

Ambientes livres de fumo por funcionários do restaurante DOC, SSA-BA

Antes de extinguirmos a área de fumantes, tínhamos uma área restrita com poucas mesas para quem gosta de fumar, mas que acabava incomodando muito os não gostam. A reclamação era constante. Desde clientes que não gostavam do cheiro do cigarro na roupa, nos cabelos até aqueles que não queriam respirar aquela fumaça. Portanto, passamos a fazer um teste sem a permissão de fumar dentro do restaurante para saber se haveriam muitas queixas. E para nossa surpresa, a reação foi satisfatória. A partir da mudança surgiram algumas reclamações que nós não estávamos respeitando o direito dos fumantes. O nosso argumento foi explicar que a casa é pequena (são 122 lugares) e não tem sistema de exaustores que liberem a fumaça. Passados seis meses com essa mudança, 99% dos clientes já concordam e parabenizam a atitude.

Todos os funcionários da casa, até mesmo os fumantes reclamavam muito da fumaça do cigarro. Ninguém queria trabalhar na área de fumantes. Quem era escolhido sempre ficava de mau humor. Com a extinção dessa ala todos eles comemoram, inclusive eu, que atendo o cliente seja na mesa seja na recepção. A aceitação foi unânime. Com o cigarro a noite toda, a turma saía sempre com uma energia muito carregada de volta para casa. Agora é perceptível como vamos embora mais leves, apesar do cansaço.

Odete de Oliveira, Consultora de atendimento, 32 anos

Atuo como garçom há três anos. Sou fumante, mas incomodo bastante com a fumaça do cigarro. Somos nós que ficamos mais próximos dos clientes. E quando eles fumam não querem nem saber se você está gostando ou não. São muitas baforadas de cigarro na nossa cara. Assim com eu outras pessoas que não fumam também se sentem incomodadas, porque a fumaça se espalha e no ambiente todo dá para sentir o cheiro. Se uma pessoa fuma no local, 70 % dos outras também vão sentir. Até quando eles saem para fumar lá fora o rastro do cigarro acompanha, dá para sentir mesmo.

E essa mudança de não ter mais lugar para fumar dentro do restaurante fez com que a gente trabalhasse de forma mais tranquila. Agora meu olho não arde mais, não coça, até o cansaço é diferente. Eu já tinha tido outra experiência em trabalhar em restaurante onde não permite fumar, lá na Espanha. Na Europa é complicado porque as pessoas fumam muito, principalmente os jovens, mas mesmo reclamando muito eles acabam respeitando. Mesmo sendo fumante apóio essa medida, só não acho legal que seja uma imposição, os bares e restaurantes deveriam agradecer a todos sem haver desrespeito.

Jorge Messias, Garçom, 25 anos