



00:00 - 23:59

MÚSICA, ESPORTE E NOTÍCIAMÚSICA, ESPORTE E NOTÍCIA

Offline



MENU

- [Página Inicial](#)
- [Contato](#)
- [Notícias](#)
- [Vídeos](#)
- [Placar ao vivo](#)
- [Recados](#)
- [Peça sua música](#)
- [Chat](#)
- [Álbuns](#)

MENU Fechar



ÚLTIMAS NOTÍCIAS

[Comissões Permanentes da Câmara de Maringá concluem atividades de 2025](#) [Prefeitura de Maringá promove audiência pública sobre as obras de duplicação do Contorno Sul nesta quinta, 18](#) [Obituário: Confira a lista de falecimentos em Maringá e região dias 12, 13 e 14/12](#) [Defesa Civil do Paraná emite novo alerta de tempestade para Maringá e região neste domingo, 14](#) [UEM amplia análises de água e reforça pesquisas em tratamentos naturais](#)

[Comissões Permanentes da Câmara de Maringá concluem atividades de 2025](#) [Prefeitura de Maringá promove audiência pública sobre as obras de duplicação do Contorno Sul nesta quinta, 18](#) [Obituário: Confira a lista de falecimentos em Maringá e região dias 12, 13 e 14/12](#) [Defesa Civil do Paraná emite novo alerta de tempestade para Maringá e região neste domingo, 14](#) [UEM amplia análises de água e reforça pesquisas em tratamentos naturais](#)

[Página Inicial](#) / [Notícias](#) / [Notícias de Maringá](#) / [RU da UEM passa por maior reestruturação da história nos últimos três anos](#)

RU da UEM passa por maior reestruturação da história nos últimos três anos



Por Administrador

Publicado em 13/12/2025 19:20

[Notícias de Maringá](#)



O Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá (UEM) vem passando, desde 2023, pela maior reestruturação da história do espaço, com expressivos investimentos em infraestrutura e abastecimento no período.

Só em 2025 foram injetados, com o apoio dos conselhos Universitário (COU) e de Administração (CAD), R\$ 7 milhões no restaurante do Câmpus Sede, além de cerca de R\$ 1,3 milhão em receitas – 100% reinvestidas – , totalizando R\$ 8,3 milhões para fornecer cerca de 50 mil refeições mensais a estudantes e servidores da instituição.

Se se adiciona ainda R\$ 1,2 milhão relativo ao fornecimento de marmitas nos câmpus regionais, o investimento da UEM em assistência estudantil para alimentação chega a um total de R\$ 9,5 milhões, cerca de 35% do orçamento gerencial da instituição no período, de quase R\$ 27 milhões, atestando o compromisso da universidade com a saúde e o bem-estar da comunidade acadêmica.

O reitor Leandro Vanalli, em cuja gestão ocorreu a revitalização do espaço, se mostrou orgulhoso do resultado da injeção de recursos no RU e da ampliação alimentar decorrente do aporte.

“Em nossa gestão, aumentamos o investimento no restaurante em cinco vezes. E quando assumi a Reitoria, havia 600 refeições no almoço, em média. Hoje, temos, só no almoço, 2 mil. Também ofertamos café da manhã e jantar, somando quase 3 mil em média, de segunda à sexta. Isso mostra que a universidade precisa do RU”, disse Vanalli.

Reinserção do café da manhã e cardápio diversificado

A reorganização do RU também trouxe de volta o café da manhã, fora do menu havia dez anos. O cardápio das três refeições, acompanhado por nutricionistas, inclui itens que chegam ao restaurante por meio do **Programa Alimentos Solidários e Agricultura Sustentável (Pasas)**.

Vinculado ao **Gabinete da Reitoria (GRE)**, o Programa organiza a produção de alimentos nas fazendas experimentais e câmpus da UEM nas quais são desenvolvidas aulas práticas e pesquisas dos cursos de **Agronomia** e **Zootecnia**.

Vanalli, consciente da exigência social por diversidade alimentar, enfatizou a preocupação da gestão em oferecer alimentação alinhada a todas as necessidades. "Hoje ofertamos cardápios vegetarianos e, em alguns momentos, veganos, além do regular", disse.

Durante o período 2023-2025 também houve alteração no quantitativo de pessoal no atendimento e na organização da fila, decorrentes do incremento na demanda por refeições ocasionado pela revitalização do restaurante. "Aumentamos", lembrou Vanalli, "o número de servidores que trabalham no RU de 30 para quase 50 pessoas, além de criar um controle melhor de pagamento e na entrada para que a fila fluísse de maneira mais rápida".

R\$ 1,5 milhão em infraestrutura

Para manter o crescimento na produção e visando a maior conforto e eficiência operacional, foram injetados, em infraestrutura, desde 2023, R\$ 1,5 milhão no RU. O aporte possibilitou a climatização integral do salão principal, com a instalação de 12 condicionadores de ar, além de um gerador, que garante o funcionamento do espaço sem interrupções.

O investimento no espaço, vinculado à **Diretoria de Assuntos Comunitários (DCT)**, também promoveu a revitalização da cozinha, contemplada com novos utensílios e equipamentos industriais, da lavanderia e de acessibilidade ao restaurante.

O reitor lembrou que o investimento que reestruturou o RU nos últimos três anos, até então inédito na história da UEM, foi obra de planejamento e voltado à otimização da prestação do serviço à comunidade acadêmica.

"Em nossa gestão, aumentamos o investimento no restaurante em cinco vezes. Isso tudo em um planejamento de três anos. Nunca houve na história do restaurante um investimento dessa quantia em equipamentos e novos utensílios de cozinha, que vão garantir uma melhor qualidade dos alimentos para a nossa comunidade e permitirão uma diminuição do trabalho manual", explicou Vanalli.

No caso específico da cozinha, os recursos foram liberados pela **Secretaria da Fazenda (Sefa)**, em ação apoiada pelo secretário de **Ciência, Tecnologia e Ensino Superior (Seti)**, Aldo Bona, a partir do projeto de Reestruturação da Infraestrutura do RU, desenvolvido pelo **Escritório de Projetos e Processos (EPP)**.

O EPP também acompanha a percepção dos usuários acerca da qualidade dos serviços prestado pelo RU por meio de pesquisas de satisfação periódicas. Na última aplicada, 89,7% dos entrevistados aprovaram a climatização do ambiente, 83,8% elogiaram a qualidade dos alimentos oferecidos enquanto 76,2% valorizaram a limpeza e higiene do espaço.

Suco, tilápia e 38 mil refeições servidas

E os investimentos no RU não param. A partir de março de 2026, o restaurante passará a servir sucos diariamente, com a compra de refresqueiras neste ano. Em novembro, a inclusão do filé de tilápia frito no cardápio, fornecido pelo **Câmpus Regional de Diamante do Norte (CRN)**, foi possível pela aquisição de fritadeiras elétricas. No mês, foram servidas 38.174 refeições, sendo 25.946 no almoço – momento de maior demanda do restaurante – 9.921 no jantar e outras 2.307 no café da manhã.

(Fábio Cândido/Comunicação UEM)

Compartilhe essa notícia



Comentários

[Novo comentário](#) [Fechar](#)

Nome:

E-mail:

Mensagem:

0/650

Mensagem

Não sou um robô

reCAPTCHA

[Privacidade](#) · [Termos](#)

[Enviar comentário](#)

Comentário enviado com sucesso!

Mais notícias



[Notícias de Maringá](#)

[Notícias de Maringá](#)

15/12/2025

[Comissões Permanentes da Câmara de Maringá concluem atividades de 2025](#)



[Notícias de Maringá](#)

[Notícias de Maringá](#)

15/12/2025

[Prefeitura de Maringá promove audiência pública sobre as obras de duplicação do Contorno Sul nesta quinta, 18](#)



[Notícias de Maringá](#)

[Notícias de Maringá](#)

15/12/2025

[Obituário: Confira a lista de falecimentos em Maringá e região dias 12, 13 e 14/12](#)[Notícias de Maringá](#)[Notícias de Maringá](#)

14/12/2025

[Defesa Civil do Paraná emite novo alerta de tempestade para Maringá e região neste domingo, 14](#)[Notícias de Maringá](#)[Notícias de Maringá](#)

14/12/2025

[UEM amplia análises de água e reforça pesquisas em tratamentos naturais](#)

Rodape





Rádio Maringá - Portal do Esporte

[Página Inicial](#) [Álbuns](#) [Vídeos](#) [Recados](#) [Notícias](#) [Contato](#) [Chat](#) [Placar ao vivo](#)

Todos os direitos reservados.

Com a tecnologia  briologic