

Além do Trabalho

Nome	Aline Ferreira
Idade	30 anos
Cargo	Coordenadora de Suprimentos
Formação	Graduada em Administração com especialização em Logística Empresarial
Estado Civil	Casada
Livro que marcou a sua vida	Uma Mulher Segundo o Coração de Deus, de Elizabeth George
Música preferida	Quero Ser Como Criança – David Quilan
O que mais gosta na Exal	O ambiente de trabalho



“Quando somos bons para os outros, somos ainda melhores para nós.”

A célebre frase do estadista norte-americano Benjamin Franklin, serve para ilustrar a filosofia de vida da colaboradora Aline Ferreira. Nas horas vagas, a coordenadora se volta para atividades em comunidades

carentes. Além dos trabalhos sociais, Aline confessa outra paixão. *“Quando estou fora da empresa minha prioridade é a família. Busco oferecer a eles um tempo de qualidade”,* afirma.

curtas



Replan

A última REPLAN de 2012 aconteceu em outubro e reuniu mais de 100 pessoas, entre nutricionistas, gestoras e diretoria. O consultor Eduardo Almeida explicou a ligação entre a cultura organizacional da EXAL e a metáfora da árvore em crescimento, que traduz os valores enraizados na empresa.

Treinamento

Em dezembro, a EXAL promoveu um treinamento com foco na qualidade e segurança alimentar. Durante quatro dias seis nutricionistas auditoras participaram de atividades práticas e teóricas comandadas por Thalita Suelen Soares, supervisora de qualidade da EXAL. Em 2013 todas as unidades serão auditadas.

VIAJE PELA GASTRONOMIA

Conheça o festival culinário Gastronômix

MAIS SAÚDE & VIDA

Confira as ações realizadas em 2012

EXAL SUSTENTÁVEL

Pesquisa de Satisfação avalia qualidade

mais exal

TRANQUILIDADE GARANTIDA COM ÉTICA E TRANSPARÊNCIA.

ano 04 | edição 12



gastronomia

MOLECULAR

Modismo ou tendência?

editorial



Depois de celebrar 20 anos de vida frutífera, a Exal prossegue para a maturidade. Buscamos construir uma empresa excelente, desejada pelos seus clientes e desfrutada pelos seus colaboradores.

Sermos reconhecidos como tal nos deixa felizes: recebemos mais uma vez o prêmio de **Melhor Fornecedor de RH**, da Revista Gestão RH. É um incentivo para prosseguirmos no caminho que estamos trilhando.

Entretanto, o que mais nos motiva é a satisfação dos nossos clientes com a alimentação, que na última pesquisa está próxima da nossa meta de 90%. Esta satisfação e a saúde daqueles que servimos é o que almejamos primordialmente.

Sabemos que isto só se constrói com equipes profissionais motivadas. Visando isto, o nosso informativo se transformou em revista e vai agora ser distribuída trimestralmente, com mais matérias interessantes aos líderes de RH, bem como aos colegas que constroem conosco.

Esperamos oferecer um veículo de comunicação mais completo, que busca informar de maneira descontraída e consistente. Este é um dos muitos projetos implementados em 2013, que mostra a face inovadora e pró-ativa da Exal.

Desejamos intensamente que a leitura o enriqueça!

Roberto de Oliveira / Presidente

Participe do Mais Exal

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 pelo telefone 41 3342-0511 ou pelo email exal@exal.com.br.

Visite o nosso site: www.exal.com.br



Índice

Assunto de RH	03
Conversa com o Cliente	04
Viaje pela Gastronomia	05
Matéria de Capa	06
Mais Saúde e Vida	08
Exal pelo Brasil	08
Fatos e Eventos	09
Exal Sustentável	09
Novas Conquistas	10
Informex	11
Informex	12

Expediente

Mais Exal é uma publicação especializada distribuída aos clientes, prospects 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 - 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/PR | Colaborou: Harianna Stukio e Sílvia Cunha | Fotos: Departamento de Marketing EXAL.

Envie sugestões, comentários ou críticas e participe da edição pelo e-mail marketing@exal.com.br.

Exal - Excelência em Alimentação: Av. Batel, 1920 - Curitiba - PR - CEP 80420-090

RH positivo

A área de Recursos Humanos deixou de ser apenas burocrática para estar diretamente ligada ao sucesso das organizações

Encontrar soluções para os problemas e desenvolver uma cultura organizacional sólida que traga resultados positivos às organizações. Esses são os desafios da área de Recursos Humanos de hoje, que deixou de ser apenas um setor burocrático para a realização de contratações, demissões e treinamentos. Em recente entrevista concedida à Revista Melhor, da Editora Segmento, o norte-americano Dave Ulrich, um dos maiores especialistas em recursos humanos do mundo, ressaltou que muito do sucesso do negócio depende da formação de talentos, de liderança e da cultura da organização que ajudem o negócio a continuar atendendo as expectativas dos clientes e investidores.

De acordo com Tânia Lanfranchi, coordenadora de RH da Exal, é visível como as funções mudaram nos últimos anos. É preciso que o RH esteja caminhando na mesma direção para que as ações interfiram positivamente no negócio. Facilitar mudanças, sejam físicas ou de cargos, orientar pessoas, desenhar soluções, arquitetar líderes e talentos; tudo alinhado à estratégia de atuação da empresa. "O RH de antes estava ligado apenas ao departamento pessoal, visto como um solucionador de problemas. Evitar conflitos também é o papel do RH, porém de uma forma estratégica", comenta.

Em sua entrevista, Ulrich enfatiza os fatores que ajudam os colaboradores a darem sentido às suas funções. Tânia comenta que, na Exal, isso tem funcionado na prática. "Frequentemente realizamos pesquisas internas para sentir como estão os níveis de satisfação dos colaboradores. Em nossas palestras e encontros, enfatizamos a importância de fazer o que gosta e estar feliz com a função", diz a coordenadora.

A área de RH da Exal, é composta por 10 profissionais, é responsável por 1.200 colaboradores espalhados por todo o Brasil. Um dos papéis da área é descentralizar o setor e treinar os gestores das unidades para que eles mesmos gerenciem as suas equipes. "Damos autonomia e recebemos o comprometimento dos profissionais", finaliza Tânia.

Veja quais são os sete fatores que ajudam a criar sentido ao trabalho dos colaboradores:

IDENTIDADE: Ajudar o colaborador a usar seus pontos fortes a serviço dos outros;

PROPÓSITO: Ajudar o colaborador a encontrar sentido no que faz;

RELACIONAMENTOS: Ajudar o colaborador a construir relacionamentos com colegas de trabalho;

AMBIENTE DE TRABALHO: Criar um que seja positivo;

O TRABALHO EM SI: Dar ao colaborador algo em que se sinta engajado;

APRENDIZADO E CRESCIMENTO: Ajudar o colaborador a se desenvolver a partir de seu trabalho;

PRAZER: Ajudar o colaborador a se divertir no trabalho.



PK Cables do Brasil

se destaca como fornecedor do setor automotivo e investe na qualidade de vida do seu colaborador

Desde maio de 1998, Curitiba é sede da unidade brasileira da PKC Group, empresa especializada na fabricação e comercialização de chicotes automotivos para veículos pesados, como ônibus e caminhões. O grupo finlandês, que conta com facilitadores na China, Estônia, Irlanda, Alemanha, México, Polônia, Rússia, Ucrânia e nos Estados Unidos, vem expandindo a sua atuação no Brasil em área e em número de colaboradores. Confira na entrevista ao lado com Mirian Gelbcke, profissional de Recursos Humanos da PK Cables do Brasil, detalhes sobre as atividades da empresa, que é parceira da Exal desde agosto de 2011.

Mais Exal: Quais foram os fatores que impulsionaram a vinda da PKC para o país?

PK Cables: O motivo foi que a Scania entrou no Brasil com um novo modelo de veículos sequenciado, o qual somente a PKC tinha tecnologia da Europa para fabricar localmente.

ME: Atualmente, o que a operação brasileira representa para a PKC Group?

PKC: A unidade do Brasil representa 7% dos negócios da PKC Group.

ME: Já são duas unidades industriais da PKC em território brasileiro. Existem planos de expansão da marca no país?

PKC: Sim, a expansão do mercado automotivo no Brasil conduz a PKC para um crescimento orgânico nos próximos anos.

ME: A PKC é uma empresa reconhecida internacionalmente pela sua política de qualidade. Quais são os principais diferenciais competitivos da unidade brasileira?

PKC: Podemos citar a tecnologia, flexibilidade e baixo custo.

ME: Um dos itens mais marcantes da filosofia organizacional da PKC é a responsabilidade social. De que forma a empresa investe na qualidade de vida do colaborador e da comunidade?

PKC: Internamente temos a ginástica laboral, Cuidado Integral, 5S, além dos benefícios voltados a saúde: convênio médico e odontológico; alimentação na empresa com acompanhamento de nutricionista. Também trabalhamos com o voluntariado com ações internas e externas e, também, com a Lei Rouanet.



Festival culinário reúne chefs de todo o Brasil na CAPITAL PARANAENSE



Já virou tradição em Curitiba. Há cinco anos, paralelo ao Festival de Teatro de Curitiba acontece o Gastronomix, evento que coloca a alta gastronomia de uma forma acessível a todos os públicos.

O festival funciona como uma grande quermesse: são várias barraquinhas distribuídas ao longo de um dos pontos turísticos mais charmosos da capital paranaense, o Museu Oscar Niemeyer (MON), com vários carrinhos de restaurantes conceituados de Curitiba e de todo Brasil. Ao longo do saguão externo do museu são distribuídas mesas e cadeiras que criam um ambiente de integração e acolhimento, como um grande piquenique.

Além das barraquinhas, o evento também reúne vários chefs convidados. O objetivo dessa

mistura de culturas é fazer uma viagem pela gastronomia. "Oferecemos opções de comidas, aromas, cheiros e sotaques. Sempre com a melhor qualidade", observa Celso Freire, curador do Gastronomix e um dos chefs mais premiados do país. Os convidados dão dicas de cozinha, workshops, aulas-shows e ensinam passo a passo a preparação dos pratos servidos.

Todos os alimentos usados são orgânicos, regionais e muito bem manipulados, para que não haja desperdício. O visitante pode andar por todas as barracas e experimentar diversos sabores e aromas, de várias partes do Brasil.

Os principais momentos da edição de 2013, que aconteceu nos dias 06 e 07 de abril, estão disponíveis nas redes sociais, no site do Festival e no webcanal do Gastronomix no Youtube.



GASTRONOMIA MOLECULAR

REVOLUCIONA A CULINÁRIA BRASILEIRA



Novos e ousados talentos misturam ingredientes locais a modernas técnicas da alta gastronomia de vanguarda

Uma incansável busca por sensações, texturas e sabores inusitados, somada a técnicas potencializadas por equipamentos modernos e, principalmente, pela criatividade dos chefs de cozinha. É assim que os profissionais definem a gastronomia molecular. A nova tendência mundial transforma a cozinha em um verdadeiro laboratório de experimentos.

Entre os expoentes da gastronomia molecular mundial estão o chef espanhol Ferran Adriá e o britânico Heston Blumenthal. Aqui no Brasil o mais conhecido é o chef carioca Felipe Bronze. Com dez anos de profissão, Bronze está à frente do restaurante Oro aberto em 2010 no Rio de Janeiro e onde pratica uma gastronomia brasileira de vanguarda. "Aprecio a ideia de me sentir como em um laboratório ou num parque de diversões. Se não me emocionar, não

funciona. Além disso, procuro os contrastes, gosto de colocar uma colher de farofa quente na salada, do prato colorido", afirma*.

Modismo ou tendência?

Avesso a modismos, Bronze acrescenta que não se rende a nenhum movimento. "As pessoas ficam desconfiadas quando veem uma espuma ou uma técnica diferenciada", diz Felipe. "Mas eu acredito que existe comida boa e ruim, independentemente da técnica ou da apresentação. Vou continuar a cozinhar o que me instiga, desafiando minha própria curiosidade".

É nesta linha que segue a chef do ano de 2012 segundo a Revista Veja Curitiba. Depois de viajar pelo mundo e fazer estágios com os melhores chefs da Itália, Dinamarca e Estados Unidos, a curitibana Manoella Buffara

abriu em 2011 o Restaurante Manu. O espaço se destaca pela modernidade de conceito e por oferecer pratos que mesclam técnicas revolucionárias da alta gastronomia e ingredientes regionais. "A gastronomia molecular modernizou o setor e mudou a relação com a alimentação. O público vai ao restaurante em busca de experiências únicas, que pode ser representada por texturas, gostos e formas diferenciadas para apresentar preparos tradicionais", complementa.

Mas como transcreever essa tendência mundial para as cozinhas de restaurantes empresariais? Segundo Manu Buffara isso seria possível com a utilização de toda a capacidade criativa dos chefs. "Logicamente que o trabalho seria um pouco maior, mas com certeza a refeição se transformaria em uma grande experiência", finaliza.

*Trecho extraído de entrevista à Revista Gosto.

A gastronomia molecular modernizou a gastronomia e mudou a nossa relação com a alimentação.

Manu Buffara



Chef carioca Felipe Bronze



Chef curitibana Manoella Buffara



Programa Saúde Total

Com o intuito de proporcionar mais qualidade de vida aos clientes dos restaurantes Exal, a campanha Saúde Total, ação que integra o programa Mais Saúde & Vida, promoveu diversas ações. No primeiro ano, foram seis ciclos realizados bimestralmente que levaram aos colaboradores das empresas parceiras conhecimento sobre os alimentos e seus efeitos à saúde.

Os assuntos foram apresentados e supervisionados por nutricionistas da Exal.

Os temas abordados foram:

- O poder das fibras alimentares na sua saúde e alimentação
- Alimentos funcionais
- Alimentos termogênicos
- Alimentos para a imunidade
- Alimentos antioxidantes
- Alimentos para a memória

Dando início às atividades de 2013, o Saúde Total realizou, em fevereiro, o ciclo **"Ervas e Temperos Naturais"**. Nesta ação, os frequentadores dos restaurantes puderam degustar delícias preparadas com estes ingredientes, como tomatinho cereja com queijo branco e manjeriço e torradas com patê de ricota e ervas. Para este ano, estão previstos mais cinco ciclos que levarão informações de saúde e alimentação saudável a todo o público assistido pelos espaços gastronômicos Exal.



Avaliação mede qualidade dos serviços prestados

Pesquisa de satisfação é realizada a cada semestre junto aos clientes

Semestralmente a EXAL realiza a Pesquisa de Satisfação, uma avaliação de seus serviços, desde a organização dos restaurantes até o atendimento e qualidade das refeições servidas. O resultado do segundo semestre do ano de 2012 foi de 86% de aprovação pelos seus clientes.

A pesquisa reconhece as opiniões já apontadas no caderno de sugestões e no contato com o gestor, iniciativas diárias que acontecem em paralelo. O resultado dessa pesquisa é, também, um dos índices de cálculo do PLR – Plano de Lucros e Resultado.

Nesta pesquisa são utilizadas perguntas claras e objetivas,

que garantem a uniformidade do entendimento e de resultados padronizados. Segundo Flávio Charles, diretor de marketing, o objetivo da EXAL é conseguir resultados concretos e menos passíveis a erros de interpretação. *"Desta forma é possível gerenciar os índices e compará-los ao longo do tempo, além de viabilizar a construção de um histórico de informações"*, destaca.

Para obter a resposta, os questionários são compilados num programa desenvolvido especialmente para esta pesquisa que consolida a resposta e indica em percentuais a satisfação de cada cliente. O intuito é conhecer os clientes e aprimorar o atendimento.

fatos e eventos

Um dos diferenciais da EXAL é transformar o momento da alimentação em uma pausa agradável. Fique por dentro dos eventos promovidos em nossos Restaurantes.



1. Aniversário de contrato Gemü
2. Aniversário de contrato Santa Mônica
3. Aniversário de contrato Stampline
4. Festival de Molhos e Saladas na TC Glória
5. Festival de Pudins e Caldas na BRF Jataí



Dia Mundial da Alimentação

O Dia Mundial da Alimentação, comemorado no mês de outubro, foi marcado por uma ação especial voltada para a conscientização sustentável dos colaboradores e clientes da Exal. Em referência à data e fazendo alusão a um dos objetivos do milênio, a empresa, em um apelo ao meio ambiente, incentivou o uso responsável de copos descartáveis e guardanapos. As instruções, indicadas em displays, cartazes e por profissionais, alertavam também sobre o tempo de decomposição dos alimentos e de diversos outros itens comuns à rotina dos restaurantes.

exal pelo brasil

Super papo de RH

A Exal marcou presença como apoiadora no Super Papo de RH que aconteceu no dia 28 de novembro. O encontro teve sofá com líderes, espaço para network e a presença de André Caldeira com a palestra **"Muito trabalho. Pouco stress"**.



Melhores fornecedores de RH 2013

O evento dos Melhores Fornecedores para RH 2013 aconteceu no dia 5 de fevereiro, no Auditório da Universidade Anhembi Morumbi, em São Paulo.



A EXAL ganhou o prêmio do **Melhor Fornecedor para RH 2013**.

Restaurante da Máquinas Furlan passa a ser administrado pela EXAL



Desde 1962, a Máquinas Furlan Ltda., localizada na cidade de Limeira, em São Paulo, atua fornecendo equipamentos, acessórios e peças de reposição fundidas em aço, para o mercado brasileiro e das Américas.

Os recursos tecnológicos e mão de obra qualificada, empregados na Divisão de Equipamentos e de Fundidos, ambas instaladas numa área de 18.500m² construídos, fazem com que a empresa seja referência no desenvolvimento e fabricação de produtos empregados nas operações e processamento de minérios, um dos ramos propulsores da economia nacional. Em 2004, as boas práticas organizacionais adotadas foram consagradas com a certificação ISO 9001/2000.

Além de todo o prestígio perante o mercado, a Máquinas Furlan é considerada, ainda, uma "empresa-cidadã", título concedido pela sua atuação no desenvolvimento humano e profissional de seus colaboradores e também em prol da comunidade, por meio de programas assistenciais,



culturais e educacionais. "A Exal nos oferece um restaurante com qualidade superior. O adjetivo é válido também para o atendimento", afirma Marcos Roberto Moraes, gerente de RH.

DM Construtora

"A Exal nos apresentou alguns diferenciais que a destacou das demais empresas, tais como, proposta de investimentos, programas, flexibilidade nos cardápios e contratações. A visita à unidade também foi muito atrativa."

Juliana Albanese Esposito
Nutricionista da DM Construtora.



Trimplás

"Esperamos da Exal o fornecimento de refeições de qualidade e bom atendimento. Acreditamos que o cardápio balanceado e as ferramentas disponibilizadas pela empresa, como os informativos, contribuem para o aumento da qualidade de vida dos nossos colaboradores."

Mônica Garcia
Gerente de Administrativo e Financeiro



Seara Carambei

"Vemos na Exal uma ótima oportunidade de mercado, um novo fornecedor local e a possibilidade de ampliarmos esta parceria com o desafio de novas plantas. Escolhemos a empresa principalmente pela segurança alimentar que ela nos traz."

Ana Virgínia Santos da Silva
Compradora, Serviços RH e Suprimentos



O Informex é o espaço dedicado às notícias dos colaboradores e para os profissionais, seus familiares e dependentes. Aqui você fica por dentro de tudo o que acontece nas unidades e na sede EXAL.

Participação nos lucros da empresa

A Participação nos Lucros e Resultados, o chamado **PLR**, é uma bonificação espontânea que a EXAL faz uso já há algum tempo.

Sendo uma remuneração variável, semestralmente, a empresa divide o lucro entre os colaboradores. Para isso, são analisados três itens importantes: o resultado da pesquisa de satisfação que é feita com os clientes e frequentadores dos seus restaurantes; a lucratividade da unidade e o resultado geral.

Neste semestre, a EXAL destinou ao PLR 14,3% do lucro alcançado.



Pesquisa de escolaridade

A fim de investir em projetos internos voltados à educação, a EXAL elaborou uma pesquisa de escolaridade com todos os seus colaboradores. O objetivo é qualificar e incentivar os profissionais a retomarem os seus estudos.

"Como muitos colaboradores não entregam seus certificados, não sabíamos ao certo qual era o nível escolar deles. Agora, com o resultado da pesquisa, é possível elaborarmos um projeto interno específico de incentivo à volta aos estudos", diz Tania Mara Lanfranchi, coordenadora de RH. A primeira ação será focada nos profissionais com 1º ou 2º graus incompletos.



TI Reestruturado

A sede da EXAL, localizada em Curitiba, passou a utilizar o Comunicador Spark, um novo meio de comunicação, como um Messenger corporativo. Em uso há três meses, a receptividade é positiva. Por enquanto, apenas os profissionais cadastrados tem acesso ao programa. Mas a intenção, a médio prazo, é incorporar as unidades e formar uma cadeia de informação corporativa.

Junto com o Comunicador Spark, também foi instalado um software que monitora e bloqueia acessos à determinados sites. "Esta medida evita a dispersão de tempo e reduz a quantidade de vírus nos computadores", diz Everton Costa Pereira, responsável pelo setor de TI.

