

INFORMEX

APRESENTANDO...

Leandrina Moreira Biauki tem 32 anos e é gestora da Brose do Brasil, empresa alemã líder mundial na fabricação de levantadores de vidro localizada em São José dos Pinhais, no Paraná. Há dois anos na EXAL e à frente da unidade da Brose, tem uma equipe de 23 funcionários e coordena todas as refeições da empresa, como o café da manhã, o desjejum da manhã e da tarde, o almoço, o jantar e a ceia. **“Como entendo bem da parte operacional, verifico se estão fazendo corretamente e oriento sobre os processos que devem ser realizados”**, conta.

Responsável pela parte de gestão, Leandrina planeja as compras e o cardápio dos dias, coordena a administração do restaurante e a área de Recursos Humanos. E, claro, também coloca a mão na massa. “Para mandar, o bom chefe precisa saber realizar todas as partes do processo e desenvolver um bom trabalho, além de contribuir para que o cliente esteja sempre satisfeito”, lembra ela.

“Considero a minha equipe muito comprometida e unida e sou feliz por isso. Meus desejos para 2012 é que eu tenha saúde para permanecer na Brose e desenvolver um bom trabalho e deixar o cliente sempre satisfeito”.

Leandrina é casada há 16 anos com Márcio José Biauk e tem uma filha de 15 anos, a Gabrieli Camila Biauk. Gosta de ler sobre espiritualidade e de passear com o marido e a filha.



CURTAS



Boa vontade + Comprometimento = Resultados

Na última Replan da EXAL do ano, que aconteceu no Hotel Promenade, em Curitiba, cerca de 90 pessoas entre gestores, coordenadores, equipe sede e diretores estiveram presentes. O evento contou com a palestra em roda liderada por Sérgio Naguel, consultor de processos humanos e organizacionais. O formato em roda é adotado por Naguel com o objetivo de facilitar a compreensão dos conteúdos teóricos apresentados, além de criar um ambiente descontraído e animado.

Entre os assuntos discutidos estavam novas conquistas, auditorias de qualidade, balanço gerencial e operacional, programa de inclusão de pessoas com deficiência e outros.

QUAL SUA META NA EXAL PARA 2012?

“ Quero mostrar resultado para, quem sabe, ocupar uma posição de mais responsabilidade.

Ailton dos Santos, 38 anos, almoxarife da Roca, de Santa Luzia, MG. Está na EXAL há seis anos

“ Crescer bastante e aprender com a experiência daqueles que me rodeiam.

Aline de Souza, 25 anos, auxiliar de cozinha da Leão Jr. Integra a equipe EXAL desde maio de 2011

mais exal

Boletim informativo - EXAL Excelência em Alimentação

Ano 03 edição nº09



MAIS É MENOS

Consciência e comprometimento evitam o desperdício de alimentos



ÍNDICE:

03. INFORME

06. CONVERSA COM O CLIENTE
NOVAS CONQUISTAS

07. FATOS & ACONTECIMENTOS
EXAL SUSTENTÁVEL

08. INFORMEX
CURTAS

EXAL 20

Neste ano, estamos recriando a Exal através do processo que denominamos EXAL 20. Queremos mudar para melhor. Mas por que EXAL 20? Porque neste ano estaremos completando 20 anos, porque estamos cada vez mais comprometidos com excelência (10+10); e porque pensamos em um crescimento saudável a longo prazo, ou seja, com meta em 2020. Toda a organização dinâmica que opera em um ambiente desafiador precisa passar por um processo de renovação.

Vários assuntos na EXAL passam por mudanças, mas a principal delas é a nossa visão. Queremos construir uma companhia excelente, sustentável, desejada pelos clientes, desfrutada pelos colaboradores e de retorno crescente.

Hoje, os nossos objetivos empresariais, ou seja, nossa missão foi redefinida com a inserção da saúde dos nossos clientes em primeiro plano. Esta nova definição compõe um tripé de objetivos complementares e mutuamente apoiadores. São eles: primeiro a satisfação e saúde dos clientes, segundo a satisfação dos colaboradores e terceiro a rentabilidade. Queremos contribuir decisivamente para a qualidade de vida dos nossos clientes e colaboradores. Em última análise, é isto que importa.

Crescemos 74% em número de refeições servidas no ano de 2011, e estamos muito felizes por isto. Este ano já começou com várias inaugurações bem-sucedidas. Desejamos o crescimento, mas somente na medida em que a visão se torna realidade e os objetivos são plenamente alcançados.

Estamos entusiasmados, e contamos com o seu entusiasmo para a realização dos nossos mais nobres sonhos. Que Deus, a fonte de todo entusiasmo e poder, nos ajude!

Roberto Costa de Oliveira
Diretor - Presidente

Mais Exal é uma publicação especializada distribuída aos clientes, colaboradores, familiares e fornecedores da EXAL - Excelência em Alimentação.

Conselho Editorial: Flávio Charles dos Santos e Priscilla Souza

Coordenação e Edição: Priscilla Souza

Projeto Gráfico: GPA'prospera Comunicação - www.gpaprospersa.com.br

Conteúdo: Smartcom Inteligência em Comunicação - www.smartcom.net.br

Jornalista Responsável: Silvana Piñeiro Nogueira - MTB 2375

Redação: Jaqueline Borges Tiepolo - MTB 4471

Fotos: GPA'prospera Comunicação e Departamento de Marketing EXAL



PARTICIPE DO MAIS EXAL.

CARO LEITOR: Convidamos você a participar do nosso informativo com sugestões de assuntos, críticas ou elogios. Fique a vontade, colabore para que este espaço traga a informação que você quer saber. Envie sua mensagem para: marketing@exal.com.br.

Para conhecer os diferenciais dos nossos produtos e serviços solicite uma visita de nossos Consultores.

Contate-nos agora mesmo pelo telefone

(041) 3342 0511

ou pelo e-mail:

exal@exal.com.br

Visite nosso site:

www.exal.com.br

EXAL - Excelência em Alimentação
Av. Batel, 1920 | Curitiba-PR | CEP 80420-090

INFORME



Aconteceu na empresa BRF Carambeí, a 3ª **Semana Interna de Prevenção de Acidentes de Trabalho (SIPAT)** da Exal entre os dias 28 de novembro e 2 de dezembro. Durante a semana, os profissionais assistiram às palestras sobre qualidade de vida, Alimentação e Saúde, Prevenção de Acidentes de Trabalho e Primeiros Socorros. Uma passarela também fez parte do encontro, na qual colaboradores EXAL desfilaram com equipamentos de proteção individual como luvas, óculos de proteção, sapatos de segurança, etc.



Também entre a semana de 28 de novembro a 2 de dezembro, aconteceu a **Semana de Qualidade de Vida Britanite**. Por meio dos Programas Cuide-se e do Mais Saúde & Vida os colaboradores desenvolveram a consciência e entenderam um pouco mais sobre a importância da alimentação saudável e nutrição. A EXAL realizou a atividade Trocas Inteligentes e promoveu a degustação do suco de couve e do mix de castanhas.



Em 2 de dezembro aconteceu a **Caminhada Castrolanda**, na cidade de Castro, em comemoração aos 60 anos da cooperativa agropecuária. A caminhada durou uma hora e reuniu colaboradores da EXAL e da Castrolanda. Participantes receberam um squeeze, tomaram café da manhã e ainda realizaram uma avaliação nutricional.



Conheça as ações do Programa Mais Saúde & Vida

A partir de 2012 os restaurantes EXAL participam de ações especiais visando a melhoria da qualidade de vida de seus frequentadores.

SAÚDE EXAL :: Implantada em todas as unidades EXAL que, bimestralmente, passam a receber uma exposição de alimentos saudáveis e de temas atuais. A ação quer conscientizar e levar conhecimento sobre os alimentos e seus efeitos na saúde.

SAÚDE PLENA :: Composta por uma avaliação nutricional, a ação acontece anualmente em algumas unidades. O objetivo é monitorar as medidas e indicadores dos colaboradores (como peso, altura, pressão arterial, circunferências, glicemia) e avaliar, através de um software exclusivo, o índice de Qualidade de Vida da empresa.

SAÚDE TOTAL :: Visa o atendimento nutricional individual e personalizado dos profissionais que frequentam os restaurantes EXAL. A unidade conta com um nutricionista que fica à disposição para fazer o atendimento clínico e dar o acompanhamento nutricional necessário para pessoas com obesidade, colesterol alterado, diabetes e outros.



As unidades que optarem pela ação Saúde Total participarão também da Saúde Exal e a Saúde Plena, que fazem parte da mesma iniciativa, além de contarem com palestras e atividades práticas de Técnicas Dietéticas.

MATÉRIA DE CAPA

MAIS É MENOS

Consciência e comprometimento evitam o desperdício de alimentos

Você evita o desperdício de alimentos na sua casa, no seu trabalho? Orienta os seus filhos, amigos e familiares a compor um prato consciente para não se servir de mais comida do que irá comer?

O desperdício de alimentos é um problema de saúde pública tratado a nível mundial. Apesar de ser um dos maiores exportadores de produtos agrícolas do mundo, com uma produção de 140 milhões de toneladas de alimentos por ano, o Brasil é considerado um dos países com o maior índice de desperdício do mundo. Em contrapartida, cerca de 65,8 milhões de brasileiros estão em situação de insegurança alimentar, o que significa acesso irregular e inconstante a alimentos quantitativa e qualitativamente adequados, afirma a ONG Banco de Alimentos de São Paulo.

Poucas pessoas têm consciência sobre a gravidade do desperdício protagonizado diariamente, em feiras, supermercados, em casa e, até no seu prato de todos os dias. Para minimizar esta situação, a EXAL desenvolveu o Programa Prato Limpo que será implantado em seus restaurantes ao longo de 2012. O programa visa evitar as sobras dentro das cozinhas e, ao mesmo tempo, estimular os trabalhadores a devolverem o

prato sem qualquer vestígio de alimento comestível. Para isso, o programa prevê um controle periódico dos índices de sobras e restos de cada restaurante.

A sistemática exige uma avaliação minuciosa do histórico de restos e sobras, das dificuldades e preferências locais, além da média per capita dos restos de cada unidade participante. “Depois deste estudo, determinamos a meta inicial para cada restaurante visando chegar ao valor final do projeto que é zero”, explica Thalita Soares, nutricionista e coordenadora do Programa Prato Limpo.

Para estimular a participação e aumentar o comprometimento sustentável daqueles que participam da campanha, em um primeiro momento, a cada cinco gramas de redução de desperdício por mês, 10 quilos de alimentos estocáveis e não perecíveis serão doados a entidades carentes escolhidas pela empresa participante. “Quando a unidade atingir 10 gramas de redução pela primeira vez, serão doadas 10 cestas básicas no valor de R\$ 50,00 **mais o valor equivalente à redução da gramagem**. No momento que chegar a zero de desperdício, 20 cestas básicas serão doadas”, explica Thalita. Todo esse processo será controlado diariamente e exposto aos participantes que poderão conferir a evolução de sua unidade. “O colaborador se sente responsável e vitorioso pelos quilos de alimentos doados ao final de cada período”, afirma.

A solução depende do esforço de cada um

Para a nutricionista a solução passa pela conscientização das pessoas e pelo treinamento dos profissionais que manipulam os alimentos. Nas sobras o nível de aceitação é mais baixo, 10 gramas por dia, com a meta de chegar a zero. De acordo com a também nutricionista da EXAL, Marina Rodrigues da Cruz, o Projeto Prato Limpo propõe ações dentro das cozinhas. **“Buscamos intensificar junto aos nossos colaboradores o incentivo à produção cadenciada, ou seja, observar o número de clientes que já se alimentaram no dia. Além disso, promovemos o treinamento de gestores sobre planejamento de cardápios, compras conscientes e aproveitamento integral de alimentos”**, conclui a nutricionista.











É considerado SOBRA os alimentos que são preparados e não são distribuídos. Já o RESTO é a comida que foi distribuída, mas não foi consumida.



Como funciona na prática

A unidade participante passa por uma análise de processos que duram dois meses, em seguida o Programa Prato Limpo é implantado com o auxílio de uma intensa campanha de comunicação que conscientiza tanto frequentadores do restaurante quanto os colaboradores do restaurante. Depois do lançamento, a unidade conta com mais uma semana de orientação e ajustes. Na sequência promovemos a entrega dos alimentos à uma entidade carente escolhida pelo cliente. A partir daí, o Prato Limpo será auditado a cada seis meses. Em andamento desde a primeira semana de fevereiro em uma das unidades da Exal, o programa já contabiliza resultados surpreendentes. **“Antes do programa a média de restos na unidade variava entre 30 a 40 quilos por dia. Hoje este índice é de 15 quilos de restos diários, ou seja, o desperdício caiu pela metade”**, comemora Deliane Cristina Teodoro, auxiliar administrativa de uma das unidades da Exal.

DICAS

-  Procure fazer as compras em supermercados após se alimentar.
-  Compre frutas, verduras e legumes semanalmente, esses produtos são muito perecíveis.
-  Adquira os produtos em quantidade para alimentar a sua família.
-  Procure comprar alimentos da estação, geralmente são mais baratos e mais saborosos.

-  Procure adquirir produtos da região.
-  Habitue-se a ler os rótulos dos produtos, verificando principalmente a data de validade e o modo de armazenamento.
-  Coma primeiro as frutas mais maduras, utilize-as para fazer sucos e vitaminas.
-  Durante o preparo procure aproveitar os alimentos de forma integral, aproveitando cascas para o preparo de sucos e chás e talos para sopas, tortas, arroz.

-  Caso prefira pode congelar os alimentos prontos em porções menores em refeições rápidas.
-  Prefira colocar no prato somente o que realmente irá comer e, se necessário, repita.



“No momento em que chegar a zero de desperdício, 20 cestas básicas serão doadas.”

Thalita Soares

CONVERSA COM O CLIENTE

Originária de Hartha, Alemanha, a família Hering deu em Blumenau, Santa Catarina, o passo inicial para a instalação de um imenso pólo da indústria de confecção. Em 1880, a produção se concentrava numa casa de comércio que funcionava no centro da cidade. De lá para cá ocorreram duas passagens de século e a pequena tecelagem acompanhou as mudanças.

Hoje, a Cia. Hering é uma das maiores empresas de design de vestuário do Brasil, com domínio da produção, distribuição e varejo. Possui as marcas Hering, Hering Kids, PUC e Dzarm. Atualmente faz a gestão de 489 lojas, entre franquias e lojas próprias por todo o Brasil e no mercado internacional.


Em 2010, ano em que celebrou 130 anos de fundação, foi eleita a empresa do ano pelo anuário Melhores e Maiores da Revista Exame, principal publicação brasileira na área de economia e negócios. Desde 2009, a Exal atende a fábrica da Cia Hering em Goiás.

CURIOSIDADE:

A palavra Hering significa “arenque” em Alemão. É um tipo de peixe parecido com a sardinha. Os dois peixinhos representam os irmãos fundadores Hermann e Bruno Hering, integrantes de uma tradicional família de tecelões.



NOVAS CONQUISTAS

STORAENSO 

Perfil: Situada em Arapoti, a Storaenso é fabricante de papel revestido e calandrado de baixa gramatura. A fábrica tem capacidade anual de 180 mil toneladas, sendo que 90% é vendido no mercado interno.

LÁQUILA 

Perfil: No mercado desde 1998, a Láquila atua no segmento de peças para motos. Trabalha para todas as cilindradas, street e off road. É distribuidora oficial de roupas e acessórios das marcas Arlen Ness, Berik e Texx para todo o Brasil.

Expectativas: “Com a vinda da Exal, mostramos aos colaboradores que é possível ter uma alimentação saudável. Estamos construindo uma consciência alimentar já que, no almoço, o prato light é o mais pedido”, Iael Trosnan, comercial.

TEGAPE 

Perfil: Fundada em 1943 e com sede em Curitiba, a Tegape é líder no setor de importação e distribuição de tecidos técnicos no Brasil. Em sua carteira de clientes estão algumas das maiores empresas brasileiras e latino-americanas.

Expectativas: “Esperamos que a Exal fique aqui por muito tempo. Desta maneira, traremos melhorias para a Tegape e teremos colaboradores mais satisfeitos”, Vera Lúcia Seibt, setor de RH.

GESTAMP 

Perfil: Líder do setor metalúrgico na produção de componentes automobilísticos, a multinacional espanhola fabrica peças estampadas estruturais e de acabamento, sistema de impacto, componentes do painel, reforço estrutural leve, eixos e chassis.

Expectativas: “A empresa precisava reverter o quadro de insatisfação dos funcionários quanto à alimentação. Além de optarmos pela EXAL, que oferece alimentos saborosos, aproveitamos para revitalizar o espaço e mudar o layout do local”, Oscar José Cabral, gerente de RH.

HOSPITAL SANTA CASA MISERICÓRDIA DE PONTA GROSSA 

Perfil: Hospital localizado na região central de Ponta Grossa, no Paraná, possui 181 leitos e atende tanto pelo SUS quanto por convênios médicos.

Expectativas: “A Exal é responsável pela alimentação dos colaboradores e pacientes do hospital. Encontramos uma empresa que entendeu nossa necessidade, principalmente quanto à dietoterapia dos pacientes dos 181 leitos que atendemos”, Gesner Penteado, gerente administrativo-financeiro.



FATOS & ACONTECIMENTOS



NOVOPISO
Campanha
Câncer de Mama



BRF Carambeí
Dia Mundial da Alimentação

ANTEX
Aniversário de
Contrato



SANTA MÔNICA
Dia Mundial da Alimentação



NOVO PISO
Carnaval



LAVALLE
Carnaval

EXAL SUSTENTÁVEL Pela inclusão social

A lei 8.213, de 1991, determina que empresas com cem funcionários ou mais preencham de dois a cinco por cento dos cargos com pessoas portadoras de deficiências. É considerada pessoa portadora de deficiência física aquele que possui algum tipo de paralisia, limitação do aparelho locomotor, amputação ou má formação de membros ou qualquer outro tipo de deficiência que interfira na locomoção, coordenação e fala.

Não apenas para cumprir a lei, mas com o objetivo de dar oportunidade para todos, a EXAL tem em seu quadro de colaboradores seis pessoas que se enquadram nesse perfil.

“ Trabalho como auxiliar de cozinha e não tenho dificuldade para realizar as tarefas. Sou muito agradecida pela oportunidade, pois meu salário ajuda na renda familiar.
Hilda de Fátima Alves Ferreira, possui atrofia da mão e dedos esquerdos, trabalha há 2 anos e 6 meses na Lavrasul

“ Embora seja portadora de paralisia infantil, nunca encontrei dificuldade em conseguir emprego. Gosto de trabalhar na EXAL, pois os meus colegas de trabalho sempre estão dispostos a me ajudar.
Marilene Silva Soares, auxiliar de cozinha há 2 meses na Usina Santa Helena.

ENTENDA:

O deficiente visual é a pessoa que apresenta perda ou redução da capacidade visual em ambos os olhos, com caráter definitivo. Já o deficiente mental é aquele com limitação da atividade intelectual e o deficiente auditivo é quem tem perda na percepção normal dos sons, podendo ser leve ou profunda.

Pesquisa de Satisfação 2011

A satisfação dos clientes é o objetivo principal da EXAL. No segundo semestre de 2011 essa satisfação chegou a 87%.

Esse foi o resultado da pesquisa feita semestralmente por meio de questionário com perguntas claras e objetivas que contemplam itens que vão desde atendimento, cardápio até higiene. O intuito da pesquisa é identificar possíveis melhorias, conhecer mais o cliente, seus desejos e necessidades, além de atendê-lo ainda melhor.

Constantemente a EXAL também avalia a satisfação em seus restaurantes através de medidores, como o Caderno de Sugestões, Painel Eletrônico e o contato diário do Gestor com os clientes.

