51</b>	<b>10,07</b>
<b>Refeição</b>	8,59	9,49
<b>Lanche</b>	11,23	12,28
<b>Café da manhã</b>	10,85	12,01
<b>Refrigerante e água mineral</b>	9,20	9,36
<b>Cafezinho</b>	8,67	11,78
<b>Cerveja</b>	12,80	10,52
<b>Outras bebidas alcoólicas</b>	9,23	8,45
<b>Doces</b>	7,50	4,45

## IPCA 2013 - PRINCIPAIS ALTAS DE ALIMENTOS

	Farinha de trigo	=	+30,16%
	Farinha de Mandioca	=	+25,19%
	Batata Inglesa	=	+24,79%
	Feijão-preto	=	+21,51%
	Frutas	=	+11,74%
	Leite longa vida	=	+17,15%
Macarrão		=	+16,80%
	Pão Francês	=	+15,11%
	Tomate	=	+14,74%
	Queijo	=	+14,58%
	Hortaliças e Verduras	=	+12,32%
	Ovo de galinha	=	+ 9,40%
	Frango em pedaços	=	+ 9,22%
	Refrigerante/Água	=	+ 7,40%
	Pescados	=	+ 7,25%
	Carnes industrializadas	=	+ 5,85%
	Frango inteiro	=	+ 5,36%
	Carnes	=	+ 4,57%



## SÍNTESE INFLAÇÃO 2013 IPCA/IBGE

### ALIMENTAÇÃO E REFEIÇÃO FORA DO LAR

- Inflação 2013/IPCA Índice Geral = 5,91%
  - Grupo Alimentação e Bebidas = 8,48%
  - Sub-Grupo Alimentação Fora do lar = 10,07%
  - Item Refeição Fora do lar = 9,49%
  - Alimentação no Domicílio = 7,64%
- 
- O peso dos alimentos no cálculo da inflação é significativo
  - A população de baixa renda é a mais afetada pela inflação de alimentos.



## GASTOS COM ALIMENTOS

POF 2008 – 2009 - IBGE

- De acordo com a última Pesquisa de Orçamentos Familiares – POF 2008-2009, realizada pelo IBGE.
- O percentual das despesas com alimentação fora de casa representa 31,1% do total de gastos com alimentos. Na pesquisa anterior, de 2002-2003, este gasto representava 24,1%.
- A participação do item no orçamento familiar é maior na área urbana, onde comer fora de casa representa 33,1% dos gastos das famílias com alimentação. Em 2002-2003, era 25,7%. Na área rural passou de 13,1% para 17,5%.
- A aquisição de alimentos tem maior representatividade nos gastos mensais das famílias de baixa renda que chegam a comprometer até um terço de sua renda com alimentação.



- ✓ **Objetivo**
- ✓ **Metodologia**
  
- ✓ **Preço Médio de Refeição**
  - ✓ **Comercial**
  - ✓ **Autosserviço**
  - ✓ **Executivo**
  - ✓ **À La Carte**
  
- ✓ **Contexto inflacionário 2013**
- ✓ **Percepção de alimentação saudável**



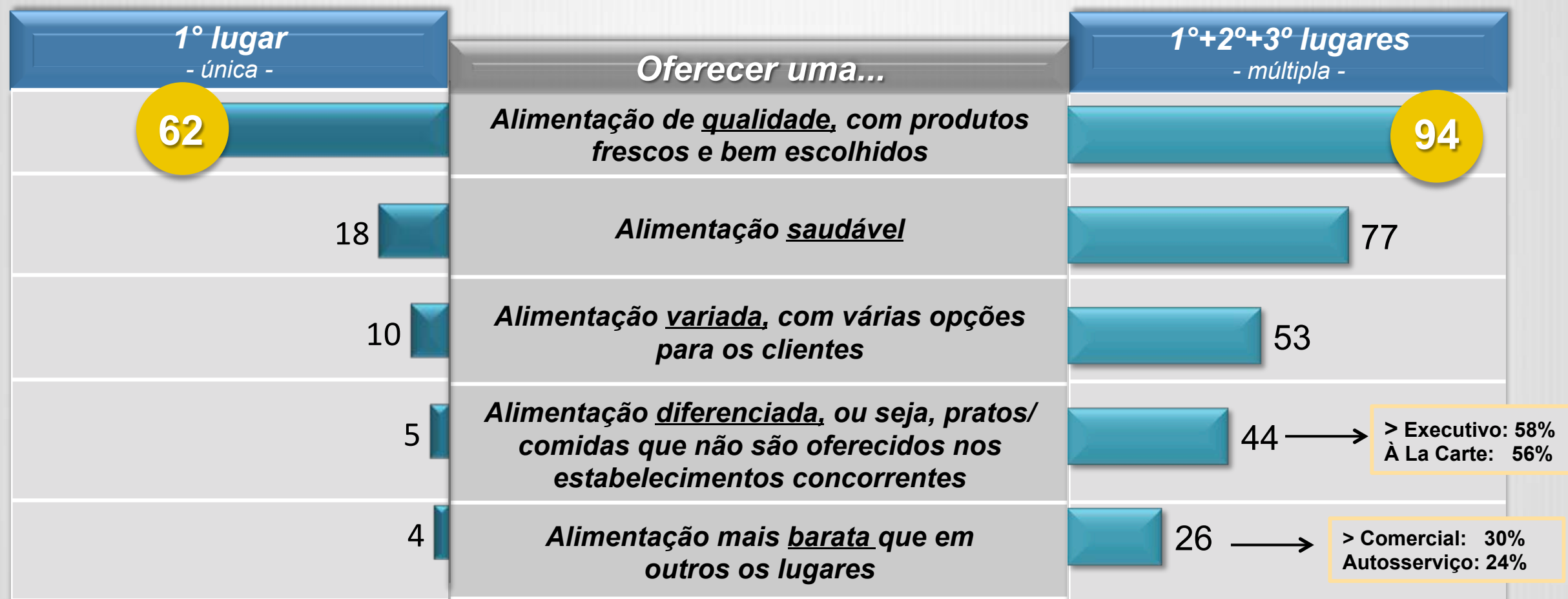
## Objetivo

- Dentro de compromisso da Assert para a obtenção de conhecimento direcionado aos esforços no contexto da conscientização para a importância da alimentação saudável e da segurança alimentar e nutricional:
- ***Aferir o nível de percepção e preocupação dos responsáveis pelos restaurantes da amostra da Pesquisa Assert de Preço Médio de Refeição e dos seus clientes, na visão dos entrevistados, quanto ao contexto da refeição saudável.***





## Importância que o estabelecimento dá à alimentação servida aos clientes (estimulada e única)



## Alimentos saudáveis oferecidos no estabelecimento (espontânea e múltipla)



Saladas, verduras

82

> Autosserviço: 89%

Legumes

50

> Autosserviço: 57%

Peixe

38

> Executivo: 53%, À La Carte: 50%

Frango

34

> Comercial: 40%

Carne

19

Frutas

18

> Autosserviço: 24%

Arroz

15

> Comercial: 40%

Feijão

13

> Comercial: 40%

Arroz integral

4

Citações até 4%.



## Oferta de pratos que incluem arroz e feijão (estimulada e única)

Os dois, arroz e feijão

89

> Comercial: 92%

Só arroz

3

> Executivo: 14%, À La Carte: 14%

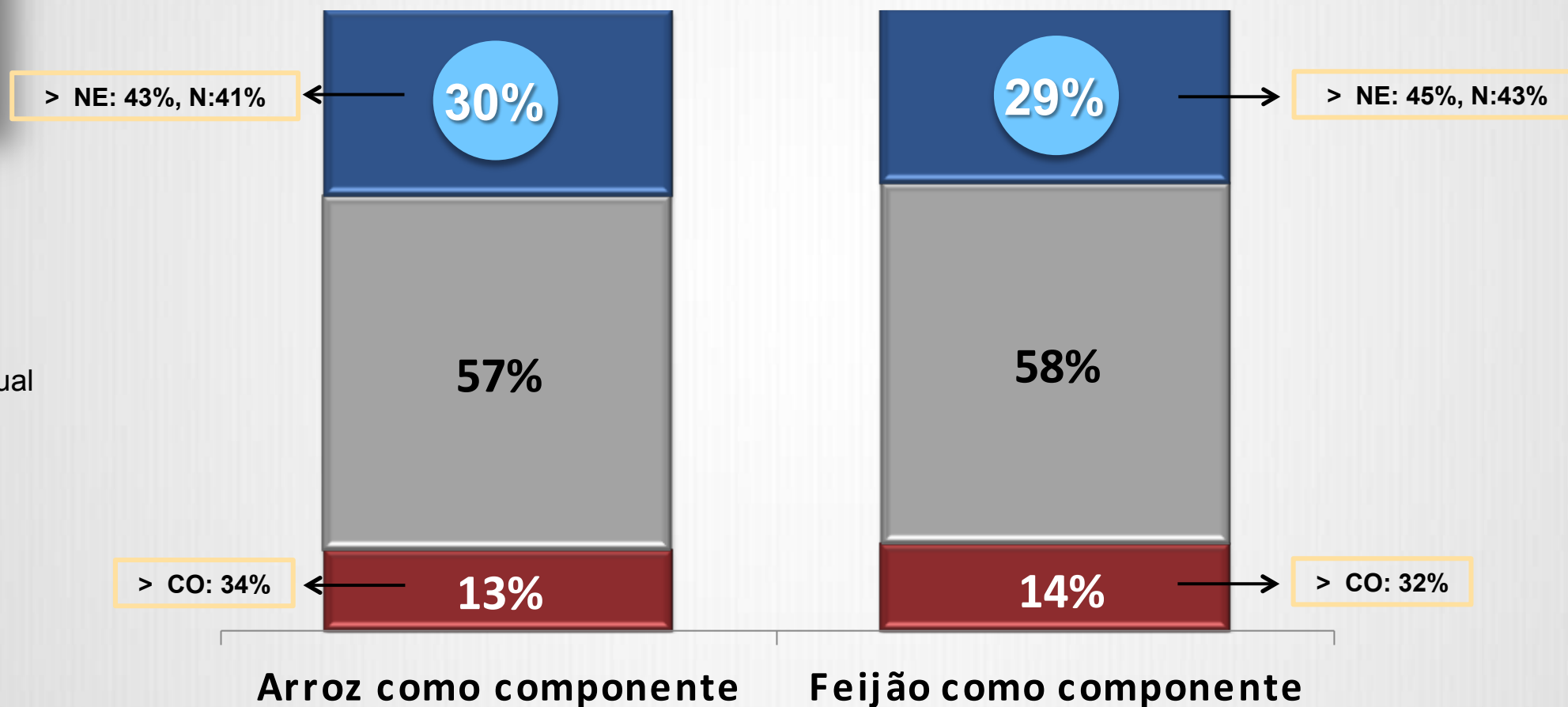
Não são oferecidos

8

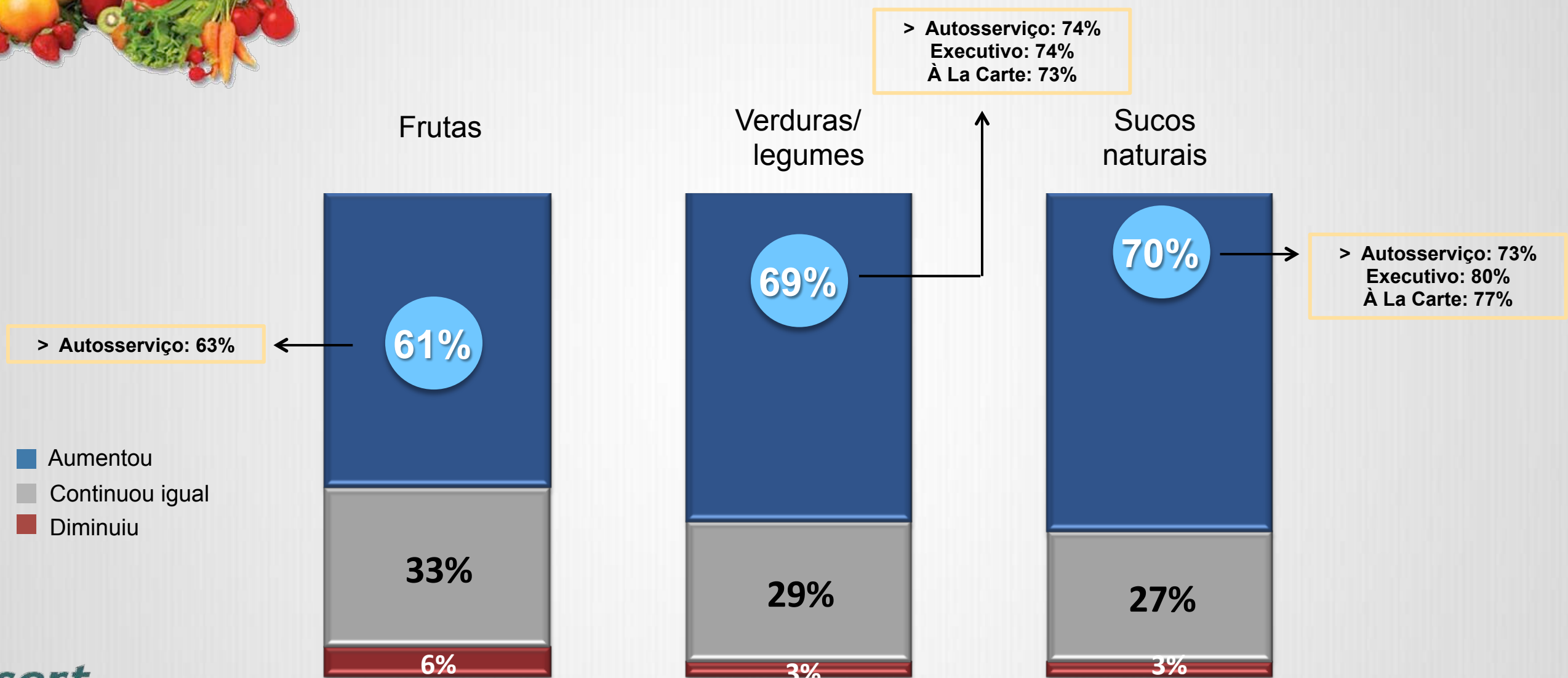


## Variação da procura por pratos que tenham arroz e feijão como componentes (estimulada e única)

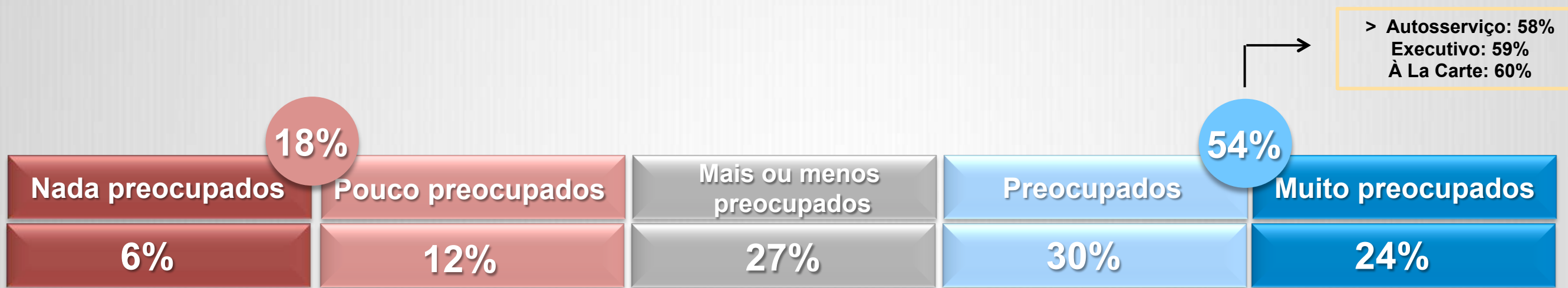
- Aumentou
- Continuou igual
- Diminuiu



## Variação do consumo de frutas, verduras/ legumes e sucos naturais (estimulada e única)



## Grau de preocupação com alimentação saudável (estimulada e única)



Não sabe: 1%





## PAT

- ✓ INFORMAÇÕES GERAIS
- ✓ ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL



## PAT

- O Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT foi instituído no Brasil em 1976, pela Lei 6.321. Completa, assim, em 2014, 38 anos.
- O PAT tem natureza econômica e social e é considerado como um dos programas mais bem sucedidos no mundo.
- Tem como objetivo a melhoria das condições nutricionais dos trabalhadores, com reflexo na qualidade de vida, saúde e produtividade.
- Sua lógica é simples: consiste em estimular, via concessão de incentivos fiscais, os empregadores a darem alimentação aos seus trabalhadores. O programa tem caráter voluntário e busca fomentar prática de responsabilidade social.
- Sua execução admite soluções internas, como restaurantes de coletividade, ou externa, como o sistema de refeição-convênio (de vales/tiquetes/cartões).
- Tem como prioridade o trabalhador de baixa renda, considerado como aquele que ganha até 5 salários mínimos mensais.
- O PAT beneficia hoje mais de 17 milhões de trabalhadores, mais de 80% deles de baixa renda, segundo dados do Ministério do Trabalho e Emprego, órgão gestor do programa. Mais da metade dos trabalhadores beneficiados utilizam o sistema de refeição/alimentação-convênio (vouchers/cartões).





## SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

- Aliado ao crescimento da alimentação fora de casa, aumentam os movimentos em torno da necessária atenção às questões voltadas à segurança alimentar e nutricional.
- Segundo o Ministério da Saúde: “é pressuposto da alimentação saudável ampliar e fomentar a autonomia decisória por meio do acesso a informação para a escolha e adoção de práticas (de vida) alimentares saudáveis.
- Nunca é demais lembrar que o objetivo do crescimento econômico deve ser o bem-estar da população.
- Alimentação é fator condicionante da saúde. É questão estratégica para o desenvolvimento do País e para o bem-estar de todos.
- A alimentação saudável é o foco a ser considerado, principalmente diante de realidade que atesta crescimento dos negativos efeitos do excesso nutricional.



# *Pesquisa* **Preço Médio de Refeição 2014** *- Janeiro/2014 -*