

A entrevista com objetivo de aplicação do conceito de mais valia estabelecido por Karl Max, eu entrevistei uma cozinheira pelo WhatsApp devido a impossibilidade de um encontro pessoal, foi selecionada 10 perguntas para entender como é a rotina desta Mulher em seu local de trabalho, a seguir serão colocadas as perguntas e respostas respondidas por ela, logo após minha conclusão.

Nome do aluno: Olavo Felipe Rodrigues de Souza

Nome da entrevistada: Patrícia Coelho / Idade: 41

1: Qual é sua função e há quanto tempo você trabalha como cozinheira nesse estabelecimento?

Sou cozinheira e trabalho há 2 anos e 3 meses, nesse estabelecimento. Sou responsável pelo preparo das refeições, lanches e pela organização da cozinha.

2: Quantos dias por semana você trabalha e qual é seu horário de entrada e saída?

Trabalho 6 dias por semana, das 07:30 hs às 15:30hs

3: Quanto tempo você tem de intervalo para almoço ou descanso?

Tenho aproximadamente 1 hora de intervalo para almoço e descanso

4: Qual é o seu salário mensal? Recebe algum benefício ou pagamento adicional?

Meu salário mensal é de 2,600 reais, recebo também 150.00 por gratificação e 264.00 como vale transporte.

5: Em média, quantas refeições ou pratos são preparados por dia com a sua participação?

São preparadas em média 230 refeições ou pratos por dia, e 300 lanches, com a minha participação.

Os valores me foi fornecido posteriormente por ela e eram estes:

Self-Service: 95,00 reais o kg / Prato feito: à partir de 26 reais / Lanches variados: Cuscuz à partir de 8,00 reais, Tapioca à partir de 9,00 reais, Omelete à partir de 15,00 reais, Misto quente à partir de 6,00 reais e Salgados à partir de 5,00 reais.

6: Quantas pessoas trabalham na cozinha e como as tarefas são divididas entre elas?

Trabalham 7 pessoas na cozinha. As tarefas são divididas entre o preparo das refeições e lanches, limpeza, organização dos ingredientes e montagem dos pratos e lanches.

7: Quais são os principais alimentos e ingredientes utilizados diariamente e, aproximadamente, qual a quantidade utilizada?

Os principais ingredientes são arroz, feijão, carnes, verduras, legumes, macarrão, temperos e óleo. A quantidade varia de acordo com o número de refeições preparadas, sendo utilizados aproximadamente 115 kg de comida pronta.

8: Quais equipamentos são utilizados na cozinha e quem é responsável pelos custos de gás, energia e outros materiais necessários à produção?

São utilizados fogão, forno, geladeira, freezer, liquidificador, exaustor, chapa, fritadeira, panelas, utensílios e outros equipamentos. Os custos de gás, energia, água e materiais são pagos pelo estabelecimento.

9: Você recebe algum uniforme ou equipamento de trabalho?

Esses materiais são fornecidos e lavados pelo estabelecimento ou pelo próprio trabalhador?

Sim, recebo uniforme, sapato e os equipamentos necessários para o trabalho, esses materiais são fornecidos pelo estabelecimento.

10: Você considera que o valor do seu salário corresponde ao trabalho que realiza durante a jornada? Por quê?

Considero que o salário de 2,600 + 150,00 de gratificação corresponde ao trabalho realizado, porque o trabalho na cozinha exige responsabilidade, esforço físico, atenção, organização e dedicação.

Conclusão:

Fazendo alguns cálculos aproximados, se fossem vendidos todos os alimentos produzidos para o prato feito e self-service, o bruto poderia passar de R\$ 10 mil reais ao dia. Mas isso é apenas uma estimativa para a entrevista, pois existem outros fatores, como as outras pessoas da equipe, além de descontos da maquininha caso um cliente passe o cartão de crédito, impostos que devem ser descontados, valores de energia, água, internet e gastos imprevistos, que também podem ser considerados dentro de uma boa gestão.

Mas, considerando o conceito de mais-valia de Karl Marx, a cozinheira utiliza sua força de trabalho para produzir, ao final de um dia, um valor que pode ser bem superior ao que ela recebe como remuneração. Ela trabalha seis dias por semana, participa da produção de aproximadamente 230 refeições ou pratos e 300 lanches por dia, recebendo R\$ 2.600,00 de salário mais R\$ 150,00 de gratificação.

Dessa forma, a entrevista permite relacionar a situação da trabalhadora com o conceito de mais-valia, pois seu trabalho participa de um processo de produção que gera valor para o estabelecimento, enquanto ela recebe uma remuneração fixa pelo seu trabalho. Mesmo considerando os custos do estabelecimento e a participação dos demais trabalhadores, é possível perceber a diferença entre o valor movimentado pela produção e o valor recebido pela trabalhadora.