

VIAJE PELA GASTRONOMIA

Uma aventura de sabores no melhor destino gastronômico do mundo

ASSUNTO DE RH

Como colocar em sintonia colaboradores de diferentes gerações?

EXAL SUSTENTÁVEL

Diálogos de Segurança do Trabalho

mais exal

TRANQUILIDADE GARANTIDA COM ÉTICA E TRANSPARÊNCIA.

ano 04 | edição 21



ECONOMIA CRIATIVA

Uma nova realidade para as empresas

editorial



Em momentos de crise e economia incerta, a empresa precisa contar com a inteligência, força e comprometimento de sua equipe. É ela que direciona os esforços e constrói os resultados positivos.

Apesar dos fortes ventos contrários, o nosso primeiro semestre foi muito bom e isso foi possível graças à nossa formidável equipe de profissionais. Estamos todos focados em fazer mais, com diversos projetos de melhorias de processos, que nos tem trazido vantagens competitivas e aprimoramentos das condições de trabalho. Seremos ainda mais eficazes nos processos de compras e, conseqüentemente, mais competitivos.

Estamos focados nas necessidades do cliente. Temos alcançado alto nível de qualidade, segurança do trabalho e satisfação do cliente - na última pesquisa, 88% de ótimo e bom, na média de todos os restaurantes! Este é o nosso propósito número um.

Estamos prontos e motivados para sair desses momentos críticos que o nosso país está prestes a superar, e sair ainda mais fortalecidos para avançar firmemente.

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

Liderança Agregadora

Como colocar em sintonia colaboradores de diferentes gerações?



Liderança humanizada. Este conceito, tão em pauta atualmente, nada mais significa do que resgatar um antigo valor: saber que o ser humano está no centro de tudo. E, para isso, é preciso colocar em prática a liderança agregadora, que pode ser muito útil em um ambiente de trabalho que reúne colaboradores de gerações – e consequentemente, comportamentos – tão diferentes. A presidente da gestão 2016 – 2018 da ABRH-PR, Susane Zanetti, conta que um líder, na sua atuação, deve acima de tudo ter a habilidade de ser versátil, a ponto de reconhecer que as pessoas são diferentes na sua natureza humana. “Essas diferenças se dão no respeito à equidade de gênero, raça, cultura, valores e idade. Assim, diferentes gerações têm suas peculiaridades com vantagens e desvantagens”, afirma a presidente, que entende que o líder, com este olhar apurado, poderá unir gerações diversas se, além de respeitá-las, ressaltar as vantagens que essas gerações têm para compor um time forte – e não focar no conflito que elas podem gerar.

Mas se a ideia é agregar, quais são as ações necessárias para que um líder consiga o apoio da sua equipe para alcançar os objetivos traçados? Para Susane, elas estão ligadas a dois pilares: metas e engajamento de pessoas. “Quando o líder tem a definição clara de metas, influencia suas pessoas a como atingi-las, de acordo com o talento de cada uma. Ao compartilhar as metas e fazer os acordos de entrega, o líder terá o apoio de sua equipe”, explica. Para a gestora, o líder agregador tira o melhor de cada pessoa de

sua equipe e deixa o melhor delas vir à tona, estimula a competição sadia, respeita as diferenças e engaja todos na mesma direção. “Mas ainda acredito mais no caminho do líder transformador, aquele que aprende, influencia e faz diferença na vida das pessoas e, por isso, se transforma e as transforma”, observa.

“Evoluiremos muito em tecnologia, clamamos por resultados, mas nada substituirá o tempo que precisaremos dedicar para cultivar relacionamentos. Todos nós ainda precisaremos construir laços confiáveis com as pessoas para que elas se engajem e sejam, então, eficazes”, conclui a presidente.

“Quando o líder tem a definição clara de metas, influencia suas pessoas a como atingi-las, de acordo com o talento de cada uma. Ao compartilhar as metas e fazer os acordos de entrega, o líder terá o apoio de sua equipe.”



Susane Zanetti
Presidente ABRH-PR

JDE Brasil aposta em cafés fortes e encorpados para público brasileiro



Portfólio busca atender preferências variadas



Mais Exal: De acordo com a ABIC, o consumo de café no Brasil mostrou um leve acréscimo em 2015. A JDE sentiu este crescimento?

JDE Brasil: Para a JDE Brasil, o brasileiro é e sempre será um apaixonado por café. Com o compromisso de oferecer o café que todos amam, somos uma companhia que trabalha com a democracia do café, produzindo marcas regionais que atendem ao paladar de cada parte do país. Em 2016, continuamos fortes em ações que visam impulsionar a força de nossas marcas, por meio de estratégias como filmes para TVs pagas e abertas. Com Pilão, marca líder no mercado nacional, estamos presentes com anúncios que mostram a força da bebida, pois a marca é reconhecida como 'O Café Forte do Brasil'. Nos filmes do Pilão Espresso, versão em cápsulas compatíveis para extração em máquinas de Nespresso®, apresenta os blends da marca. A estratégia é complementada com degustações em parceria com grandes marcas voltadas para o consumo feminino e masculino (moda e beleza). Com Damasco, uma das marcas preferidas dos paranaenses e líder na preferência dos consumidores de Curitiba, a JDE realiza em 2016 um plano de marketing 360° que trouxe um novo filme para a TV aberta, spot de rádio nas principais emissoras da capital paranaense, mobiliário urbano e ações de degustação. Por fim, Café Caboclo, a marca que leva 'O Sabor do Campo na Sua Casa', marcou presença em seus principais mercados de atuação com uma campanha de rádio que convida os ouvintes e levarem um pedacinho da vida rural para seus lares.



Mais Exal: Qual é a estratégia da JDE para enfrentar a crise?

JDE Brasil: O consumo do café segue em ritmo forte no Brasil. Um exemplo disso está na nítida percepção do aumento do consumo de cafés em cápsulas, apontadas no relatório Tendências do Mercado de Café publicado em abril, pela Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC). No que tange ao cenário das cápsulas, o estudo aponta que o segmento tem conquistado cada vez mais espaço nas gôndolas dos supermercados e deve dobrar de volume até 2019. Essa performance reflete-se nas vendas de Pilão Espresso. Lançada em julho de 2015, em apenas 6 meses do lançamento, o produto atingiu a liderança do segmento de cápsulas compatíveis com Nespresso®, com mais de 50% de participação de mercado de acordo com a Nielsen.

Mais Exal: Como o paladar do brasileiro para o café se diferencia dos demais países? Quais são as preferências em termos de tipos de café?

JDE Brasil: Nós acreditamos que todos merecem ter o café que amam e, por isso, defendemos a democracia do café, ou seja, o nosso portfólio busca atender as diversas preferências do paladar do brasileiro, que em geral, prefere uma bebida forte e encorpada. Pilão é um reflexo que demonstra todos esses fatores. Criada em 1978, a marca nasceu com o 'DNA' de uma bebida de torra acentuada, aromático e sabor marcante, tornando-se 'O Café Forte do Brasil'. Tudo para cumprir sua promessa global de oferecer 'um café para cada xícara'.

Peru: Uma aventura de sabores no melhor destino gastronômico do mundo

Ceviche, pisco sour e carne de alpaca foram as iguarias peruanas aprovadas por Letícia Zanoni

Para alguns, os hotéis e pousadas mais aconchegantes. Para outros, os pontos turísticos mais interessantes. Mas para uma nutricionista, quais serão os primeiros atrativos a se pesquisar quando se escolhe um destino para passar as férias? Para Letícia Zanoni, que trabalha na unidade da Fobras em Irati, a gastronomia foi um fator importantíssimo na hora de optar por conhecer o Peru – depois de Machu Picchu, é claro. Ela escolheu o mês de agosto para viajar e, assim que fechou os detalhes principais, já começou a pesquisar os pratos típicos peruanos.

Ceviche, pepino doce, filé de alpaca e muitos pratos com milho foram algumas das iguarias que a nutricionista teve a oportunidade de provar por lá. “Por trabalhar em restaurante, sempre sinto curiosidade em novos alimentos e preparações, então tento provar sempre a maior variedade possível de temperos e alimentos típicos de cada região”, conta Letícia. E ela tem razão, afinal o país foi eleito por quatro anos consecutivos como o melhor destino gastronômico pelo World Travel Awards, conquistando o título em 2012, 2013, 2014 e 2015.

“A minha primeira experiência por lá foi com uma sopa de abóbora, muito saborosa. Depois foram pratos à base de frango e também lombo salteado”, relembra Letícia. Ela conta também que teve a oportunidade de superar vários “preconceitos” com alguns ingredientes que, antes, nunca tinha tido coragem de provar. “Ao pesquisar sobre a carne de alpaca, imaginei que não a provaria jamais, por acreditar ter um sabor forte, mas descobri que realmente é muito saborosa”, diverte-se a colaboradora, que também superou seus receios relacionados a pratos com peixes crus ao provar o ceviche, iguaria típica do país.

E como toda boa viagem, Letícia voltou cheia de recomendações de restaurantes que marcaram sua passagem pelo Peru. Em Aguas Calientes, cidade onde ficou hospedada antes de conhecer Machu Picchu, conheceu o

renomado restaurante Indio Feliz. “Aproveitei as sugestões do dia onde foram servidos de entrada - sopa de tomate, truta como prato principal, acompanhado da mesma abóbora cozida, tabule de quinoa e uma sobremesa que era algo próximo ao nosso pudim de leite”, conta. Já em Cusco, a escolha foi por um restaurante próximo à praça principal da cidade – a bela e surpreendente Praça das Armas. “O nome do local eu não me lembro, mas há várias opções gastronômicas por ali, por se tratar de uma região turística”, explica a nutricionista, que aproveitou também para conhecer o café peruano – que, aliás, foi aprovadíssimo pela profissional.

E ela não deixou o país sem provar o polêmico Pisco Sour – há uma grande discussão entre o Peru e Chile para provar de qual país a bebida é originária. “Também provei o Inka Cola - um refrigerante amarelo extremamente doce - não gostei”. Mas a cerveja local mais famosa, a Cusquenha – essa, sim, foi aprovada.



Indicação de Letícia:

Capac Yupanqui | Aguas Calientes | Peru | Telefone: +51 84 211090



ECONOMIA CRIATIVA

Uma nova realidade para as empresas

A conectividade e a colaboração transformam a economia, abrem novos mercados e influenciam comportamentos

O Brasil passa por transformações significativas, tanto no âmbito político e social quanto no econômico, e o gatilho para o crescimento parece estar próximo de ser disparado. "O início da recuperação econômica está mais perto do que as pessoas imaginam, no entanto, ela passa pelo aumento da confiança do mercado, que, por sua vez, depende do controle das contas públicas. Quando esta recuperação começar, ela será mais forte do que as pessoas esperam, porque é o que acontece depois de todas as recessões graves, como esta que passamos," afirma Ricardo Amorim, apresentador do programa Manhattan Connection da GloboNews, presidente da Ricam Consultoria, autor do livro Depois da Tempestade e considerado o economista mais influente do Brasil segundo a Revista Forbes.

Além de uma aceleração em vista, o ambiente econômico está em pleno colapso do modelo tradicional e vê emergir uma nova maneira de trabalhar e de se fazer negócio. Uma das transformações influenciadas pelo acesso facilitado às tecnologias e o

aumento das conexões via mídias digitais é a economia criativa. Além de criativa, ela é colaborativa, compartilhada e global. O novo padrão de posicionamento do consumo, estimulado em grande parte pelas características das novas gerações e a democratização de aparelhos como smartphones, vem aos poucos desconstruindo o modelo econômico tradicional. "Quase é possível afirmar que existe uma ruptura que leva a um momento de transição. A economia criativa vem com um conceito de sustentabilidade mais amplo, onde a colaboração e o compartilhamento passam a ser o motor de desenvolvimento", explica Sandro Nelson Vieira, Presidente do IBQP - Instituto Brasileiro de Qualidade e Produtividade.

É claro que essa ruptura se estende a forma como enxergamos o trabalho. Com o avanço da tecnologia, as pessoas passam a não ver sentido em se deslocar fisicamente para trabalhar. Os empregos que hoje exigem baixa qualificação serão pouco a pouco realizados por máquinas e novos empregos surgirão, os quais exigirão

mais habilidades e capacidade de interação com a tecnologia.

Mas como lidar com estas transformações no ambiente corporativo? Para Leandro Henrique de Souza, coordenador geral da pós-graduação da Universidade Positivo, o desafio é dar liberdade para a criação. "Os gestores têm a tendência de aplicar processos e controles. Para trabalhar dentro do conceito criativo, é preciso 'soltar a corda' e aceitar falhas, pois o risco de erros é maior", explica. Leandro ainda diz que, apesar do risco, hoje o importante é a experiência diferenciada. "Não se trata mais de comprar ou vender algo, o novo produto ou o atendimento ao cliente oferecido precisa proporcionar algo mais, uma magia que encante", destaca.

Já Sandro Vieira ressalta que o desafio do capital intelectual no ambiente da economia criativa não é técnico, e sim, cultural. O diferencial brasileiro continua sendo o eixo criativo. No entanto, a dificuldade é tornar o criativo uma fonte substancial de

“*O início da recuperação econômica está mais perto do que as pessoas imaginam.*”

Ricardo Amorim

Economista

Apresentador do programa Manhattan Connection da GloboNews

Presidente da Ricam Consultoria

Autor do livro Depois da Tempestade



ECONOMIA CRIATIVA



geração de riqueza, com inovação presente. "O carnaval carioca, por exemplo, há muitas décadas deixou de ser uma simples festa para que tornar uma indústria criativa e colaborativa que gera desenvolvimento e riqueza. A cada ano são trazidas novas tecnologias e inovações", cita. Cada vez mais, as pessoas estão envolvidas no compartilhamento de informações. O foco agora passa a

ser totalmente pautado no indivíduo em rede, com conectividade plena e interdependente. O desafio do RH, neste novo contexto, muda – como muda o próprio RH. Aprender a lidar com novas modalidades e relações de trabalho será o diferencial do profissional do futuro – um profissional que precisará contribuir para a criação de culturas saudáveis neste novo ambiente.

Tendências do ambiente de trabalho

Fonte: Revista Profissional e Negócios

- 💡 A necessidade dos funcionários de mudar de função constantemente exigirá aprender novas habilidades com rapidez.
- 💡 Os funcionários poderão trabalhar remotamente em qualquer lugar do mundo.
- 💡 As organizações assumirão mais riscos para acompanhar o ritmo das mudanças.
- 💡 As pessoas optarão por dedicar seu tempo trabalhando em atividades que sejam de interesse pessoal ou tenham impacto mais amplo na sociedade.
- 💡 As organizações utilizarão tecnologia para medir e aprimorar o bem estar dos funcionários.
- 💡 A mídia social se tornará a plataforma de trabalho de colaboração.
- 💡 Departamentos e hierarquia deixarão de existir.
- 💡 Os funcionários trabalharão em qualquer lugar sejam úteis, em vez de permanecerem fiéis a uma empresa.
- 💡 Os funcionários definirão o próprio cronograma de trabalho de acordo com o que for conveniente e eficaz para eles.
- 💡 A tecnologia permitirá conexões pessoais mais profundas, transpondo as barreiras de distância e de tempo.
- 💡 Uma idade de aposentadoria padrão deixará de existir; a escolha da aposentadoria será da própria pessoa.
- 💡 Os funcionários farão todo o trabalho usando um dispositivo móvel.
- 💡 Os funcionários contarão principalmente com autoatendimento e informações da internet para solucionar problemas e realizar o trabalho.
- 💡 As empresas procurarão os melhores talentos globalmente
- 💡 Os funcionários serão remunerados em tempo real de acordo com suas contribuições profissionais (atingir um marco do projeto, etc).
- 💡 As empresas contratarão funcionários exclusivamente com base em cada projeto (pouco ou nenhum funcionário permanente em período integral).
- 💡 As pessoas usarão a tecnologia para aprender qualquer coisa, em qualquer hora, em qualquer lugar.
- 💡 A tecnologia (como sensores em tempo real) permitirá que as organizações ajustem proativamente o desempenho de indivíduos e equipes).
- 💡 Automação, máquinas inteligentes e inteligência artificial substituirão pessoas para trabalhos repetitivos.



Saúde Plena a todo vapor

Em agosto, foram avaliados os índices de qualidade de vida da Beaulieu e da Britanite. Os indicadores de peso, altura, circunferência da cintura, pressão arterial deram um panorama da saúde dos profissionais. Na ocasião, foram respondidas questões sobre as consequências do fumo e os benefícios da atividade física.



Praça do Sabor Express

A Exal lança um novo serviço, a Praça do Sabor Express. Rápido, prático e sem reservas, o novo formato possibilita ao cliente substituir seu prato principal, ou seja, as carnes, por outras opções disponíveis apenas com um pedido à atendente Exal.

Para a nutricionista Sarielly Saurin, destaca que o novo conceito dá agilidade. "O usuário se serve à vontade em opções como hambúrguer, batata frita, cachorro quente, lasanha, madalena, escondidinho, pastel, dentre outros", esclarece.

A primeira unidade a receber o serviço foi o restaurante empresarial da Cosma do Brasil, em São José dos Pinhais.



Saúde total fala sobre a influência dos alimentos

O alho e o tomate devem ser consumidos regularmente

A atividade, que acontece bimestralmente em todas as unidades Exal, destacou dois alimentos essenciais para uma alimentação saudável. No mês de junho, o alimento escolhido foi o alho, já em agosto foi a vez do tomate. Os usuários dos restaurantes receberam informações sobre os benefícios do consumo regular, tiraram as dúvidas com a nutricionista e conferiram as possibilidades de uso em uma mesa decorada com os alimentos. Os participantes levaram para casa um ímã de geladeira.



Já a Sipat da Plotter Racks promoveu uma palestra no final de maio sobre a influência dos alimentos na qualidade de vida. A nutricionista do Programa Mais Saúde e Vida, Sarielly Saurin, trouxe informações relevantes para os colaboradores da fábrica que participaram ativamente.



Exal participa do maior evento do Sul do Brasil

A Exal foi uma das empresas patrocinadoras do XVI CONPARH - Congresso Paranaense de Recursos Humanos - que teve como tema principal 'A empresa que eu quero ter - caminhos a percorrer'.

Neste ano, o evento aconteceu no Expo Unimed Curitiba nos dias 22 e 23 de setembro, e trouxe um conceito inovador de atividades, o que atraiu cerca de 1.200 pessoas entre gestores e executivos de RH, CEOs, Empresários de EPP, ME, assim como profissionais interessados na gestão do recurso humano como potencial das empresas. O destaque do evento foi o talkshow moderado pelo jornalista Ricardo Boechat sobre o Cenário Econômico e o Político.

Promovido pela ABRH-PR, o Congresso reforçou a rede de negócios e de relacionamento dos participantes, além de se firmar como um canal de atualização em tendências e novidades em Gestão de Pessoas.



Santa Catarina recebe a EXPOCARH

Exal foi apoiadora do EXPOCARH

Outro importante evento que contou com o patrocínio da Exal foi a EXPOCARH. Em sua 26ª edição, a Exposição Catarinense de Produtos e Serviços de Recursos Humanos aconteceu nos dias 16 e 17 de junho em Florianópolis. O evento ocorreu em paralelo ao Congresso Catarinense de Recursos Humanos e todos os visitantes receberam a Revista Mais Exal. Este é o maior e mais importante evento de Gestão de Pessoas de Santa Catarina e é promovido anualmente pela ABRH-SC.



fatos e eventos

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



1. Evento Árabe Galvani Paulínia
2. Evento Alemão na Haas do Brasil
3. Aniversário de contrato Pk Cables Campo Alegre
4. Aniversário de contrato Beaulieu
5. Evento Oriental Makita



Diálogos de Segurança do Trabalho sensibilizam sobre a prevenção de acidentes

A segurança do trabalho é levada a sério na Exal. A prática aplicada destaca a gestão integrada de segurança participativa, que consiste em uma administração descentralizada. As gestoras são as agentes facilitadoras e multiplicadoras dos conhecimentos sobre a segurança do trabalho. "Elas são responsáveis por disseminar as informações em suas unidades", explica Heron Herbert, coordenador técnico de Segurança do Trabalho e Manutenção.

Para auxiliar e estimular esta disseminação, o SESMT da Exal criou os Diálogos de Segurança do Trabalho, uma ferramenta de comunicação que visa instruir, orientar e, principalmente, lembrar constantemente os colaboradores da importância do comportamento seguro contra acidentes e doenças ocupacionais.

Com uma linguagem objetiva, simples, transparente e adaptada aos diversos públicos, os chamados DDS são enviados por e-mail e servem de temas de discussão nas reuniões sobre prevenção realizadas entre as gestoras e suas equipes. "Na Exal consideramos os colaboradores como uma grande família, então ocorrências positivas devem ser anunciadas como práticas positivas, já os casos negativos, anunciados com a preservação da identidade da pessoa e de sua unidade, são analisados e servem de reflexão para encontrar melhorias ao ambiente de trabalho", explica o coordenador.



Entre os temas abordados estão a auto – análise e reflexão sobre prevenção; comportamento seguro, operação correta das tarefas, utilização de EPIs, Legislação; procedimento operacional em máquinas e/ou equipamentos de cozinha; saúde; segurança no lar; manipulação correta de produtos químicos, entre outros. "Temos a meta da cultura de segurança do trabalho e, com a aplicação dos DDS em todas as unidades, observamos um índice de 80% de cumprimento dos assuntos abordados. Esta porcentagem foi constatada nas visitas técnicas, auditorias de segurança e cobrança da lista de presença que realizamos," completa.



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

Grupo OVD Vonder

"Na OVD, procuramos sempre trazer diferenças no atendimento e qualidade nos serviços aos nossos colaboradores, buscando fornecedores que trabalhem em parceria conosco e compartilhem desses valores."

Valquíria Sehn
Gerente de Recursos Humanos



"A parceria com a Exal para o fornecimento das refeições na Filial de São Paulo segue esse conceito de valorização desse importante benefício para quem faz as refeições na própria empresa, contribuindo diretamente para maior satisfação e de fato, melhor alimentação de quem trabalha conosco. Também permitiu que implantássemos uma mudança significativa em nossa estrutura, ampliando a área do nosso restaurante com a construção de uma nova cozinha industrial, completou. Essa nova estrutura nos permitiu um ganho muito significativo na apresentação, variedade do cardápio e percepção de ganhos no atendimento, além da qualidade dos serviços propriamente, com o preparo de todas as refeições diretamente em nossa sede, assegurando melhorias importantes."

Junior Panont
Gerente de Logística – São Paulo

Gelita

"Nós buscávamos uma cara nova para os nossos restaurantes a fim de integrar as nossos três as unidades no mesmo conceito de restaurante. A Exal chegou com interesse em nos atender, propondo melhorias e tendo um contato direto conosco."

Roberta Rodrigues
Assistente da Diretoria e Presidência
da Gelita



Yara

"A Exal é uma empresa sólida e com boas referências no mercado e nós buscamos fornecedores proativos, que busquem a excelência. A expectativa é que os serviços nos surpreendam."

Josiane Agner Faria
Coordenadora Administrativa e de
Planejamento de Produção da Yara Paranaguá



Galvani

"A Exal já atende algumas unidades da Yara, empresa da qual fazemos parte. A qualidade e o atendimento tem melhorado a cada dia. O pessoal está sempre aberto as sugestões e adaptações e, agora estamos conseguindo incrementar o cardápio."

Maiara de Oliveira Fort
Compradora da Galvani Jaguaré



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.

Foco no aumento da performance e na redução de custos



A Exal busca desenvolver sua equipe gerencial com base no conceito de meritocracia. Para isso, lançou internamente o Projeto Caça-ao-tesouro. A ideia é estimular o trabalho em equipe para encontrar soluções de redução de gastos com matéria-prima, gastos diversos e mão de obra. Divididas em 11 equipes que se reúnem com frequência para avaliar as ações montadas por suas equipes, as unidades têm como meta a redução até 5% com base nos seus planejamentos. A equipe que atingir os três melhores índices de redução, entre os meses de agosto e dezembro, serão premiadas com créditos de vale alimentação divididos entre os seus integrantes.

Pesquisa de clientes registra satisfação histórica



Os números da última pesquisa de clientes realizada pela Exal foram motivo de comemoração na empresa. A iniciativa, que acontece a cada semestre, registrou o índice de 88% de satisfação geral. A pesquisa inclui questões sobre a organização do restaurante, cardápio, atendimento dos clientes, entre outros. O processo de avaliação durou dois meses e consultou todas as unidades atendidas.

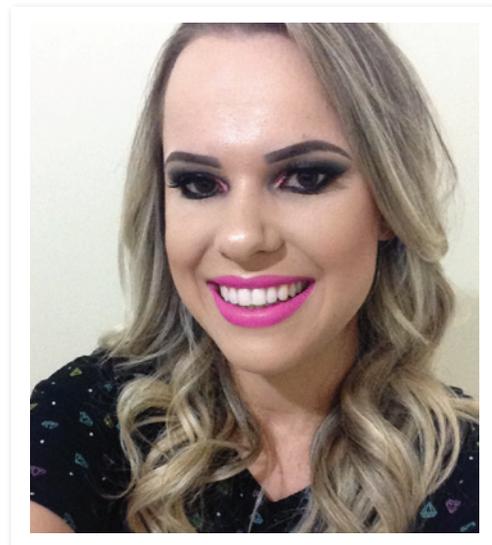
Exal concorre no Melhores Empresas para se Trabalhar



A Exal participa pela primeira vez da premiação GPTW – Great Place to Work na Lista Paraná 2016 e na Nacional Brasil Médias Empresas 2017. Foi realizada uma pesquisa com uma amostra dos colaboradores sobre o clima organizacional da empresa que foi complementada com as práticas executadas na Exal.

O material passa por análises e, para a Lista Paraná, o resultado será divulgado em novembro. Já a listagem nacional será comunicada apenas em junho de 2017. "É interessante conhecer o processo da premiação e já nos surpreendemos com os resultados da pesquisa. Esperamos fazer parte das empresas premiadas", afirma Tânia Mara P. Lanfranchi, Gerente de Recursos Humanos.

Além do Trabalho



Nome	Adriane Machado
Idade	28 anos
Cargo	Gestora da Unidade Westrock Rigesa
Formação	Nutrição na Uniguapuçu de União da Vitória
Estado Civil	Noiva
Hobby	Exercícios como musculação e crossfit, além de passear com os cachorros
O que mais gosta na Exal	"Gosto muito de nosso sistema, de ver os resultados da equipe e de me sentir realizada com meu trabalho".

Quem conhece a Adriane certamente já a ouviu falar sobre seus quatro cachorros: um vira-latas, um pitbull e dois cockers. Cuidar deles é uma de suas paixões. A colaboradora entrou cedo para a Exal: há seis anos, foi admitida como auxiliar administrativa na unidade Rigesa, em Três Barras. Ela gostou tanto de trabalhar ali que elegeu a empresa para fazer também o seu estágio extracurricular na época em que cursava a faculdade de

Nutrição. O esforço compensou e a gestora vem construindo uma carreira de sucesso. Quando o expediente termina, Adriane não descansa: vai logo para a academia, onde faz aulas de crossfit e musculação. "Gosto também de passear ao ar livre com meus cães", complementa a nutricionista, que passa por um momento mais do que especial em sua vida: está noiva e planeja se casar em breve.

curtas

Reunião de Planejamento reuniu gestoras em Curitiba

O dia 23 de julho foi reservado para a Replan Regional, um encontro realizado periodicamente para o compartilhamento de experiências, discussão de práticas e conhecer novidades. Cerca de 70 pessoas se reuniram na Inepar, em Curitiba, para analisar o fechamento do semestre das equipes de quatro gerências Exal. No evento, as unidades com maiores resultados de performance foram premiadas com benefícios que chegaram a até um salário e meio. Entre os indicadores analisados para a premiação estão os índices de turnover, os resultados da pesquisa de satisfação e auditoria de qualidade e a margem de contribuição. As participantes degustaram um almoço preparado pelos chefs de cozinha da Exal especialmente para o evento.

