

Minha reclamação é sobre venda de alimentações e cozinha em más condições. Trabalhei na confeitaria UMAI LTDA por 24 dias como cozinheira e me desliguei da empresa pela forma como eles queriam que eu trabalhasse NA PORQUICE e sujeira! Ela mantém alimentos em caixas jogadas, geladeiras imundas, panos sujos e produtos FORTÍSSIMOS no estabelecimento, sem contar gás expostos, encanamentos em pessimas situacoes que ate explodiam água na gente. Ontem sabado fui até la devolver uniforme e presenciei novamente muita porquice e nojeira, sinal que mesmo eu surtando pela sujeira e me desligando da empresa ele ainda voltaram a cometer os absurdos! Tenho uma pasta cheia de fotos e vídeos do tempo que trabalhei lá (recente) e também de ONTEM! Até tentei contato com a vigilância e com a gom mas não sabia que era fechada de sábado. Mas chamei a polícia pra estar podendo pelo menos fazer um boletim de ocorrência e documentar, caso na segunda feira eles tivessem dado uma faxina lá pra encobrir todas as falhas deles. É MUITO SÉRIO! Além das pessimas condições de trabalho, a tentativa de que mandássemos comidas em pessimas qualidades para clientes podendo ter total contaminação cruzada, em excessão apenas das alfaces, nenhuma hortaliça, legumes, verduras ou frutas Não eram esterilizadas! Trabalhávamos com produtos vencidos SIM, descongelavam produtos e te congelavam várias vezes inclusive ficavam sem etiquetas da validade, os fornos e formas não são limpos corretamente e ficam crostas de restos de alimento neles e só vão reutilizando em cima, a cozinha era limpa com produtos fortíssimos enquanto manipulávamos alimentos e cozinávamos ao mesmo tempo, e mesmo reclamando indo contra, a Suelen que é a dona ameaçava dizendo que já havia trabalhado na vigilância e que não dava nada! P continuar dessa forma.. há 2 processos trabalhistas e entrei com o 3º por essas condições de insalubridade e periculosidade extrema, além de cada semana ser funcionários diferentes pois na registram na clt como prometem e ngm aguenta trabalhar nessa porquice. Tenho uma pasta cheia de fotos, vídeos, áudios deles mandando desencrostar panela lavar parede, isso enquanto manipulávamos alimentos e fazíamos as refeições. O meu desligamento foi por essa situação. Ela trocando o layout da cozinha os canos todos jorrando água enquanto eu cozinava. A gente toda molhada. Tendo que lavar parede balcão e as coisas. A responsável sempre nos dava ordem absurdas e quando questionávamos ela dizia que ela tinha contatos aí na vigilância, que já até trabalhou na vigilância e que inclusive vocês só apareciam após as 9h horário que as refeições já estavam sendo terminadas ..A responsável por lá é a Suellen Susuki e o Eric é o filho dela. Um lado do prédio é a cozinha e o outro lado a confeitaria. Tudo aberto, frutas já passadas, maioneses, leite condensados abertos, misturados com cenoura, cebola , que ela fabricava os lanchinho naturais. Ambos todos abertos. O forno é às formas lá sempre ma lavadas e usadas novamente sem nenhuma higiene. As tábuas eram usadas qualquer cor, pra todas as finalidades