

MUSEU DA PESSOA



Museu da Pessoa

Uma história pode mudar seu jeito de ver o mundo.

Memória, Identidade e Cultura - Grupo Pão de Açúcar (GPA)

“Se você não faz com carinho, não adianta”

História de [Antônio Raimundo Filho](#)

Autor: [Museu da Pessoa](#)

Publicado em 24/02/2021

Projeto Memória Identidade e Cultura Pão de Açúcar

Depoimento de Antônio Raimundo Filho

Entrevistado por Regina Teles e Cíntia Faria

São Paulo, 24/10/2003

Realização: Museu da Pessoa

Entrevista no. 19

Transcrito por Maria Amendola

Revisado por Carolina Maria Fossa

P1: Boa tarde, seu Raimundo. Primeiro queríamos que o senhor dissesse o seu nome completo, local e data de nascimento.

R: Boa tarde. Antônio Raimundo Filho, data de nascimento: 01/10/48, São Miguel da Anta, Minas Gerais.

P2: E o nome dos pais?

R: José Fernando Rocha e Maria José da Silva.

P1: E o senhor pode nos contar um breve resumo da sua história pessoal?

R: Bom, eu sou de uma família de 10 irmãos, eu sou o penúltimo. Eu tenho quatro irmãos falecidos e tenho cinco vivos.

P1: Como foi, seu Raimundo, que o senhor ingressou na empresa Pão de Açúcar?

R: Bom, meus irmãos já estava uns aqui em São Paulo. Eu vim pra cá, fui morar com meu irmão. Trabalhei seis meses numa empresa, completei 18 anos de idade e ingressei na empresa em 1966.

P1: Em que cargo o senhor entrou?

R: Eu era faxineiro, na época, hoje é limpeza, né?

P2: Em qual loja?

R: Na loja do Shopping Iguatemi, na época era loja 13, hoje é (1213?). Quando eu entrei na empresa ela tinha 12 lojas. A do Shopping Iguatemi inaugurou no dia 28, eu comecei a trabalhar no dia 29/11/66.

P2: Quanto tempo o senhor ficou como faxineiro?

R: Seis meses. Depois de seis meses eu passei a balconista-desossador, que nas minhas horas de almoço e após o trabalho eu ia aprender na

seção de carnes.

P2: Então você foi aprendendo na loja mesmo?

R: Na loja mesmo.

P1: Você pode contar um pouquinho dessa profissão de desossador?

R: Na época nós desossávamos carne. Eu fiquei 1 ano e meio como desossador. E pra mim era um serviço muito gratificante, né? Não sei por que se desde pequeno a gente mexia com os bois vivos, os bezerros quando nasciam. Então, quando eu entrei na empresa que eu vi a seção de carnes, aquilo parecia que já me tocou, entendeu? E aí eu comecei a aprender e depois me tornei balconista-desossador. Depois de um 1 ano e meio eu fui para estagiário encarregado e depois encarregado. Quando eu saí da loja 13 para a loja 21, aí eu saí para ser encarregado da loja 21. Estagiário, né?

P2: A loja 21 qual era?

R: Pão de Açúcar Pari.

P2: Bandeira Pão de Açúcar.

R: Não, atualmente Compre Bem. Na época era Pão de Açúcar.

P2: E quando o senhor foi lá para ser estagiário, o senhor foi na seção de carnes?

R: Seção de carne.

P1: Conta um pouquinho como foi esse estágio, o que o senhor aprendeu?

R: É que na época, antes de ser encarregado você tinha que ficar 3 meses pra ver se você realmente adaptava. Então, após esses 3 meses eu fui promovido a encarregado. Não foi uma época fácil, não. Foi uma época difícil. Era a época de carne da Sunab, aquelas fila que não acabava mais, entrava dentro da loja a fila e saía do lado de fora. A fila corria o dia todinho, na hora que abria a loja até fechar.

P2: Que ano que era?

R: 1969.

P2: Ainda na década de 60. O que o senhor exatamente fazia como encarregado?

R: Como encarregado, você era responsável por uma equipe e você e a tua equipe era a pessoa que pedia, que trabalhava com o produto. Você comprava e vendia, certo?

P2: O senhor ficou quanto tempo nessa loja?

R: Nessa loja eu fiquei 8 meses. Depois dessa loja eu vim pra loja 11, na Afonso Brás, fiquei uns 4 meses; fui pra loja 14 em Pinheiros na Benedito Calixto, fiquei uns 3 meses, vim pra loja 10 aqui na Pamplona, fiquei 7 meses. Fui em 70 pra 32, na Aclimação; de lá eu saí e vim pra 37 aqui na Brigadeiro.

P2: Sempre na seção de carnes?

R: Sempre na seção de carnes. Depois da 37 - eu fiquei uns 6 meses -, eu fui pra loja 41 no Largo da Boa Vista, em Santo Amaro. E na 41 fiquei 1 ano e pouco, quase 2 anos. Depois eu saí em 73 pra, na época, [ser] controlador. Comecei a visitar as demais lojas, meu trabalho aí já era junto com os encarregados da seção.

P2: O senhor tem um percurso muito grande no setor de carnes, né?

R: Toda a minha vida.

P2: O senhor pode contar um pouquinho das mudanças que o senhor presenciou no Pão de Açúcar em relação a essa seção?

R: Bom, quando eu comecei a trabalhar com carne eu trabalhava com (traseiros?). Isso foi bem tempo, certo? Depois dessa época, rolou um tempo e quando foi em 88, por aí, começamos a trabalhar com a carne desossada. Mas quando era carne com osso era bem sacrificado. Não foi fácil para quem trabalhou naquela época com carne não.

P2: O que facilitou a vida de vocês e a partir de que época?

R: É, quando começou a trabalhar com carne desossada já deu uma melhorada em termos de operar a seção, certo? Porque, quando trabalhava com carne com osso, querendo ou não, era muita sujeira, né? Porque tinha problema de osso, de sebo e não tinha onde guardar aquilo; era tudo dentro das câmaras, entendeu? Até o sebeiro vir retirar esse produto... Tinha pessoas que entrava no meio das câmaras, porque tinha que retirar essas mercadorias do meio de lá; então quando entrou a carne desossada facilitou bastante, porque aí só nós passamos a tomar conta, cuidar da coisa, que já era nós que tomava conta. Mas aí entravam outras pessoas que não tinham muito a ver dentro das nossas câmaras, até pra se colher os produtos, que seriam no caso o sebo e o osso.

P2: E nesse período que foi ficando melhor, vocês começaram a trabalhar com carnes desossadas, vocês começaram a trabalhar com equipamentos mais modernos, técnicas mais modernas?

R: Ah! sim, sem dúvida. É aquele negócio: quem trabalha com carne, trabalha com faca, né? Mas o equipamento nosso mudou muito. Principalmente nos anos atuais, nós tem assim, na nossa seção, um equipamento bem moderno, que facilita bastante. Agora, a faca continua sendo a mesma. Não dá pra mudar a faca, mas os equipamento melhorou bastante. (risos)

P2: Quais seriam esses equipamentos?

R: Posso citar serras, que sempre tivemos e que na época não tinha nada a ver. Nos anos 60, 70, até nos 80, a gente trabalhava com equipamentos sempre de madeira, era mesa de madeira, que hoje em dia nós não tem nada de madeira na seção, é tudo inox. E naquela época realmente era brava a coisa. Hoje, não. Nossa Senhora, não dá nem pra comparar! Pra quem viveu nos anos 70 na empresa, é uma diferença total.

P2: O senhor pode nos dizer quais são as mudanças mais marcantes daquela época, além dos equipamentos novos?

R: Eu acho que teve algumas, né? Principalmente a consciência das pessoas. Na época, por exemplo, quem trabalhava na seção de carnes achava que tinha que trabalhar sujo pra dizer que era bom. Eu acho isso uma mudança muito grande. Hoje em dia, nossos meninos que trabalham na seção de carne, nossos funcionários de seção de carne hoje, parecem médicos, doutores, entendeu? E aquela época, quando falava assim "trabalha com carne", o cara achava que tinha que estar sujo, porque senão não estava trabalhando. Hoje já é ao contrário: ele tem que estar limpo, ele não pode estar sujo. A consciência das pessoas que trabalham neste setor hoje é bem maior do que na época.

P1: Seu Raimundo, o senhor está na empresa há 37 anos, o senhor percebeu uma grande evolução na sua área de carnes como consultor técnico. Quais seriam pro senhor, ao longo desses anos, as mudanças que o senhor acompanhou na história da empresa?

R: Na seção de carnes ou também fora?

P1: Da empresa.

R: Eu acho que principalmente o fato que a empresa hoje valoriza o cara e quer que o cara estude, e uns anos atrás, nos anos 60, 70, não tinha essa preocupação com o funcionário, não. Eu até incentivo muito meus colegas de loja, e de onde for, pra estar estudando. Na época, era bem complicado.

P2: O Pão de Açúcar hoje é muito forte esse setor de Recursos Humanos...

R: Muito! Antes não era tanto. Hoje é muito forte. Eu acho que nós que trabalhamos na empresa hoje estamos bem.

P2: O que representa pro senhor estar trabalhando no Pão de Açúcar?

R: Pra mim, não tem outra coisa pra falar. Pra mim é tudo. Eu só estou 37 anos na empresa, né? Olha, tudo que eu tenho na minha casa é do Pão de Açúcar, é meu trabalho, é; mas saiu da empresa. Meus filhos foi criado todos comigo trabalhando no Pão de Açúcar. Eu tenho um filho de 33, um de 28, outro de 27 e tem os dois mais novos, entendeu? Então eu acho assim: pra mim, o Pão de Açúcar é tudo! Não dá pra mim falar outra coisa do Pão de Açúcar. Eu até brinco com os meus colegas, porque quando eu vim pra São Paulo, a gente veio lá do meio do mato. Hoje, a gente senta em frente a uma tela e sabe fazer as coisas, nem imaginava na época o que que era uma tela. Não sabia nem o que era supermercado na realidade. Então, tudo que eu adquiri é do Pão de Açúcar. Eu sou suspeito de falar, entendeu?

P2: O senhor conhecia o seu Santos?

R: Eu quando entrei na empresa conheci o seu Santos. Eu entrei na loja do Shopping Iguatemi, eu já falei, o seu Santos toda semana estava lá com nós na loja. Ele não passava uma semana sem ir lá. E passava pela seção de carnes e cumprimentava nós, até hoje ele faz isso. Ele fazia questão de passar pela seção e cumprimentar nós, funcionário dele.

P2: O senhor já teve então contato pessoal?

R: Não! Toda semana ele ia no Shopping Iguatemi, dificilmente passava uma semana sem ele ir.

P1: E o dr. Abílio Diniz?

R: O dr. Abílio na época ele ainda estudava e depois foi estudar lá fora. Teve mais contato anos depois, né? Mas assim: conversei com ele também. Uma reunião nossa ele participou duas vezes quando nós trabalhava no Comerciário lá no (Capa?), né?

P1: O senhor lembra de algum fato marcante ou alguma coisa que tenha marcado que o senhor gostaria de falar?

R: Acho que a empresa sempre teve épocas difíceis e épocas melhores, certo? E eu acho que toda empresa vive isso. Destacada mesmo eu não tenho. Eu passei por todas as épocas da empresa, né? Época do (Pico?) que tinha que apagar as luzes: “vamos apagar, gente”. Nossa empresa vinha com uma despesa e a gente tem que estar junto ajudando nesta parte, né? Mas destacar uma mesmo, não. Na seção de carnes, numa época nós tivemos um americano aí que ele cismou que nós tinha que trabalhar em cima do sal dentro da seção. Essa época marcou muito, eu nunca tinha visto aquilo e até hoje nunca mais vi isso. (risos). Depois que nós lavava a seção, que ela já estava seca, a gente espalhava sal para trabalhar em cima do sal, diz que era pra não sujar a seção. Isso ficou marcado, eu achei uma coisa assim.. E nessas alturas, né? E você trabalhava com o seu sapato e o sal comia tudo.

P2: E isso foi bastante tempo?

R: Não, isso não durou bastante tempo, acabou rapidinho. Essa época ficou bem marcada. (riso)

P2: Teve alguma outra...?

R: Teve, mas pra gente lembrar assim não tem muitas coisas. Agora, uma época que me marcou bastante foi os anos 90. A gente ficou bem preocupado, mas graças a Deus passou por isso. Foi um dos anos mais difícil. Na época eu falei: “Acho que a gente sai, não vai ter jeito”, mas a coisa fluiu e a gente está aí até hoje.

(voz ao fundo; não é de nenhuma das duas entrevistadoras:

Deixa eu te lembrar de um momento que acho que foi marcante e bem especial; acho que em 97, que você participou da criação do padrão operacional de carnes.)

R: Isso que eu ia lembrar agora. Posso continuar? Em 97 teve uma coisa bastante marcante pra nós, que foi quando nós começou a trabalhar no padrão das seções de perecíveis. Foi uma época que realmente marcou bastante. Nós fomos fazer esse trabalho com os Recursos Humanos. Para nós foi muito bom. Até então, nós não tinha muito contato com os Recursos Humanos, a gente passou a ter. Foi um trabalho pra empresa, pra nós, pra turma da loja que foi uma coisa que eu jamais imaginava que ia acontecer – tenho certeza que ajudou nós bastante.. Foi uma surpresa quando falou: “característica da carne”. Trabalhar tanto tempo com carnes e eu nunca tinha visto falar em “característica da carne”. “Nós tem que falar lá de característica de carne, o que que é a carne”, a gente não sabia nada disso. Até então, quando escolheu eu e o Carlos para ir com o Recursos Humanos fazer esse trabalho. Eu até brinquei com Carlos, meu colega: “Vai ser fácil porque a gente sabe bastante de carne. Não que a gente sabe tudo, mas a gente sabe bastante. Não vai ser difícil”. Mas a gente se enganou. Foi bem difícil. E a gente saiu correndo atrás de características de carne. A gente foi lá pra Tatuapé, na Vila Prudente, em um depósito velho lá atrás de revistas, e o Recursos Humanos ajudou muito aquela época, e o trio Cida, a Cássia e a Sueli foi junto com nós.

P1: Conta pra nós o que é o padrão operacional de carne.

R: Não tinha nada na época e nós tinha que fazer uma coisa pra treinar a equipe, mas até então, nós só ia na loja, conversava, orientava, mas não tinha nada assim que ficasse com eles na hora que tivesse dúvida. “Onde eu vou buscar?”. E o padrão operacional veio pra isso. __ Pode ser? Não sei se isso mesmo.

(outra voz ao fundo: __ o padrão operacional é o que dá as bases pro operar a seção, que hoje é fundamental __ na compra da carne)

P1: Você pode explicar um pouco pra gente as características?

R: Bom, esse padrão veio até pra auxiliar o pessoal que trabalhava com carne: encarregados, mais os operadores. Praticamente, eu considero assim, que nós juntamente com o Recursos Humanos criamos isso. Pra mim foi um sonho, quando aquilo ali estava pronto. E esse padrão é assim: quando uma pessoa trabalhava com carne em qualquer loja e tivesse dúvida, ele abria essa apostila, aquele fichário e buscava tudo lá dentro, lá estava tudo: falava dos corte, peso dos produtos, quantidade que era pra ir nas bandejas. Característica. Característica o que era? Era o peso, era a cor, era a rigidez da carne, se era mole, a quantidade, se o que ia pro nosso cliente era bife ou era pedaço, entendeu? Então, isso era característica. E depois desse primeiro que foi em 97, já teve a revisão do segundo e agora que nós estamos no (GC?), revisou o terceiro e ele tá aí já, voando por aí.

P2: Você percebeu uma mudança no consumo da carne; o cliente, ele consome uma carne diferente, exige coisas diferentes. Como é que era a diferença desse cliente na época mais antiga e hoje?

R: Naquela época não tinha uma consciência grande pra consumir carne. Primeiro porque na época não tinha Código de Defesa do Consumidor; não existia a consciência pra comprar uma carne. Hoje o cliente está bem exigente. Hoje pra você vender não é fácil, porque hoje também todo mundo vence carne, naquela época era difícil: era um mercado aqui, outro lá longe. Hoje está um em cima do outro. E hoje pra vender carne é bem complicado e o cliente nosso se tornou bastante exigente.

P2: O que o cliente tem exigido bastante na carne, o que vocês tem que se preocupar?

R: Em primeiro lugar: qualidade. Hoje nós tem que estar muito atento com qualidade. E atendimento. E eu costumo dizer sempre, gente, que o atendimento na carne não é só ser “senhor”, ser “senhora”, “muito obrigado”, não. Isso é obrigação. Atendimento na carne é um bife bem cortado, entendeu? (PAUSA) Além do corte bem feito, apresentação, exposição e a especificação do produto, acho que tudo isso é importante. Aonde expor, é a limpeza do equipamento. Então tudo isso hoje é fundamental, senão fica meio complicado pra gente vender carne. Eu costumo dizer que quem trabalha com carne e sabe trabalhar com carne não é só um profissional, é um artesão. Carne quando você trabalha com ela e sabe fazer é um artesanato. Eu acho que tinha que olhar um pouco melhor pra essa pessoa que trabalha com carne.

P2: É difícil treinar uma pessoa pra trabalhar com carne?

R: É difícil treinar uma pessoa pra trabalhar com carne. No mínimo 6 meses. Se eu pego uma pessoa hoje que não conhece nada de carne, pra ele estar cortando uma carne razoavelmente bem – não vou dizer nem bem – pro cliente, no mínimo é 6 meses. Até 6 meses ele está aprendendo. Eu costumo dizer assim: “até 6 meses ele está dando prejuízo pra empresa. Depois de 6 meses, ele passa a vir o lucro”. Porque até 6 meses ele não sabe cortar, muitas vezes ele não conhece nem o nome dos cortes. Após 6 meses ele passa a conhecer todos os cortes, já corta um bife para o cliente com consciência, como deve ser cortado o bife para o cliente. E até 6 meses não: de um lado dá um centímetro, do outro dá três. A dona de casa leva pra fritar, chega em casa, um lado frita, do outro fica cru, você entendeu? Ou então um frita o outro queima. Então pra trabalhar com carne tem que ter muita paciência.

P2: Tem carnes hoje no Pão de Açúcar que não tinha há um tempo atrás?

R: Hoje nós temos carne de terceirizados, tem (Adesse?), tem (Basse?), tem (Montano?), tem a (Laslila?), entendeu? E tudo isso ajuda a nós vender. Mas o forte ainda é a que nós preparamos, principalmente de bois, que surgiu os cortes especiais, que lá atrás não tínhamos. Esses cortes especiais a gente foi criando, foi criando e hoje nós tem uma variedade.

P2: Você pode contar um pouquinho da onde é que veio esses cortes especiais, da onde veio?

R: Quando nós começou a fazer os cortes especiais – e começou mesmo a maior parte por nós – poucas pessoas em São Paulo tinham os cortes especiais, hoje todo mundo tem. Um diz que “foi eu quem criei”, mas foi nós que começou a fazer a maior parte. E a gente começou a inventar e a coisa foi acabando dando certo. No início a gente tinha um, dois cortes. Hoje, a gente já tem seis a oito cortes especiais de contra-filé, por exemplo. Nem falo dos tradicionais. O alcatra também a gente tem quatro, cinco. Do coxão mole a gente tem três, quatro, e vai por aí. Nós só tem um corte do traseiro que não dá cortes especiais, que é a carne de filé. Os outros todos dão três, quatro cortes. O filé mignon dá pra nós seis cortes, que aí entra o “medalhões”, entra o “escalope”, entra o “toledo”, entra o “fondue” e entra o “stroganoff” e o filé mignon especial; fora os tradicionais. E do contra-filé nós tem (fox-filé?), contra-filé, filé especial, bife especial, bife de chouriço, nós temos bife pra churrasco e nós temos (stripslow?) e o (serial stake?), tudo feito do contra-filé. E sem falar os outros. E do dianteiro também nós temos cortes especiais. Da paleta, nós temos bife de panela, assado à inglesa?) e o peixinho especial e o bife à borboleta. E do (assem?) nós temos carne à caçarola, bife-caçarola e temos cozido especial. Fora os tradicionais. Estou falando só dos especiais. E vai por aí.

P2: E o cliente já aprendeu esses cortes que são relativamente novos, né?

R: Atualmente não tá tão novos mais. Já vem aí de um bom tempo. Mas são sim bem procurados. Pra nós é uma surpresa. E eu fiz parte disso daí, eu fico muito feliz. Eu tenho uma história do Pão de Açúcar que eu costumo dizer assim: “eu sou quase uma árvore do Pão de Açúcar”. Então tem vários frutos meu por aí, que eu chamo tudo de filho. A seção de carnes é tudo meus filhos. Das três Bandeiras. Atualmente eu não atuo nem no Extra, nem no Compre Bem, eu atuo só no Pão. Mas eu conheço os menino tudo por aí e cada um deles tem alguma coisa do ___.

P2: E você gostaria de dar uma mensagem pra eles?

P1: Acrescentar alguma coisa?

R: Olha, eu acho que, pra quem trabalha com carne nós temos que procurar todos os dias tá aprendendo. Porque por mais que a gente saiba, por mais que a gente corra atrás, por mais que a gente se dedique, sempre tem alguma coisa que precisa saber. E quem trabalha com carne tem que gostar, se não gostar é melhor procurar outra seção. Porque trabalhar com carne é dedicação, é gostar, é ter amor pelo que faz. Eu costumo dizer sempre assim: “se você não faz com carinho, não adianta”. Seção de carnes é carinho, é você fazer bem feito.

P2: O que o senhor está achando em dar um depoimento pro Projeto Memória, contando um pouquinho da sua história, história do Pão de Açúcar?

R: Quando eu podia imaginar na minha vida que isso podia acontecer? (riso nervoso). Pra mim, não digo uma surpresa, né, mas é muito bom. Eu estou podendo falar um pouquinho de carne, que até então, não tinha falado. Mas tem bastante coisa aí de carne. Apenas comeci a contar algumas coisinhas, gente. Se for começar a falar aqui de vitela, se for começar a falar de suínos, se for começar a falar de aves, nós vamos ficar aqui um bom tempo falando disso.

P2: Tá bom então. Muito obrigada.

P1: Obrigada.

R: Obrigado vocês.

FIM DA FITA__