

VIAJE PELA GASTRONOMIA

Nordeste é mais que sol, mar
e praias paradisíacas

ASSUNTO DE RH

eSocial unifica o envio
de informações aos
órgãos federais

EXAL SUSTENTÁVEL

Todos contra o Aedes Aegypti

mais exal

TRANQUILIDADE GARANTIDA COM ÉTICA E TRANSPARÊNCIA

ano 04 | edição 20



Os valores do ESPORTE e a vida corporativa



editorial



Definitivamente o mundo está em constante transformação. Há três anos atrás, todos sabiam e consumiam as frutas e verduras da “estação”. Hoje, com a mudança dos fatores climáticos não existe mais a “estação do morango ou da alface ou do tomate”, tudo depende da quantidade de chuva que cai na região de produção, da temperatura média, da umidade do solo, entre outros imprevistos.

Para quem trabalha diretamente com produtos da terra, se adaptar à nova realidade é um desafio constante. Por isso, construímos uma equipe especializada que nos auxilia na descoberta de alternativas de cardápio e de formas para entregar a mesma qualidade a um preço justo para todos.

E some-se a isso, o aumento de energia elétrica, logística, etc.

Mesmo diante das dificuldades instaladas no Brasil, que vêm atropelando boa parte das empresas, nós conseguimos manter a alta qualidade e competitividade, além de encontrar novas oportunidades de mercado. Isso porque nós fizemos a lição de casa, trabalhamos com a sustentabilidade do negócio, com respeito as pessoas que aqui trabalham e, principalmente, aos nossos clientes. Isso faz muita diferença e nos dá segurança para atravessar a crise.

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
■ Viaje pela Gastronomia	05
■ Matéria de Capa	06
■ Mais Saúde e Vida	09
■ Exal pelo Brasil	10
■ Fatos e Eventos	10
■ Exal Sustentável	11
■ Novas Conquistas	12
■ Informex	13
■ Informex	14
■ Curtas	14

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.gpaprospera.com.br | Conteúdo: Smartcom Inteligência em Comunicação - www.smartcom.net.br | Jornalista Responsável: Silvana Piñeiro Nogueira – MTB 2375 | 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

eSocial unifica o envio de informações aos órgãos federais

Confira as dicas para adequar procedimentos e regularizar os registros de colaboradores

O eSocial, novo sistema do Governo Federal de envio unificado de informação das obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais das empresas, passa a ser exigido a partir de setembro. Primeiramente a obrigação atinge as companhias com faturamento acima de 78 milhões no exercício 2014. Mas, a partir de janeiro de 2017, o envio será exigido também das demais empresas com faturamento inferior a 78 milhões no exercício 2014.

Mas o que de fato muda com a nova exigência? A partir da implantação do eSocial, todo e qualquer acontecimento dentro da organização deverá ser comunicado aos órgãos governamentais por meio de registro no chamado 'Ambiente Nacional'. A ideia é simplificar o envio de informações e concentrá-las em uma única plataforma, no entanto, a nova exigência demanda atenção por parte dos setores de Recursos Humanos.

Na Exal, as adaptações passam pela implantação de um novo sistema ERP, que já está pronto para atender às demandas do eSocial. "Agora estamos em um período de maturidade dos processos internos que impactarão nas informações exigidas pelo Fisco", afirma Tânia Mara Lanfranchi, Gerente de RH.

Para Alessandra Monti Badalotti, advogada tributarista do escritório Küster Machado, o sistema dará mais transparência e agilidade na manipulação de dados. "Isso porque a implantação do eSocial unifica as informações para o Ministério do Trabalho, Previdência Social, Instituto



Nacional de Seguros (INSS), Receita Federal e Caixa Econômica Federal", explica.

Para garantir a qualidade e precisão das informações, é preciso que os empresários regularizem os seus registros. "É importante realizar uma auditoria prévia das informações que serão entregues para o Fisco, a fim de localizar e sanar possíveis inconsistências cadastrais e tributárias. Desta forma, as empresas diminuirão os riscos de sofrerem autuações", avisa a advogada.

Neste cenário, separamos três conselhos para as empresas que já estão em fase final de adequação ao eSocial:

- 1 Atenção ao cadastro dos colaboradores. Os números de documentos como PIS, CPF, endereços, entre outros, devem estar corretos.
- 2 Todos os departamentos precisam estar envolvidos. Se as informações estiverem padronizadas e em conformidade, a possibilidade de erros será nula.
- 3 Aposte em treinamentos. Desta forma, os processos internos ficam alinhados, o que evita retrabalhos.

“ A partir da implantação do eSocial, todo e qualquer acontecimento dentro da organização deverá ser comunicado aos órgãos governamentais por meio de registro no chamado 'Ambiente Nacional'.

Masisa equilibra tecnologia, boas práticas de produção e sustentabilidade

O crescimento só acontece quando todos ao redor crescem juntos

MASISA



A MASISA é considerada uma das empresas líderes na fabricação de painéis de MDF (Fibras de madeira de média densidade) e MDP (Partículas de madeira de média densidade) para móveis e arquitetura de interiores. Os seus produtos são reconhecidos pela qualidade, inovação e design variado.

Na América Latina, a Masisa conta com 12 complexos industriais: dois no Brasil, localizados em Ponta Grossa, no Paraná, e em Montenegro, no Rio Grande do Sul, sete no Chile e outros três na Argentina, México e Venezuela. As unidades contam com certificações ISO 9001, ISO 14001 e OHSAS 18001. As duas indústrias brasileiras possuem restaurantes empresariais administrados pela Exal. No mercado nacional, os painéis da Masisa são comercializados na indústria moveleira e por meio de revendedores multimarcas.

Para equilibrar o impacto de suas atividades no meio ambiente, a Masisa faz uso cuidadoso de recursos, incorpora ecoeficiência e toma decisões a partir da análise de riscos. A união de boas práticas de produção e

tecnologia promove o controle das operações, o que possibilita o cumprimento de metas de melhoria contínua, especialmente em utilização de energia, água e efluentes.

Isso porque, a MASISA está comprometida com uma administração sustentável. "Aqui a responsabilidade social é um valor inegociável. Baseamos o negócio na Estratégia do Triplo Resultado, que considera como resultado da empresa a composição dos indicadores financeiros, sociais e ambientais. Para nós, o crescimento acontece quando todos ao redor crescem juntos conosco", afirma Tony Garcia, Gerente Sênior de Projetos e Melhoria Contínua.

Outra iniciativa que a indústria promove é a informação ao consumidor final sobre os benefícios de optar por produtos verdes. Isso faz parte de um programa de comunicação com os clientes, que ressalta as vantagens dos painéis de baixa emissão de formaldeídos produzidos pela companhia. A responsabilidade social é colocada em prática a partir da interação ética com comunidades e diversos públicos de interesse. Para a empresa, o crescimento só acontece dessa maneira.



“Para nós, o crescimento acontece quando todos ao redor crescem juntos conosco.”

Tony Garcia, Gerente Sênior de Projetos e Melhoria Contínua

Nordeste é mais que sol, mar e praias paradisíacas

Além de suas belezas naturais, a região oferece uma rica culinária feita de ingredientes encontrados apenas nas cidades típicas

"É incrível como o nosso país é cheio de lugares e sabores maravilhosos. Se alguém tinha dúvidas em conhecer o Nordeste, a minha dica é: vá e conheça o máximo que puder!" Esta é a afirmação de Aline Simas, Gestora da Exal na unidade JDE Jundiá, em São Paulo, quando questionada sobre a sua viagem de férias.

A nutricionista visitou lugares como a Praia da Pipa, no Rio Grande do Norte, a capital João Pessoa na Paraíba, passou por Recife, Olinda, Porto de Galinhas, Maracaipe e Praia dos Carneiros em Pernambuco, além de conhecer a praia de Maragogi, em Alagoas. Uma viagem e tanto, principalmente quando ela traz descobertas culinárias típicas da região, como carne de sol, cuscuz, tapioca, bode, ensopados, macaxeira e queijo coalho. "Eu amo tudo que envolve culinária. Eu estava curiosa para comer diversos pratos de lá. Um deles foi uma sobremesa típica que eu amei e comi mais de uma vez: a cartola, que é feita com queijo de manteiga, banana da terra, canela, açúcar e chocolate em pó. Simplesmente maravilhosa", conta entusiasmada.

Além das iguarias típicas nordestinas, a região é conhecida pela riqueza de sua culinária. Aline conta que frequentou muitos restaurantes de frutos do mar e pescados.

"Experimentei em Pipa um peixe chamado Meca, mais conhecido na região como Picanha do Mar. É um pescado delicioso com consistência de carne vermelha, sabor suave e agradável ao paladar", afirma. Outro prato que atraiu a atenção da nutricionista foi a verdadeira peixada ao molho de camarão que ela experimentou em Maragogi. A receita traz o pescado banhado em leite de coco, guarnecido de legumes, ovos cozidos e finalizado com molho de camarão servido com um pirão delicioso e arroz branco.

Para quem planeja mergulhar nas delícias nordestinas, Aline indica dois restaurantes: "em João Pessoa, eu conheci dois

restaurantes lindos e deliciosos, o Nau e o Mangai. O primeiro é especializado em frutos do mar, foi onde comi uma salada com camarão, trio do mar empanado e cocada cremosa com sorvete simplesmente divinos. Já o Mangai serve a comida típica nordestina", sugere. Ela também conta que frequentou o famoso restaurante Camarões, em Natal. "Realmente ele tem motivos de sobra para ser famoso. Comecei com um pastel de camarão com catupiry, confesso que foi o melhor que já comi na minha vida. Depois provei camarão ao cajueiro, camarões empanados com castanha de caju triturada, acompanhados de purê de macaxeira com queijo coalho e arroz à grega. Acredite, é de comer ajoelhada".

Confira as indicações de restaurantes feitas pela Aline Simas:



Nau Frutos do Mar

Rua Lupercio Branco, 130 - Manaíra
João Pessoa - Pernambuco | Tel.: (83) 3021-8003



Restaurante Mangai

Av. General Edson Ramalho, 696 - Manaíra
João Pessoa - Pernambuco | Tel.: (83) 3226-1615



Restaurante Camarões

Av. Engenheiro Roberto Freire, 2610 - Ponta Negra
Natal - Rio Grande do Norte | Tel.: (84) 3209-2424

“ Amo tudo que envolve culinária. Eu estava curiosa para comer diversos pratos de lá.

Aline Simas





Os valores do
ESPORTE
e a vida corporativa

Determinação, disciplina, foco, competição e resultados são palavras que circulam tanto no meio esportivo como no corporativo

O que a rotina de atletas de alta performance tem a ver com o mundo corrido, cheio de reuniões e decisões importantes de grandes executivos?

Para o empresário, campeão olímpico e um dos maiores nomes da natação mundial, Gustavo Borges, tem tudo a ver. Com quatro medalhas olímpicas e 19 pan-americanas, o nadador explica em suas palestras como alinhar sonho, comprometimento e resultados. "Eu aprendi e empreendi no meu próprio corpo. Os valores que o esporte traz são aplicados em qualquer área da vida", afirma. Para ele, é uma atitude de campeão ter objetivos, metas e cumprir com o que se faz e se deseja fazer. "Há ocasiões que, mesmo depois de muito empenho, o resultado não vem. Aí, é importante parar e analisar o porquê de não ter dado certo. E começar de novo e de novo", afirma.

Essa também é a opinião de Caio Arnaes, ex-atleta de judô e gerente sênior da empresa de recrutamento Robert Half. "O esporte nos ensina dois pontos muito importantes para a carreira profissional: humildade e resiliência", enumera o lutador de judô

que traz em seu currículo diversos campeonatos nacionais. Para Caio, que durante 13 anos treinava duas horas e meia por dia de segunda à sábado, o esporte o ensinou a ter respeito pelo próximo e mostrou que qualquer pessoa tem algo a ensinar. O executivo aprendeu também a importância de levantar depois de cada tombo. "Na vida corporativa também é assim. Muitas vezes os projetos não saem como planejamos, mas não há tempo para lamentar. É preciso recomeçar e seguir em frente", afirma.

Sucesso e competitividade

Gustavo Borges, dono de uma rede de academias de natação em Curitiba e São Paulo, também enumera em seus encontros cinco itens e os classifica como a regra do sucesso: disciplina, força de vontade, dedicação, determinação e busca pela superação dos limites. "Sempre busco dar o meu melhor em tudo que faço. Excelência é isso, fazer o melhor, sem desculpas. Com talento, trabalho e atitude positiva de empreender, é possível chegar ao resultado de maneira assertiva", analisa.

Outros pontos em comum entre a vida esportiva e a executiva são: a habilidade de trabalhar em equipe, a disciplina e a competitividade. Caio Arnaes diz que percebe em seus recrutamentos que pessoas com vida esportiva intensa, além de mais saudáveis, têm uma capacidade bem desenvolvida de motivar e entender as pessoas ao seu redor. "Precisamos do outro para obter resultados e, até, para competir. A competição positiva dá mais rapidez ao trabalho e rentabilidade no resultado, além de possibilitar ao colega de também ser eficiente", conclui.

Além desses itens, manter-se saudável também impacta na vida profissional. A mente é estimulada por uma série de fatores como a liberação de neurotransmissores, pelas relações interpessoais e, até pela preocupação com a alimentação. O corpo fica mais ativo e as ideias fluem de maneira mais rápida e clara. "Nestas condições, o profissional desenvolve melhor as suas atividades diárias", avalia Arnaes.

“*Eu aprendi e empreendi no meu próprio corpo. Os valores que o esporte traz são aplicados em qualquer área da vida.*”

Gustavo Borges
Empresário e campeão olímpico



Os valores do **ESPORTE** e a vida corporativa



“*Precisamos do outro para obter resultados e, até, para competir. A competição positiva dá mais rapidez ao trabalho e rentabilidade no resultado, além de possibilitar ao colega de também ser eficiente.*”

Caio Arnaes
Gerente Sênior da empresa Robert Half e ex-atleta de judô



ALIMENTAÇÃO no esporte e no trabalho



Para aqueles que praticam esportes em paralelo ao trabalho, é bom lembrar que a alimentação na empresa é muito importante e pode influenciar o rendimento tanto nos treinos quanto no escritório. Confira as dicas de Sarielly Saurin, nutricionista da Exal e coordenadora do Programa Mais Saúde e Vida, sobre como se alimentar bem para superar os limites:



Hidrate-se: tome, no mínimo, 2 litros de água durante o dia, além da hidratação durante os treinos. Tenha sempre uma garrafinha de água em cima da mesa, assim você não esquece.



Alimente-se : é importante comer de 3 em 3 horas, isso elimina longos períodos de jejum. Dê preferência as frutas picadas, inteiras ou frutas secas. Lembre-se de variar as frutas, assim você garante um aporte variado de vitaminas;



Prato equilibrado: durante o almoço componha o seu prato com metade saladas e verduras, uma opção magra de proteína e uma opção de carboidrato.

Evite o consumo de frituras, açúcares e de líquidos durante a refeição. Caso opte por marmitas, não esqueça do seu potinho separado com suas saladas preferidas. Tempere-as a gosto com ervas naturais e azeite de oliva.

Lembre-se de não praticar exercícios físicos em jejum e cuide da alimentação pós-treino.

Para recomendações mais específicas para cada tipo de atividade, procure um nutricionista!



Saúde Total

Os alimentos funcionais são os destaques de 2016. A cada bimestre, a Exal leva informações sobre esses produtos por meio dos displays explicativos, mesas expositivas e degustações. Em fevereiro a Pimenta foi o alimento da vez. Já em abril foi o Chá Verde e suas propriedades benéficas à saúde. Além das informações, os clientes levaram para a casa um ímã de geladeira sobre o alimento do mês. Uma das unidades que já recebeu a iniciativa foi a Yara Cruz Alta, localizada no Rio Grande do Sul.



Festival de Eventos

O Festival de Eventos está com novidades. Agora os temas abordados trazem particularidades da Culinária Mundial. O primeiro país que trouxe os seus pratos típicos foi Portugal. Durante o mês de janeiro, os clientes saborearam as receitas no evento Português. Em fevereiro, o Brasil invadiu os nossos restaurantes e, em março, o tema não poderia ser outros: Páscoa. Em abril foi a vez dos pratos típicos do México. Confira como o festival está acontecendo em nossas unidades.



Oscilação climática impacta no preço dos alimentos

A solução é buscar alternativas em produtos, equipamentos e fornecedores

Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a inflação oficial de 2015 teve uma alta acumulada de 10,67%, a maior desde 2002. O valor foi calculado pelo Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) que foi pressionado pelo aumento da energia elétrica, gás, combustível, bebidas e produtos básicos como cebola, tomate, feijão-carioca e batata inglesa. Além desses custos, as mudanças do clima também contribuem para o aumento da principal matéria-prima da Exal: os alimentos.

Segundo Aline Ferreira, Gerente de Suprimentos da empresa, os antigos históricos de sazonalidade são utilizados apenas como referência. "Hoje, não é possível mais prever com segurança qual será a oferta de um alimento no mercado devido às oscilações de temperaturas e o acúmulo de chuvas nas regiões produtoras", explica.

Diante deste cenário, torna-se imprescindível a contribuição dos chefs de cozinha. "Realizamos reuniões internas para buscar alternativas criativas. Os chefs auxiliam na elaboração de novos pratos sem comprometer a qualidade do cardápio contratado pelo cliente", afirma a Gerente.

Outra alternativa para garantir a qualidade é a aplicação da tecnologia nos produtos e nos equipamentos. Os fornos combinados, por exemplo, proporcionam um cozimento

mais rápido com a manutenção das propriedades do alimento, o que economiza energia e garante o sabor do prato.

O setor de suprimentos também aplica estratégias para promover a concorrência entre fornecedores e a renegociação contínua para minimizar os impactos no resultado da empresa. "Realizamos mensalmente um índice de inflação interno de cada região. Desta forma, com o propósito de consolidar parcerias, conseguimos negociar de maneira consistente e justa para todos os envolvidos", conta Aline Ferreira.



fatos e eventos

Confira os eventos que marcaram as unidades da Exal nos primeiros meses de 2016!



1. Aniversário Quimtia
2. Aniversário Rigesa
3. Aniversário Koch
4. 2 anos de contrato Makita e Evento de Páscoa



Todos contra o

Aedes Aegypti



Foi comprovada, recentemente, a ligação entre o vírus Zika, transmitido pelo mosquito Aedes Aegypti, e o aumento do número de bebês que nasceram com microcefalia no Brasil.

O estudo foi realizado pelo Centro de Controle e Prevenção de Doenças Transmissíveis (CDC) dos Estados Unidos. Além disso, o mesmo mosquito transmite, também, dengue e chikungunya, doenças que podem levar à morte.

Para acabar com possíveis focos do mosquito e evitar essas doenças, a Exal abraçou a causa e promoveu uma campanha de prevenção. Foram enviados e-mails explicativos sobre ações e práticas a serem realizadas nas unidades e nos arredores das cozinhas, a fim de evitar criadouros do mosquito. Além disso, os frequentadores dos restaurantes Exal encontram displays de mesa com informações essas doenças e seus sintomas.



Não fique fora dessa, permaneça de olho você também!

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

Haas do Brasil

"Ponderamos que ter um parceiro com nome no mercado somado a uma boa negociação que fora realizada, era a mudança necessária na época. Porém, houve também a visita a outras unidades de clientes da Exal onde pudemos observar não só a qualidade, sabor e zelo com o serviço, mas também, a maturidade da equipe que está a frente das tarefas diárias. Já são quatro meses de parceria. Além de uma efetiva melhoria na refeição e consequente satisfação de nossos colaboradores, temos também uma equipe que nos atende com presteza, rapidez na solução de problemas e uma simpatia muito gratificante de conviver".

Luciana Doimo
Gerente de Recursos Humanos da Haas do Brasil



Araupel

"Inauguramos a nossa fábrica em novembro de 2015 e procurávamos uma empresa que fosse referência na região de Guarapuava. Tivemos diversas indicações de outras empresas que já são atendidas pela Exal. A nossa expectativa é oferecer 'comida boa' aos nossos 300 colaboradores e essa expectativa está sendo atendida."

Renata Pisoni
Coordenadora Administrativa Financeira
da Araupel



Galvani

"A expectativa é de um atendimento de qualidade e excelência. Contratamos a Exal por encontrar um parceiro que nos atenda com diferencial."

Roberto Mariotto
Coordenador Administração de Pessoal e
Serviços da Galvani



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.

Novo site traz novas ferramentas para os cliente e gestores

O novo site da Exal está no ar. Além do visual mais dinâmico e moderno, o portal está mais prático com área restrita ao cliente. Neste ambiente, é possível verificar os principais medidores de satisfação do restaurante. Anteriormente, esta informação era enviada por e-mail. Também, em breve, serão incorporadas ferramentas que tornarão a comunicação com o cliente ainda mais rápida.

Para Flavio Charles, Diretor Comercial e de Marketing, o site é um meio de comunicação que coloca a empresa 24 horas disponível. "É uma excelente ferramenta de divulgação, que antecipa as nossas práticas bem antes do contato pessoal. Isso demonstra a nossa capacidade e expertise acumulada com os anos de atuação", explica.

Está, também, em estudo a segunda evolução da plataforma que servirá de apoio aos gestores da Exal. Será possível acessar online todas as ferramentas de gestão e apoio ao restaurante, o que tornará mais fácil e descomplicada o gerenciamento das unidades.



Treinamento de Qualidade Exal

As Gerentes Operacionais das unidades Exal participaram, no dia 18 de fevereiro, do Treinamento de Qualidade e Auditoria. As profissionais fizeram a reciclagem da legislação sanitária atual e dos processos de auditoria que incluem o fluxo, o check-list, os critérios de notas e cronogramas de visitas. Desde então, as Gerentes são também responsáveis pelas auditorias realizadas nas unidades da Exal. "As Gerentes conhecem as unidades e suas realidades, isso otimiza tempo e fortalece o sistema de Gestão da Exal", afirma Marina Rodrigues da Cruz, Coordenadora de Qualidade. O evento, que aconteceu na sala de reunião da sede da Exal, em Curitiba, incluiu também uma reciclagem de boas práticas de manipulação, legislação, segurança alimentar e registros de documentos.



Novo sistema gerencial de treinamentos

Com o foco no desenvolvimento de competências, a Exal lançou em março um novo sistema para gerenciar e acompanhar os treinamentos realizados, tanto em nível operacional como gerencial. "Acreditamos que quanto mais pessoas treinadas, melhor será o nosso serviço prestado. Por isso, oferecemos capacitações técnicas e estratégicas, de acordo com o cargo exercido. Após o treinamento, o gestor direto realiza uma avaliação de reação para verificar a evolução e desempenho do profissional", explica Tânia Mara P. Lanfranchi, Gerente de Recursos Humanos. A realização dos treinamentos e sua eficiência contam como indicadores para a remuneração variável do gestor, pago semestralmente e que pode chegar a um salário adicional.



Além do Trabalho



Nome	Rosa Kudreq (a avó), Silvana Robambach (a mãe) e Suzy de Oliveira (a filha)
Idade	68, 43 anos e 25 anos, respectivamente
Cargo	Cozinheira da unidade da Hubner, em Carambeí, Cozinheira na Beaulieu e Cozinheira Líder na Coopagrícola, empresas localizadas em Ponta Grossa, no Paraná
Formação	até o 1º ano e o 4º ano do Ensino Fundamental e até o 2º Grau
Estado Civil	Viúva, casada e solteira, respectivamente
Hobby	Elas adoram cozinhar e cuidar da casa. Suzy também faz hidroginástica, passeia com os amigos, além de ler e ir ao cinema
O que mais gosta na Exal	A Dona Rosa e a Silvana destaca o bom relacionamento com os chefes, já Suzy gosta do convívio com as pessoas e as amigas

“Fui influenciada pela minha avó e minha mãe no gosto pela cozinha. É bom vir trabalhar.”

Suzy de Oliveira

Há 19 anos na Exal, Dona Rosa afirma que tudo o que tem, ela conquistou com o seu trabalho na empresa. Por isso, ensinou a neta e a filha o ofício e disse: *“capriche que um dia vocês chegam lá”*. A Silvana nunca tinha trabalhado antes. Há 11 anos, entrou na Exal e nunca mais saiu. Iniciou como ajudante de cozinha na Perdigão e hoje é cozinheira na unidade Beaulieu. *“A gente faz tudo para*

agradar o cliente. E acho que está dando certo”, afirma. Já Suzy foi ajudante da própria avó, em pouco tempo já foi promovida. *“Entre na Exal para substituir uma colaboradora que tinha ido embora, mas era temporário. Aí fui ficando, recebi uma promoção e, agora sou líder da cozinha da minha unidade”*, alegre-se. O seu próximo passo será realizar um curso de chef de cozinha.

curtas

Replan em Curitiba e no Rio Grande do Sul

Nos meses de janeiro e fevereiro aconteceram os encontros chamados de Reunião de Planejamento. Em Curitiba, a Replan ocorreu no Parque Software, um dos Restaurantes atendidos pela Exal. Já no Rio Grande do Sul, a reunião foi na unidade da Koch, localizada em Cachoeirinha. Entre os temas abordados estavam os resultados de 2015, pesquisa de satisfação, indicadores de Qualidade e novos processos para 2016. Também foram discutidos assuntos como IQUEX, Calendário do Festival de Eventos e atividades do Mais Saúde e Vida. Durante o evento em Cachoeirinha,



aconteceu a passagem da supervisão da Gerente Operacional Mayra Ribas para a Aliane Lima que agora as unidades do Rio Grande do Sul.