

RESTAURANTES COMUNITÁRIOS

O investimento que há muito se esperava

EVELINA MUCHANGA

OS restaurantes comunitários não devem ser encarados como um gasto para o Estado, mas sim um investimento com retornos visíveis, daí a necessidade de se advogar junto do Governo para que se aproprie da iniciativa.



O desafio é advogar junto do Governo para que se aproprie da iniciativa, Isaura Nyusi



Primeira-dama busca alternativas para auxiliar no combate da desnutrição no país

Quem assim defende é a esposa do Presidente da República, Isaura Nyusi, patrona da iniciativa, falando ontem no encerramento do primeiro Seminário Sobre Restaurantes Comunitários que decorreu durante

três dias na cidade de Maputo.

É que, segundo a primeira-dama, tendo indivíduos bem nutridos, que é um dos objectivos da iniciativa, vai-se melhorar a qualidade de vida da população, em particular, a de baixa renda ou carenciada, para além de se reduzir os gastos

de aquisição de medicamentos e elevar a capacidade intelectual do capital humano.

Para Isaura Nyusi, a experiência transmitida pelo Brasil durante o seminário é suficiente para pôr em prática os desígnios do projecto-piloto desejados no

nosso país e com isso alcançar-se os resultados plausíveis, rumo à sua expansão por todo o território nacional.

"Atingido este estágio de desenvolvimento do processo de implementação deste projecto-piloto, cabe-nos uma responsa-

bilidade acrescida a ser partilhada por todos aqui presentes, como a de elaborar e executar um plano de acção que garanta o alcance das metas preconizadas", desafiou Isaura Nyusi.

Para tal, a primeira-dama adiantou que Moçambique con-

tinuará a contar com o apoio técnico da Agência Brasileira de Cooperação, Centro de Excelência de Luta Contra Fome de Brasília e do Governo do Distrito Federal de Brasil, entidades com larga experiência na gestão de restaurantes comunitários.

Falando no final do seminário, alguns participantes abordados pelo "Notícias" dizem que já era sem tempo, pois o nosso país precisa de uma iniciativa de género pela sua importância no contributo ao combate à desnutrição crónica.

Aliás, trata-se de uma iniciativa que, segundo os participantes, a ser bem implementada pode auxiliar na redução dos mais de 40 por cento de desnutrição para zero até 2020, conforme preconiza o Plano Quinquenal do Governo.

Difundir mais informação

desfavorecidos.



Priorizar segurança alimentar e nutricional



O projecto é bem-vindo, Custódio Muhlanga

CUSTÓDIO Muhlanga é líder comunitário do bairro Fiche, em Boane, província de Maputo. Su-

gere a difusão de mais informação sobre o projecto, a olhar para o impacto que possa ter na vida dos

desfavorecidos.

"Dentro daquilo que nos foi dado a conhecer pelos monitores brasileiros, entendo que a iniciativa vai ajudar muito na melhoria da deita alimentar no nosso país porque, na verdade, muitos de nós, sobretudo na área rural, produzimos muito mas não estamos a saber como usar esta produção para o nosso próprio auto-sustento.

Para Custódio, o Gabinete da Primeira-dama deve continuar a informar os líderes comunitários sobre os passos subsequentes para que a mensagem seja difundida localmente porque é onde há agentes económicos, agricultores e fazedores de opinião.

Já para Graciete Machel, presidente da AMUREDE, um fórum de mulheres religiosas que congrega 115 confissões religiosas, os líderes comunitários, secretários de bairro e chefes de quarteirão podem participar no recenseamento do grupo-alvo para se saber quantas pessoas com baixa renda e os sem renda existem nos bairros e facilitar a implementação do projecto.



Maputo tem condições para ser piloto, Lúcia Luciano

Há condições para o arranque

DURANTE o seminário, os participantes, entre os quais pontos focais de diferentes ministérios, líderes comunitários e religiosos, presidentes de municípios, esposas dos governadores provinciais, parceiros de cooperação, apresentaram diversas propostas sobre como Moçambique pode implementar o projecto de restaurantes comunitários e sobre onde iniciar.

Para a maioria, a comissão multisectorial criada para coordenar as acções deve olhar para a questão da legislação, convidar os agentes económicos e envolver mulheres rurais, para além de associações de agricultores.

No que diz respeito ao local onde se pode iniciar o projecto-piloto, que se espera que dure três anos, a maioria é a favor da cidade de Maputo, tendo em conta que é o centro de convergência de muitas pessoas. "Vimos que a cidade de Maputo é uma das que tem condições para acolher o projecto-piloto porque é um centro de consumo, e constatámos também que o grosso da população é de baixa renda", referiu Lúcia Luciano, directora de Agricultura e Segurança Alimentar da Cidade de Maputo.

Outrossim, segundo Lúcia Luciano, a capital do país tem mais de 65 associações agrícolas que poderão fornecer hortícolas e legumes ao restaurante. "Propõe-se a realização de um concurso público para se saber quais são as associações que poderão fazer a oferta dos alimentos e isto é bom para os próprios agricultores que poderão fazer uma produção por contrato e aumentar a sua produtividade. Ainda está em discussão o local de arranque, mas pensa-se em se aproveitar a antiga fábrica de refeições (no bairro do Aeroporto)", avançou a directora.

Não olhar para a iniciativa de forma isolada

A NUTRICIONISTA Edna Possolo e ponto focal do Ministério da Saúde olha para a iniciativa como sendo importante para o país, mas chama a atenção para não se olhar os restaurantes comunitários de uma forma isolada para se alcançar os objectivos que se pretende que é de contribuir para o combate da desnutrição.

Explicou que os restaurantes comunitários têm de ser vistos como o resultado final de um trabalho multidisciplinar que vai favorecer o pequeno agricultor, diversificar a produção local, afempoderar a mulher e, finalmente, contribuir para a melhoria dos hábitos alimentares.

"Matar a fome não resolve todos os problemas básicos. Se chego à casa e não mudo a minha qualidade de vida não estou a resolver o problema da desnutrição. Acho que o nosso modelo deveria ser igual ao do Brasil que é subsidiado maioritariamente pelo



Edna Possolo conversando com Jefferson Urani

Governo", sublinhou.

Edna Possolo referiu que é preciso lembrar que no Brasil, por exemplo, o projecto vem com outras acções que favoreceram a redução da pobreza, o que contribui para ser retirado do Mapa da Fome.

"Nós ainda temos muito trabalho para reduzir a fome, a

insegurança alimentar e nutricional. Providenciar, por exemplo, o acesso à água e saneamento, melhorar os serviços básicos de saúde, garantir a melhoria do acesso a alimentos no seio familiar. Estamos a falar da redução da gravidez precoce que tem uma relação forte com a desnutrição crónica", sustentou.

alimentar e nutricional

QUESTIONAMOS ao Subsecretário de Segurança Alimentar e Nutricional do Distrito Federal de Brasília, Jefferson Urani, sobre como é que o nosso país pode implementar e tornar o projecto sustentável, e disse: "a primeira coisa foi abraçar a ideia. Moçambique pode implementar o projecto colocando como prioridade a questão da segurança alimentar e nutricional".

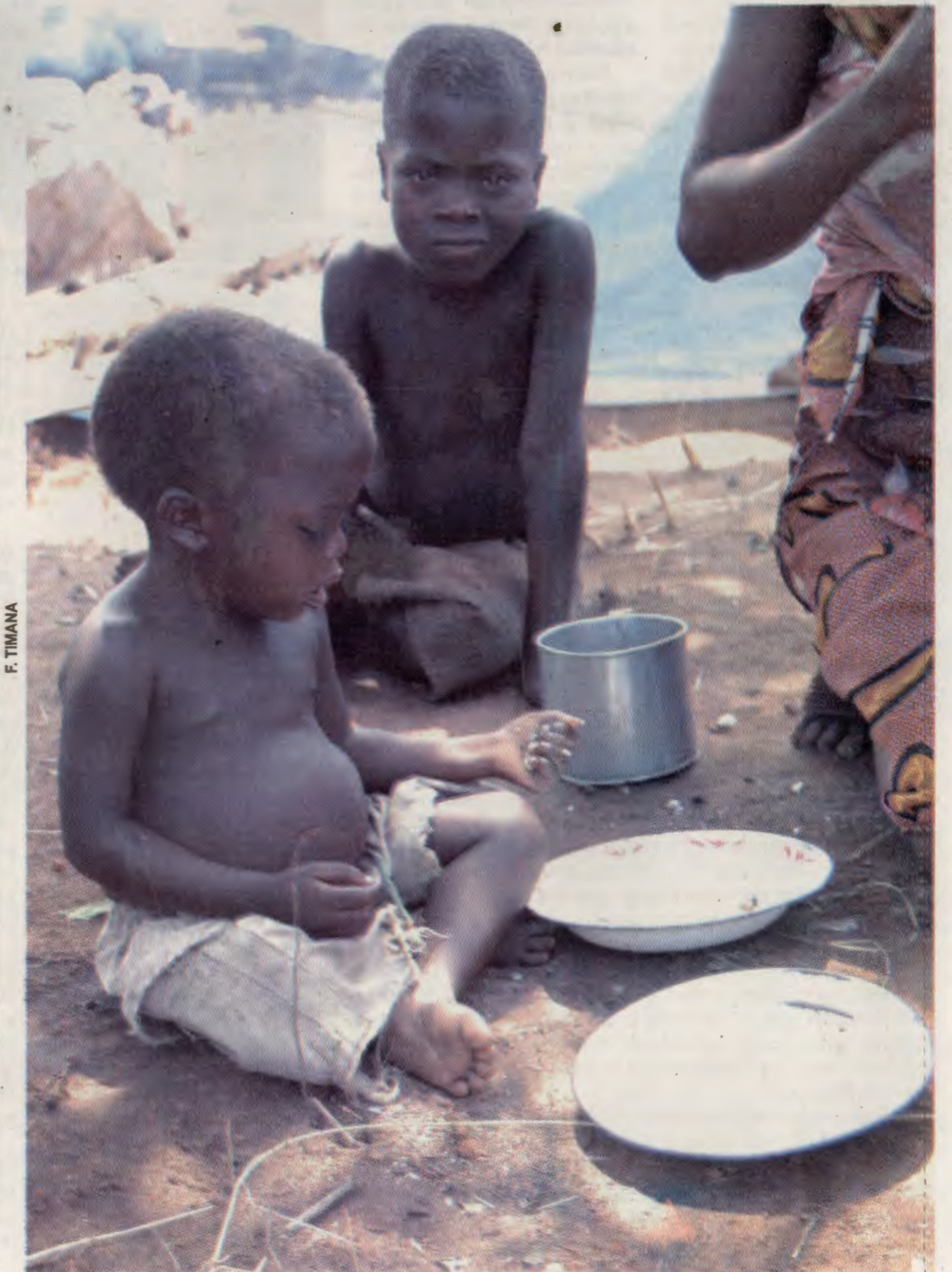
Falando do modelo brasileiro,

que pode não ser o ideal para Moçambique, Jefferson fez saber que o Estado constrói a parte física do restaurante, contrata uma empresa para que ela possa operar o restaurante e oferecer as refeições a baixo custo para a população de baixa renda e o Governo complementa o valor da refeição.

"Tem modelos onde as populações carenciadas recebem a refeição de graça e o Governo arca

com o custo. Então, o restaurante não é para gerar lucro, mas sim é um investimento que se faz que tem retorno não financeiro, mas sim de melhorar a alimentação, a saúde, o desempenho escolar, a mão-de-obra e bem-estar da população", disse.

Brasília tem 14 restaurantes que servem cerca de 25 mil refeições por dia à população na sua maioria da periferia.



F. TIMANA