



1. Cardápio da Semana

19 a 23/05 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 19/05	Isca de carne acebolada / polenta	Pts ao molho sugo / polenta
Terça - 20/05	Pernil ao molho barbecue / Espaguete ao alho e óleo	Legumes com pts crocante / espaguete ao alho e óleo
Quarta - 21/05	Costela bovina / mandioca ensopada	Almôndegas de pts /mandioca ensopada
Quinta - 22/05	Sobrecoxa assada / macarrão ao sugo	Grão de bico / macarrão ao sugo
Sexta - 23/05	Carne de panela com batata / repolho com bacon	Ovos / pts crocante e repolho refogado

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

05 a 09/05 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda - 05/05	203	2.025	866	3.094
Terça - 06/05	235	2.228	976	3.439
Quarta - 07/05	233	1.985	775	2.993
Quinta - 08/05	210	2.064	742	3.016
Sexta - 09/05	216	1.689	525	2.430
Total Geral	1.097	9.991	3.884	14.972
<i>Média</i>	219	1998	777	2.994
<i>Desvio-Padrão</i>	14	196	168	363
<i>Mediana</i>	216	2025	775	3016
<i>Assimetria</i>	0,15	-0,95	-0,66	-0,79
<i>Curtose</i>	-2,53	2,12	0,98	2,14

Fonte: RU (2025).

3. Atendimento:

RU amplia acesso no período noturno para agilizar atendimento



A partir deste mês, as duas entradas do Restaurante Universitário (RU) ficarão abertas durante o período noturno, reduzindo filas e tempo de espera.

A medida busca melhorar o fluxo de usuários, garantindo maior conforto a estudantes e servidores no turno da noite.

4. RU em Transformação:

Após longo período de estagnação, restaurante universitário da UEM passa por melhorias para garantir mais conforto e qualidade

Nos últimos 12 anos, o Restaurante Universitário (RU) passou por um longo período de inatividade (cinco anos). No entanto, desde o início da atual gestão (2022-2026), a unidade tem registrado avanços significativos. Confira o histórico das principais medidas, após breve resgate histórico:

1979



Inauguração do RU:

3 de setembro de 1979 pelo reitor Neumar Adélio Godoy

2013



Fechado para Reforma:

janeiro de 2013 a março de 2016

2016



Reabertura com almoço:

março de 2016

2020



Fechado em razão da Covid-19:

março de 2020 a janeiro de 2022

2022



Fechado por Questões Administrativas:

janeiro a maio de 2022

2022



Reabertura com almoço:

maio de 2022

2023



Liberado o jantar

janeiro de 2023

2024



Disponibilizado o cardápio vegetariano

janeiro de 2024

2024



Liberado o café da manhã

julho de 2024

2024



Celebração de aniversariantes do mês

reforçando a integração e valorização da equipe
dezembro de 2024

2025



Finalização na climatização

janeiro de 2025

**GESTÃO
2022 - 2026**



**Em média,
a cada seis
meses, a
Administração
promove uma
ação relevante
no local.**

O retorno das intervenções no RU marca uma mudança na política de manutenção do espaço, e **reafirmam o compromisso da UEM com o bem-estar da comunidade universitária**, garantindo um **espaço mais acolhedor e eficiente**.

O que achou das novidades? Compartilhe sua opinião conosco: sec-ru@uem.br!

5. O RU em perspectiva:

O Restaurante Universitário (RU) da UEM deve continuar passando por transformações significativas nos próximos meses, impulsionadas por demandas por maior eficiência, sustentabilidade e inclusão.

O que vem por aí?

Ações	Programação
 Mais funcionários	junho/2025 
 Acessibilidade	julho/2025 
 Reforma dos sanitários públicos	julho/2025 
 Reforma dos sanitários dos funcionários	agosto/2025 
 Área EU AMO UEM	11 ago 2025 (dia do estudante) 
 Pintura do piso e troca do forro	dezembro/2025 
 Área de descanso para funcionários	março/2026 



Para o reitor da UEM, Leandro Vanalli, os resultados são visíveis e as transformações significativas no RU. “É com grande satisfação que compartilho os avanços e o compromisso contínuo da Universidade Estadual de Maringá (UEM) com o Restaurante Universitário (RU), um espaço essencial para o bem-estar de estudantes, servidores e visitantes. Agradeço à equipe do RU, e a todos que colaboraram para estes avanços. Reafirmamos nosso compromisso com um RU acolhedor, eficiente e sustentável, refletindo o cuidado da UEM com sua comunidade. Como previsto, no que vem por aí, até 2026, entregaremos muito mais ações.”

O que achou das novidades? Compartilhe sua opinião conosco: sec-ru@uem.br!

6. Dicas Úteis

Seguir essas regras contribui para a organização do espaço e a harmonia da comunidade universitária.



Acesso ao RU

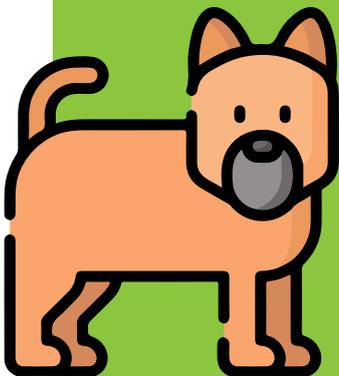
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



Descarte correto de resíduos

Para garantir a separação adequada do lixo, siga as orientações:

- Utilize as **lixeiras específicas** para resíduos orgânicos e não orgânicos, localizadas na saída.
- **Talheres** devem ser colocados na estrutura fixada na parede.
- **Bandejas** devem ser deixadas no balcão indicado para coleta.



Respeito aos cães comunitários

Os animais que circulam pelo câmpus já recebem alimentação adequada em pontos estratégicos. Por isso:

- **Não alimente os cães dentro do RU** – alimentos consumidos no restaurante podem prejudicar a saúde deles.
- Sua colaboração é essencial para o bem-estar dos animais.

7. Você Sabia?

Que o Restaurante Universitário da UEM foi aprovado em recente pesquisa de satisfação?

Como forma de acompanhar periodicamente a qualidade dos serviços prestados pelo Restaurante Universitário da Universidade Estadual de Maringá (UEM), o Escritório de Projetos e Processos (EPP) vem aplicando pesquisas de satisfação, sendo as últimas realizadas em janeiro e abril deste ano. Comparando as duas pesquisas, se observa um aumento no índice de aprovação dos serviços do Restaurante Universitário (RU), onde mais de 50% dos usuários estão satisfeitos ou muito satisfeitos, conforme quadro seguinte:

Quesito	Pesquisa Janeiro/2025	Pesquisa Abril/2025
Limpeza e Higiene do RU	70,50%	76,12%
Limpeza das Bandejas e Talheres	47,20%	54,85%
Diversidade no Cardápio	61,30%	65,86%
Qualidade dos Alimentos	63,40%	63,81%
Cortesia dos Servidores	80,70%	79,85%
Climatização	90,30%	89,74%
Feijoada	73,60%	71,64%

MÉTODO DA COLETA: realizada via Google Forms
(erro amostral aproximado de 4%)

PERÍODO: 29 e 30 de abril de 2025

AMOSTRA: 536 respostas (de aproximadamente 2500 usuários em média/dia)

TAXA DE RESPOSTA: 21,44% (acima da taxa típica para esse tipo de pesquisa)

Acesse as pesquisas na íntegra: www.ru.uem.br/pesquisas



8. Horário de funcionamento e Valor das Refeições por Categoria



Café da manhã: 6h40 - 7h40
Almoço: 11h00 - 13h00
Jantar: 17h45 - 19h45



Valores de aquisição dos tickets

Café da Manhã	
Categorias	Valor da Refeição
Estudantes e servidores	R\$ 2,00
Almoço/Jantar	
Categorias	Valor da Refeição
Estudantes	R\$ 5,00
Servidores com renda até 3 salários mínimos	R\$ 5,00
Servidores com renda acima de 3 salários mínimos	R\$ 10,00
Comunidade Externa	R\$ 19,00

Para adquirir os tickets ou acessar o Restaurante Universitário (RU) da UEM, é obrigatória a apresentação de um documento de identificação válido.

- **Estudantes** devem apresentar o **Registro Acadêmico (RA)**, que é de uso pessoal e intransferível.
- **Servidores** (docentes e técnico-administrativos) precisam apresentar a **Carteira Funcional** como comprovante.

A identificação é necessária para garantir o acesso ao RU.

Formas de pagamento: dinheiro, PIX, cartão de débito ou crédito.



ELABORAÇÃO

Pró-Reitor de Recursos Humanos e Assuntos Comunitários - PRH
 JOSÉ MARIA DE OLIVEIRA MARQUES

Diretora de Assuntos Comunitários - DCT
 PROFA. DRA. ADRIANA APARECIDA PINTO

Chefe do Restaurante Universitário - RU
 MILTON GARCIA



Nutricionistas do RU
 ANGELA PIERINA DOS REIS BUZZO
 JORDÂNIA LIMA DE SOUZA SETÚBAL
 VALMIR ANTONIO CORREA

COLABORAÇÃO

Coordenador Técnico do Escritório de Projetos e Processos - EPP
 SIDINEI SILVÉRIO DA SILVA

Coordenadora Geral do Escritório de Projetos e Processos - EPP
 PROFA. DRA. GISLAINE CAMILA LAPASINI LEAL