

FICHA DE PROGRAMA - REFEIÇÕES NO LNEC

Data: 02/11/2022	Rev.: 4
-------------------------	----------------

Objetivo: Facilitar as condições no LNEC para a tomada de refeições dos trabalhadores
Programa: Refeições no LNEC
Domínio da Conciliação: Serviços e Benefícios
Responsável Implementação: DBB / Divulgação SDCT
Divulgação: SDCT
Prazo
Implementação: Médio prazo
Duração: Longo prazo

1. APRESENTAÇÃO

O presente programa foi sinalizado pela equipa do Concilia.LNEC e colocado em auscultação nos *focus group* às partes interessadas relevantes internas e externas. Foi apresentado como “Refeitório (refeições no LNEC)”, sendo que permitiu desenvolver *brainstorming* nos painéis e identificar outras iniciativas relacionadas com a tomada de refeições no LNEC. Constatou-se em todas as auscultações que estas medidas são consideradas muito relevantes no âmbito da conciliação.

O LNEC dispõe de um espaço de refeitório, atualmente gerido por empresa externa subcontratada para o efeito. Nos bares geridos pela ATLNEC é igualmente possível adquirir refeições, inclusive para *take away*, sob encomenda. Existem igualmente máquinas de *vending* disponíveis no campus. A estas opções, acrescem espaços informais que foram adotados pelos trabalhadores, que lhes permite tomar as refeições trazidas de casa, e ainda um pequeno espaço exterior com mesas e bancos próprios para o efeito.

Durante os *focus group* constatou-se que a maioria dos trabalhadores não tem uma perceção positiva da qualidade das refeições servidas no refeitório, por experiências menos positivas no passado. Foi referido também que os espaços informais utilizados pelos trabalhadores não oferecem as condições adequadas. Quanto às máquinas de *vending*, foi apontado como aspeto menos positivo a qualidade dos produtos alimentares disponibilizados.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Melhorar as condições existentes para tomada de refeições;
- Definir regras de utilização gerais dos espaços informais para tomada de refeições;
- Alargar as opções dos trabalhadores para tomada de refeições.

3. METODOLOGIA/ PROCEDIMENTOS

As intervenções de melhoria, identificadas nos *focus group*, incidirão nos seguintes âmbitos:

- Refeitório LNEC:
 - Permitir acesso ao espaço do refeitório para quem traz refeições de casa;
 - Disponibilizar meios no refeitório para aquecer as refeições (ex. micro-ondas, ...) e, eventualmente, para lavagem dos utensílios utilizados;
 - Permitir o usufruto da varanda do edifício do refeitório para a tomada de refeições.
- Bares ATLNEC:
 - Avaliar possibilidade de reabertura do bar da Geotecnia, que fechou durante a pandemia;
- Máquinas de vending ATLNEC:
 - Avaliar possibilidade de melhoria dos equipamentos, que avariam com frequência (por exemplo, na possibilidade de pagamento com cartão multibanco);
 - Avaliar possibilidade de melhoria da qualidade e diversidade dos produtos disponibilizados (por exemplo, incluir produtos mais saudáveis);
- Espaços alternativos para tomada de refeições:
 - Avaliar possibilidade de aproveitar eventuais espaços desocupados para reconfiguração em salas de tomadas de refeições devidamente apetrechadas com meios para aquecimento de alimentos, frigorífico, mobiliário e outros meios complementares;
 - Definir responsabilidades e escalas de limpeza diária expedita e semanal mais completa destes espaços;
 - Ampliar e melhorar a zona de refeições ao ar livre entre o CDIT e a FCCN com mais mesas de exterior e colocar equipamentos para depositar lixo, devidamente diferenciado. Melhorar o acesso a este espaço;
 - Avaliar a possibilidade de criação de mais zonas de refeições ao ar livre;
 - Estabelecer regras de utilização e manutenção dos espaços informais transversais ao LNEC, inspirado em boas práticas já implementadas.
- Efetuar divulgação das diferentes opções para tomada de refeições dos trabalhadores.
- Envolver o Setor de Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho no acompanhamento e prosseguimento do projeto, para assegurar o cumprimento das regras de utilização e limpeza dos espaços.

De entre estas intervenções de melhoria, a proposta consiste em escolher, numa primeira abordagem, duas que tenham mais impacto na comunidade do LNEC: a disponibilização de meios no refeitório para aquecer as refeições e a reabilitação/melhoria de zonas de refeições (espaços informais). A divulgação dos desenvolvimentos do projeto e das várias opções para a tomada de refeições será também um dos pontos de intervenção.

FICHA DE PROGRAMA - REFEIÇÕES NO LNEC

4. MEIOS NECESSÁRIOS

Os meios necessários são apresentados por tipologia de proposta:

- Refeitório:
 - *Mesa ou bancada de apoio para colocação de equipamento;*
 - *2 micro-ondas;*
 - *Disponibilização de um “lava-louça” para limpeza dos utensílios;*
 - *Caixotes para separação do lixo (embalagens, papel, vidro e indiferenciado) e respetivos sacos do lixo;*
 - *Equipamento de limpeza manual dos utensílios (esfregões, detergente, panos de limpeza, ...);*
 - *Limpeza diária e semanal da bancada e “lava-louça”.*
- Espaços informais – exemplo piloto:
 - *Limpeza prévia do espaço escolhido;*
 - *2 mesas de refeições;*
 - *10 cadeiras;*
 - *2 micro-ondas;*
 - *1 frigorífico (existe já uma doação deste equipamento, por parte de um funcionário);*
 - *1 máquina de café;*
 - *1 jarro elétrico para aquecer água;*
 - *Caixotes para separação do lixo (embalagens, papel, vidro e indiferenciado) e respetivos sacos do lixo;*
 - *Equipamento de limpeza manual dos utensílios (esfregões, detergente, panos de limpeza, ...) e do espaço (esfregona, balde, vassoura, pá, ...);*
 - *Limpeza diária e semanal da bancada e “lava-louça”.*

5. PARTES INTERESSADAS

- Todas as partes interessadas internas e externas serão beneficiárias do presente programa da conciliação.

6. BENEFÍCIOS

- Mais e melhores condições para tomada de refeições;
- Aumento da satisfação dos trabalhadores com as refeições;
- Benefícios para empresa do refeitório (mais vendas de produtos alimentares, venda takeaway);
- Proporcionar locais de encontro entre os trabalhadores durante as refeições, promovendo a interação e o convívio.

7. INDICADORES

- Grau de satisfação dos trabalhadores do LNEC com a “Refeições no LNEC”:
 - Refeitório;
 - Bares;
 - Máquinas de *vending*;
 - Espaços alternativos para tomada de refeições (interiores e exteriores).
- Registo do número de pessoas a utilizar os espaços ao longo do tempo.

8. CALENDARIZAÇÃO DO PROGRAMA

- A primeira etapa da implementação será a adaptação no edifício do Centro de Convívio do espaço para o aquecimento de refeições, que deverá decorrer durante os meses de outubro e novembro/2022.
- Prevê-se a abertura do Espaço Refeição até o final de 2022.
- No ano 2023 será analisada a necessidade de outras alternativas em função da adesão ao Espaço Refeição a ser criado junto ao refeitório.