

EXAL PELO BRASIL

Exal é apoiadora da
ABRH-PR

ASSUNTO DE RH

Perca o medo do
momento da demissão

INFORMEX

Trainee Exal busca formar
profissionais com o seu DNA

mais exal



TRANQUILIDADE GARANTIDA. COM ÉTICA E TRANSPARÊNCIA

ano 04 | edição 19

Diversidade de

SABORES e

HISTÓRIAS



Brasil é um dos países mais ricos em produtos,
pratos e sabores regionais

editorial



Vivenciamos um momento delicado no Brasil. Os modelos econômicos, políticos e empresariais estão em cheque com a economia em retração. As instituições estão em desacordo e a administração pública está envolta em escândalos sucessivos.

O modelo de administração do setor público se confronta com as revelações da Operação Lava-Jato conduzida no Paraná. Esperamos emergir daí uma nova maneira de fazer negócios envolvendo empresas públicas e, também, privadas. Precisamos construir um modelo ético de negócios no país, que é a oitava economia do mundo, mas ocupa o 69º lugar no ranking da ONG Transparência Internacional. Fico feliz por contribuir decisivamente, afinal, nós como empresa,

definimos claramente o posicionamento de valores há 23 anos, logo em nossa origem e somos consistentes neste tempo.

Vamos ter um período difícil pela frente, mas daí surgirá um crescimento sustentável e verdadeiro, do qual possamos nos orgulhar e não, como agora, nos envergonhar!

Nós prosseguimos crescendo com a nossa visão empresarial. Queremos construir uma companhia excelente, sustentável, desejada pelos clientes, desfrutada pelos colaboradores e de retorno crescente.

Roberto Costa de Oliveira
Diretor Presidente

Participe do Mais Exal

Caro Leitor, você pode participar da nossa revista com sugestões de assuntos, críticas ou elogios. 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 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
Matéria de Capa	05
Mais Saúde e Vida	08
Exal pelo Brasil	09
Fatos e Eventos	09
Novas Conquistas	10
Informex	11
Informex	12
Curtas	12

Expediente

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

Conselho Editorial: Flávio Charles dos Santos e Priscilla Souza de Jesus | Coordenação e Edição: Priscilla Souza de Jesus | Projeto Gráfico: GPA'prospera - www.gpaprospersa.com.br | Conteúdo: Smartcom Inteligência em Comunicação - www.smartcom.net.br | Jornalista Responsável: Silvana Piñeiro Nogueira - MTB 2375 | Colaboração: Silvia Cunha | Fotos: GPA'prospera e 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

Perca o medo do momento da demissão

Hoje o empregado está mais bem informado e a empresa busca dar feedbacks transparentes

O desemprego não para de crescer. Com a economia em recessão, as empresas que antes estavam aguardando uma reação conjuntural, agora passam a demitir. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a população desocupada é 56% maior que julho de 2014 e o índice de desemprego chega a 8,3% no acumulado de 2015, o maior número desde 2009.

Diante de um cenário como esse, como comunicar uma demissão de forma responsável e respeitosa? A especialista em desenvolvimento humano, Lilian Delamico, executiva da Consultoria Pessoas de Valores, conta que a comunicação franca e transparente entre empresa e empregados tem ajudado, e muito. "As pessoas estão conscientes da situação, estão mais informadas sobre o que acontece em sua empresa e percebem os esforços para manter a força de trabalho. Hoje o choque da demissão é menor porque há uma percepção de que todos estão no mesmo barco".

Para Luciana Doimo, gerente de RH da Haas do Brasil, companhia austríaca que produz equipamentos para o setor alimentício, a forma como é informada a demissão está diretamente ligada ao número de processos trabalhistas. "Existem estudos que comprovam isso. A crise existe e todos vêem, mas como uma pessoa é demitida muda todo o contexto".



Luciana Doimo
Gerente de RH da Haas do Brasil

A pessoa precisa ter um feedback real do que aconteceu, isso a ajudará a evoluir em sua carreira.

A gerente defende que o momento da demissão seja transparente. Para a evolução profissional é preciso saber os motivos que provocaram a saída. "Não há necessidade de adulação, ao invés disso, a pessoa precisa ter um feedback real do que aconteceu, isso a ajudará a evoluir em sua carreira", pondera.

A ideia é compartilhada por Lilian Delamico que diz que a comunicação corporativa busca deixar explícito os objetivos e as metas profissionais. "A demissão deixou de ser um motivo individual, ela faz parte do contexto pelo qual passa a empresa. Não é que a pessoa não seja competente, mas naquele momento as suas habilidades não combinam com a situação da empresa. O empregado está mais consciente disso", considera.

Existem técnicas que facilitam o feedback e ajudam a passar a mensagem. Uma delas é a técnica sanduíche que consiste em começar com um ponto positivo - organização, pontualidade, empatia, entre outros - depois vem o recheio com as questões nas quais o profissional precisa melhorar e termina com alguma ideia boa e otimista. "Assim, a pessoa não sai derrotada, isso significa respeito ao profissional que, antes de tudo, é um ser humano", defende Luciana Doimo.



Lilian Delamico
Executiva da Consultoria Pessoas de Valores

"A demissão deixou de ser um motivo individual, ela faz parte do contexto pelo qual passa a empresa."

Santa Casa é referência na Região dos Campos Gerais



O hospital oferece atendimento para enfermidades de alta complexidade

Passados 102 anos de prestação de serviços em saúde para a comunidade, a Santa Casa de Misericórdia de Ponta Grossa, inaugurada em 1912 com apenas 12 leitos, três médicos e oito funcionários, cresceu e ocupa a posição de maior e melhor hospital da região dos Campos Gerais.

Disponibilizando atendimentos altamente especializados, hoje a Santa Casa possui mais de 200 leitos para internamento, UTIs adulto e neonatal. Conta também com Centro Cirúrgico equipado para múltiplos procedimentos em nove salas, Centro Obstétrico e Maternidade, Pronto Atendimento, Oncologia, Terapia Renal Substitutiva, Cardiologia e Hemodiálise, além de equipamentos de diagnóstico por imagem e laboratório próprio. O corpo clínico é composto por mais de 220 médicos especialistas e aproximadamente 800 funcionários.

A Santa Casa possui diversas certificações de qualidade e de capacidade técnica emitidas pelo Ministério da Saúde, Ministério da Educação e pela Organização Mundial da Saúde. Sua contribuição para a sociedade se estende além do tratamento dos pacientes, passa pela formação de médicos residentes e profissionais da área de enfermagem.

Para completar, em 2014 entrou em funcionamento o Centro de Especialidades Médicas com mais de 100 médicos que atendem 30 especialidades diferentes. Os pacientes contam com o Centro Avançado de Diagnósticos da Santa Casa para a realização de exames de ressonância magnética, tomografia, ultrassonografia, ecodoppler cardíaco e vascular, raios-x, mamografia, endoscopias, colonoscopias, urodinâmica, cateterismos, testes ergométricos, monitorização cardíaca - holter e mapa, eletrocardiograma.

Em 2015, a instituição lançou o Santa Casa Saúde, plano de saúde próprio. Este é o único plano gerido por uma operadora filantrópica genuinamente pontagrossense, que tem à disposição a estrutura do hospital mais completo da região.

Confira a entrevista com o gerente administrativo Liro Dionisio Sokolowski Junior:



— **Mais Exal:** Qual a capacidade de atendimento da Santa Casa e qual a sua importância na área de saúde da região?

Liro Dionisio: A Santa Casa está em uma macro região de um milhão de habitantes e realiza uma média de mil atendimentos por dia entre convênios, particular e rede pública de saúde. Atendemos os casos de alta complexidade em Oncologia, Terapia Renal Substitutiva e Gestação de Alto-Risco de toda a região.

— **Mais Exal:** A saúde no Brasil vive um momento delicado, qual o maior desafio para a Santa Casa? Há previsão de investimentos ou expansão?

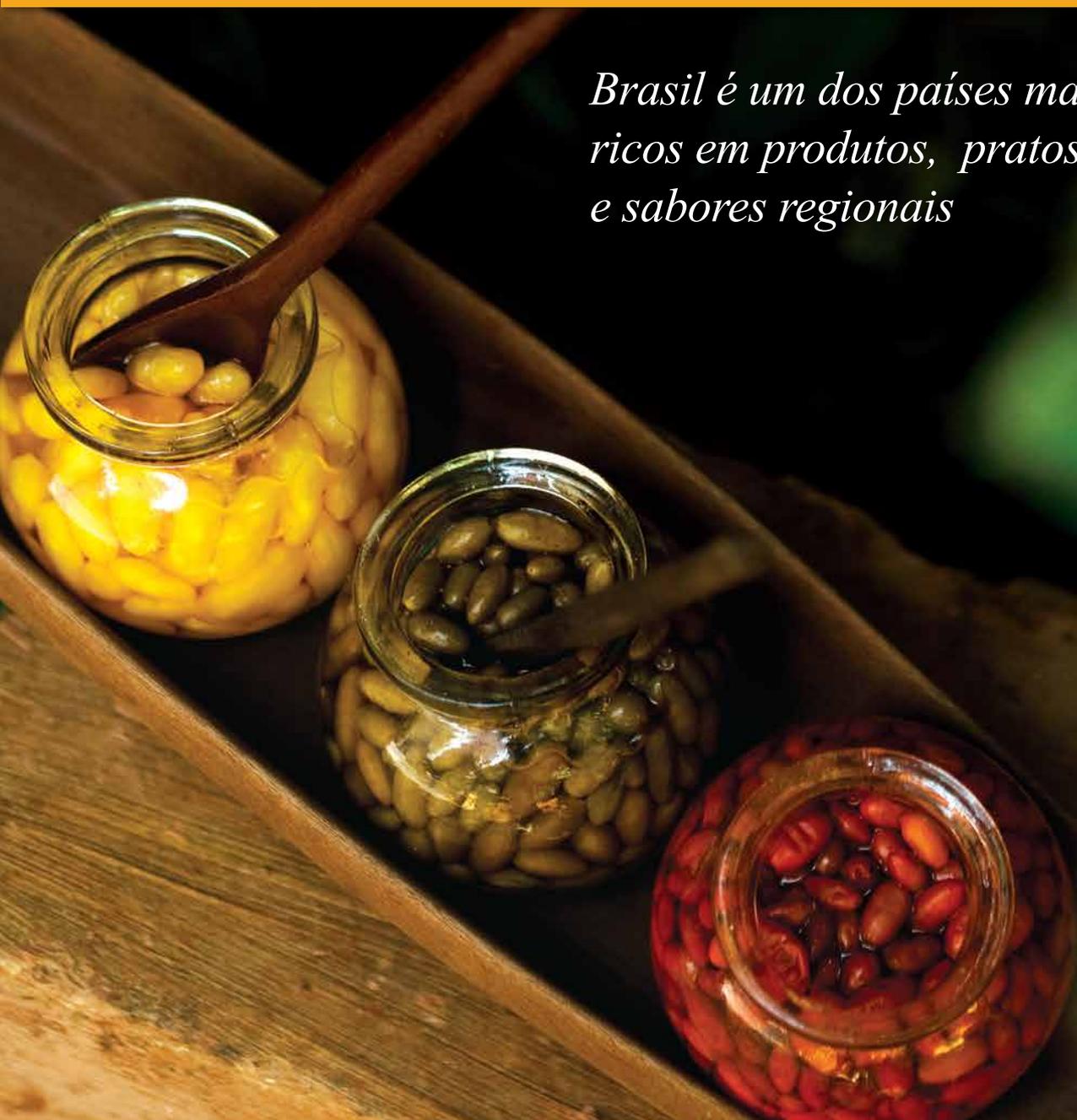
Liro Dionisio: Temos a previsão de instalar um acelerador linear para a área de Oncologia e, também, da Hemodinâmica para o setor de Cardiologia. Outra grande expansão é a consolidação do Plano de Saúde Santa Casa.

Diversidade de

SABORES e

HISTÓRIAS

Brasil é um dos países mais ricos em produtos, pratos e sabores regionais



O estilo de cultura e formas de cozimento encantaram os portugueses na época do Descobrimento.

Pero Vaz de Caminha, em sua carta à Dom João VI na ocasião do Descobrimento, esboçou a grande diversidade de frutos, legumes e sementes que encontrou nas terras brasileiras, ainda habitadas pelos índios. O estilo de cultura e formas de cozimento encantaram o escrivão já no primeiro contato com as terras Brasilis. Esse encantamento, ainda hoje, é o que aguça a criatividade de chefs brasileiros e estrangeiros.

O desafio diário da jovem chef Manu Buffara, proprietária do badalado Restaurante Manu, em Curitiba, que desenvolve uma culinária que une as técnicas revolucionárias da alta gastronomia aos ingredientes regionais, é saber usar o potencial dos produtos encontrados para encantar o cliente. "Cada estado tem as suas peculiaridades, a começar pelos produtos encontrados. É isso que me dá

prazer, conhecer e usá-los de uma forma harmônica e encantadora. Afinal, o paladar do brasileiro evoluiu e precisamos superar as suas expectativas", conta.

Este também é o desafio encontrado pelo chef de cozinha Rogério da Silva, que trabalha há seis anos na Exal. Para ele, a variedade de pratos encontrados nas diferentes regiões do país é tão grande que poucas pessoas conhecem. "No momento da definição do cardápio de uma unidade, é fundamental levar em conta os produtos e preparações regionais. Assim contribuimos em nossas refeições diárias para difundir a cultura gastronômica brasileira e fomentar a produção de fornecedores locais", explica. E ele dá um exemplo: "é uma novidade comer quirera em Minas Gerais".

O tema provoca tanto impacto, que a empresa desenvolveu uma



iniciativa denominada Festival de Eventos. Todas as unidades espalhadas pelo Brasil tem um dia em cada mês destinado a uma determinada gastronomia regional. O ambiente é decorado com as cores da região, são servidos pratos típicos e a apresentação é especial. "Aplicamos esta ação desde o início deste ano e a aceitação foi excelente. Já fizemos festivais goiano, paulista, baiano, paranaense, mineiro, carioca, entre outros. É uma quebra de rotina que faz com que o pessoal que vem de outros estados se identifique e quem não conhece os pratos se surpreenda com os gostos diferentes", diz Marina Rodrigues da Cruz, coordenadora de qualidade da Exal.



“*A nossa flexibilidade de sabores e criatividade na preparação definem o diferencial da cozinha brasileira no mundo.*”

Manu Buffara
Proprietária e chef do Restaurante Manu

Diversidade de SABORES e HISTÓRIAS



A ideia deu tão certo, que a empresa programa para o ano que vem ampliar os sabores. "Estamos planejando festivais internacionais de gastronomia. Queremos mostrar como é vasta as possibilidades culinárias entre os povos e como é rica esta troca de sabores", afirma a coordenadora.

A chef Manu Buffara concorda. "É justamente a nossa flexibilidade de sabores e criatividade na preparação que definem o diferencial da cozinha brasileira no mundo."



Saúde Plena calcula o IQV da empresa

Anualmente, os clientes da Exal tem a opção de medir o peso, altura, circunferência abdominal e pressão arterial de seus colaboradores. Além desses indicadores, os participantes respondem a um questionário sobre a frequência da prática de atividades físicas. Os dados são analisados pelos nutricionistas da Exal e a empresa recebe o perfil geral do colaborador em formato de relatório, além de um resultado individual com recomendações gerais de como levar uma vida saudável. Na JDE de Jundiaí, a ação foi realizada no mês de julho com a participação de 350 trabalhadores, já em agosto foi a vez de 80 profissionais da Masisa em Ponta Grossa. As próximas medidas acontecem nas unidades da La Violetera, Mili Curitiba, Britanite, Multilit, Multilit Indústria, Schattdecor, Schattdecor Impregnação e Brose, nos meses de setembro, outubro e novembro.



Saúde Exal é a chance para iniciar a perda de peso



Em julho, 20 colaboradores da Britanite iniciaram o atendimento individual e personalizado oferecido pelo programa Saúde Exal. Para quem está acima do peso, essa é a oportunidade de ser acompanhado por uma nutricionista por meio de consulta mensal. O participante ainda frequenta palestras sobre vida saudável e tem direito a uma aula de técnicas de culinária dietéticas.

O programa dura 12 meses.

Exal é apoiadora da ABRH-PR

A Exal firmou apoio com a Associação Brasileira de Recursos Humanos (ABRH-PR). A instituição é uma associação sem fins lucrativos que congrega profissionais e gestores de pessoas. A empresa é a única no seu segmento a fechar esta parceria.

No dia 24 de junho, Roberto de Oliveira, presidente da Exal e Flavio Charles, diretor de Vendas e Marketing participaram do Bom Dia RH, um dos mais importantes eventos de Recursos Humanos no Paraná. O encontro contou com a palestra da executiva de Recursos Humanos Gabrielle Teco, da empresa Acesso Digital.



O Festival de Eventos está a todo vapor

O programa "Quebra de Rotina", que dá a possibilidade de experimentar pratos típicos de outras localidades, vem diversificando os cardápios dos restaurantes empresariais da Exal. No mês de junho, os frequentadores das unidades tiveram a oportunidade de apreciar o cardápio típico de Festas Juninas. O menu também prestigiou as regiões paulista e goiana.



Top of Mind 2015

A Exal está entre as cinco empresas mais lembradas para a contratação de serviços de alimentação, segundo o resultado do Top of Mind. A premiação, que tem o propósito de identificar e reconhecer as empresas e profissionais mais lembrados do mercado, chega em sua 18ª edição.



fatos e eventos

Confira os eventos que marcaram as unidades da Exal no 2º semestre de 2015!



1. 25 anos da Repinho
2. Evento de Primavera na Leão
3. 1000 dias Sem Acidente na Stora Enso
4. Aniversário de Contrato da Usina Alto Alegre
5. Aniversário de Contrato da Beaulieu



Confira abaixo as empresas que passaram a contar com os serviços Exal e seus testemunhos:

KAPERSUL

"A contratação da Exal veio de encontro à necessidade de incrementar o serviço oferecido aos nossos colaboradores, que prezam por uma boa apresentação dos alimentos e também pela higiene."

Julivan da Silva
Contador da Kapersul



SAVANA

"A Exal veio atender a uma necessidade específica da Savana. Nós precisávamos facilitar a logística da alimentação dos nossos colaboradores, pois nas redondezas das nossas instalações, há poucas opções de restaurantes para a escolha. Em busca de uma empresa especializada que pudesse atender à nossa demanda, tivemos a indicação de um funcionário que já conhecia o serviço realizado pela Exal. Eles têm nos atendido desde março deste ano, suprimdo muito bem as nossas solicitações."

Elaine Bianchi Gonzaga
Analista de Suprimentos da Savana



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.



T rainee Exal busca formar profissionais com o seu DNA

Cinco nutricionistas serão capacitadas para exercerem cargos de liderança nos restaurantes corporativos administrados pela empresa.

Oferecer aos profissionais recém-formados uma visão holística da empresa, inseri-los no mercado de trabalho e proporcionar o desenvolvimento pleno de suas competências. Esses são os principais objetivos do Programa de *Trainee* Exal, que inicia suas atividades no fim de setembro após quatro meses de processos seletivos.

A iniciativa, voltada para nutricionistas, recebeu mais de 200 inscrições oriundas de todo o país. Foram selecionadas cinco profissionais de alto potencial, que em comum, além da disponibilidade de mudança e aderência à cultura da Exal, demonstram interesse pela atuação em Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN, mercado em que está inserida.

“Além da avaliação de currículo, os candidatos foram submetidos a testes de raciocínio lógico, língua portuguesa, exames online, entrevistas via Skype com o RH e com os seus futuros gestores”, explica Tania Mara P. Lanfranchi, Gerente de Recursos Humanos. Em contrapartida, a Exal oferece aos *trainees* um pacote completo de benefícios, que inclui hospedagem, cesta básica, alimentação, transporte e bolsa auxílio durante o programa.

De 24 de setembro a 30 de outubro, as jovens nutricionistas passaram por treinamentos na sede da empresa em Curitiba, onde foram avaliadas constantemente. Esta etapa contou com a integração com as diversas áreas administrativas, a fim de formá-las nas competências técnicas e comportamentais de acordo com o perfil profissional esperado pela companhia.

A segunda etapa compreende na vivência in loco em um dos restaurantes da Exal, onde serão capacitadas por gestores experientes para as funções que vão exercer futuramente. Ao término do programa, previsto para janeiro de 2016, as profissionais – altamente treinadas – serão realocadas para novas unidades de negócio, onde exercerão cargos de liderança.



D igitalização de documentos

Está em andamento o processo de digitalização de documentos por meio do sistema Malote Digital. A iniciativa, que envolve o departamento Financeiro e de Recursos Humanos, tem por objetivo promover melhorias no acesso à informação e a descentralização dos dados. Dois profissionais trabalham diretamente na ação.

Além do Trabalho

Nomes	Benedita Maria Batista e Maria Nícia Ferreira
Idades	60 e 51 anos, respectivamente
Cargos	Cozinheira e encarregada de turno na Brose, em São José dos Pinhais-PR
Formações	as duas completaram o 2º grau
Estados Cívicos	Casada há 40 anos e solteira, respectivamente
Hobby	Dona Ditinha, como Benedita é conhecida na Exal, gosta de cozinhar para jantares que reúnem até 150 pessoas de sua igreja. Também gosta de curtir as filhas Vanilda e Maxiliane, além dos três netos Gabriel Henrique, Júlia Gabriele e Davi. Já Lola, apelido da Maria Nícia, prefere ficar em casa com o filho de 19 anos
O que mais gostam na Exal	As companheiras foram unânimes neste quesito: gostam das companhias, do jeito das pessoas serem tratadas com alegria, respeito e carinho



“Trabalhamos juntas há 15 anos.”

Em 2001 entrava para compor o quadro de auxiliar de serviços gerais a Maria Nícia, uma moça cativante que logo simpatizou Benedita, que também acabara de entrar. As duas não se desgrudaram e, ao longo desses anos, construíram uma bela amizade, sempre evoluindo em suas funções. “Não vou esquecer o que Seu Roberto me disse um dia: vou te dar uma oportunidade para ser cozinheira”, afirma Dona Ditinha. Para Lola as promoções também não

demoraram a acontecer e, hoje, a profissional é encarregada de turno sendo responsável pela organização do estoque e da cozinha da Brose. “Espero me aposentar nesta empresa,” afirma Lola. Dona Benedita, que já é aposentada finaliza: “eu vou ficando enquanto consigo trabalhar.” Para a Gestora da Unidade, Leandrina Biauki, é possível contar com a dupla em todas as horas. “Elas estão comigo na Unidade Brose há 8 anos e são pessoas muito especiais”.

curtas

Novos Procedimentos de Segurança do Trabalho

A Exal investe constantemente em Segurança do Trabalho. A empresa adotou um novo procedimento de manutenção de máquinas, equipamentos, utensílios e instalações dos restaurantes. O coordenador de Segurança de Trabalho da Exal, Heron Hebert Albuquerque, explica que os objetivos são a padronização e normatização dos procedimentos de manutenção, a criação de registros e controles nas unidades. “Trabalhamos para fortalecer os procedimentos de segurança internos. Buscamos a garantia da integridade física e a segurança dos colaboradores, além do cumprimento das leis vigentes e minimização das ações trabalhistas”, explica.

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS EXAL

GESTOR,

Estamos iniciando a partir de **JULHO de 2015** novos procedimentos de manutenção técnica em máquinas, equipamentos, utensílios e instalações.

Com os novos padrões teremos uma série de vantagens que vão facilitar o seu dia a dia:

- ☑ GARANTIR A INTEGRIDADE FÍSICA, A SEGURANÇA DOS COLABORADORES;
- ☑ CUMPRIMENTO DAS LEIS VIGENTES, EVIDENCIANDO OS PROCEDIMENTOS ADOTADOS PELA EMPRESA EXAL;
- ☑ PROTEGER OS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS, PRESTADOR OU A EXAL CONTRA AÇÕES JUDICIAIS;
- ☑ IDENTIFICAR O RESPONSÁVEL E CRIAR PLANO DE AÇÃO PARA ATUAR CONTRA NÃO CONFORMIDADE;
- ☑ MANTER REGISTROS COM PARECER DAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS E DE DESEMPENHO CADA MÁQUINA, EQUIPAMENTO DA UNIDADE, ELIMINANDO INFORMAÇÕES VERBAIS;
- ☑ REDUZIR CUSTOS;
- ☑ PREVENIR INTERFERÊNCIAS NA PRODUÇÃO;

FIQUE ATENTO, AO LONGO DESTES MÊS ESTAREMOS ENVIANDO NOVAS INFORMAÇÕES.