

Trabalhador brasileiro gasta em média R\$ 11 com sobremesa e café, aponta pesquisa apoiada pela Ticket

Pesquisa+Valor mostra que o gasto com esses itens na hora do almoço equivale a 31% do valor de uma refeição completa

A sobremesa e o café na hora do almoço consomem uma média de 31% ou o equivalente a R\$ 11 do total pago pelos empregados brasileiros na refeição completa, que contempla também o prato principal e a bebida não alcoólica. É o que constatou a *Pesquisa+Valor*, apoiada pela Ticket, marca da Edenred Brasil, pioneira no setor de benefícios de refeição e alimentação. O preço médio da sobremesa, sendo fruta ou doce é de R\$ 7,45, enquanto o do cafezinho é de R\$ 3,40.

Para uma alimentação equilibrada e saudável, a recomendação dos especialistas em nutrição é a inclusão de uma fruta após as refeições. Na comparação de preços entre as regiões brasileiras, a variação do valor médio da opção é pequena: os trabalhadores pagam R\$ 8,04 pela fruta no Sudeste; R\$ 6,87 no Centro-Oeste; R\$ 6,76 no Nordeste; R\$ 7,85 no Sul; e R\$ 7,39 no Norte. Já nos estabelecimentos *à la carte*, a fruta custa, em média, R\$ 10,55, enquanto nos restaurantes comerciais sai por R\$ 6,94.

Preço da sobremesa	Fruta
Norte	R\$ 7,39
Nordeste	R\$ 6,76
Centro-Oeste	R\$ 6,87
Sudeste	R\$ 8,04
Sul	R\$ 7,85

Quando levamos em consideração a sobremesa em forma de doce, a modalidade de restaurante *à la carte* tem um valor superior em relação à comercial e chega a ultrapassar os R\$ 12.

Preço da sobremesa	Doce
À la carte	R\$ 12,32
Executivo	R\$ 12,82
Autosserviço	R\$ 6,50
Comercial	R\$ 6,24



Preço médio da refeição

A Pesquisa+Valor apresentou ainda o gasto médio do trabalhador brasileiro na hora do almoço. Em 2018, o preço da refeição completa no Brasil, que contém prato principal, sobremesa, bebida e café, ficou em R\$ 34,84. No Sudeste, o valor médio é ainda mais alto, R\$ 35,72; seguido pelo Centro-Oeste, R\$ 35,16; Sul, R\$ 34,18; Norte, R\$ 33,74. No Nordeste, a média paga pelo empregado é de R\$ 32,66 na refeição completa.

Ticket e a refeição saudável

Há 43 anos, a Ticket vem estimulando as empresas a se cadastrar no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) para contribuir com a melhoria da situação nutricional dos trabalhadores, bem como promover a saúde e prevenir doenças. Criado em 1976, o PAT proporciona condições para que o empregado tenha uma melhora na situação nutricional, promove a saúde e previne doenças profissionais.

“A Ticket foi pioneira na criação de soluções que atendam ao PAT e incentiva uma alimentação de qualidade para promover a saúde dos trabalhadores. O Ticket Alimentação e o Ticket Restaurante permitem que o empregado tenha liberdade de escolha e possa adotar hábitos mais saudáveis no seu cotidiano, por isso desenvolvemos soluções que permitam às empresas multiplicar os benefícios”, ressalta Gomes.

Segundo o livro que celebra os 40 anos do PAT, organizado pelo economista José Afonso Mazzon, da FEA-USP, com o apoio da Fundação Instituto de Administração (FIA), a produtividade é beneficiada pela melhoria na qualidade da alimentação, pois evita doenças, aumenta a capacidade física e a resistência à fadiga. Sua penetração formal na força de trabalho está associada a uma redução de 0,77 acidente de trabalho a cada cem trabalhadores.

Informações Ticket

RPMA Comunicação

Andrea Natali

William Crispim

edenred@rpmacomunicacao.com.br





RPMA Comunicação
Tel.: 11 5501-4655 | 5102-4146
www.rpmacomunicacao.com.br



ticket.com.br