



mais exal

ano **05** | edição **24**

COMIDA **DE** VERDADE

NO PRATO DE CADA DIA

► **FORNECEDORES DE RH**

Exal está entre os melhores fornecedores de RH 2018 na categoria Alimentação Coletiva – Pág. 10

► **INDÚSTRIA 4.0 E AS PESSOAS**

Gestão da mudança precisa ser feita com foco em novas competências e visão holística – Pág. 03

► **TREINAMENTO**

de Reciclagem passa por todas as regiões – Pág. 14



ÍNDICE

- 03 Assunto de RH
- 04 Conversa com o cliente
- 05 Ação Exal
- 06 Matéria de Capa
- 09 Mais Saúde e Vida
- 10 Exal pelo Brasil
- 12 Novas conquistas
- 13 Informex I
- 14 Informex II



▶ 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 e-mail exal@exal.com.br.

www.exal.com.br

▶ 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: Motion Publicidade

www.motionpublicidade.com.br // Conteúdo: Smartcom Inteligência em Comunicação

www.smartcom.net.br // Jornalista Responsável: Silvana Piñeiro Nogueira – MTB 2375

Fotos: Motion Publicidade - Comunicação é o nosso negócio.



Roberto Costa de Oliveira
Diretor Presidente

Fazer aniversário já é uma satisfação para qualquer um, mas completar 25 anos de empresa é ainda mais importante se considerarmos o ambiente hostil do mercado brasileiro.

Ao longo deste um quarto de século, tivemos diversas dificuldades, enfrentamos a concorrência de grupos internacionais, as variações de preços dos alimentos, a instabilidade econômica, mas também conquistamos clientes de prestígio, contratamos profissionais de valor e prontos para enfrentar as adversidades conosco. Encaramos tudo com alegria, fé e força de trabalho. E, então, chegamos aos 25 anos maduros, sólidos e fortes para seguirmos em frente.

O ano de 2017 realmente foi especial, além das nossas comemorações, singelas, mas cheias de significado e entusiasmo, conquistamos 30 novos clientes. Este recorde foi possível graças ao foco e determinação de projetos como o Exal 20, onde foi traçado o objetivo de chegarmos ao final deste ano com as metas alcançadas e, quem sabe, até superadas!

Para isso, contamos com a força do trabalho e a capacidade de inovar dos nossos profissionais. Estamos investindo em novos maquinários e em cozinhas inteligentes para que o talento e determinação daqueles que as manuseiam possam sobressair e nos diferenciar neste setor extremamente concorrido.

Fico satisfeito em ver as nossas conquistas e convido a todos para continuarmos firmes em nossos propósitos de empresa admirada pelos nossos colaboradores e clientes, e também, sustentável financeiramente.

INDÚSTRIA 4.0 E AS PESSOAS

GESTÃO DA MUDANÇA PRECISA SER FEITA COM FOCO EM NOVAS COMPETÊNCIAS E VISÃO HOLÍSTICA

A nova Revolução Industrial ou Indústria 4.0 cada vez mais faz parte da realidade de empresas e das indústrias no Brasil, que vêm se adaptando às novas tecnologias e às mudanças. Mas, do ponto de vista dos recursos humanos, quais os impactos desta transformação?

Segundo a Business Partner da Bosch Curitiba, Carolina Hornink, trazer novas tecnologias para as empresas e fábricas permite otimizar a capacidade intelectual dos colaboradores. “Conseguimos mudar a atuação do profissional de uma área que, anteriormente, era somente operacional para funções que agregam valor para a organização, em termos de conhecimento e novas ideias. Por exemplo, ao otimizar e conectar a indústria, o colaborador passa a fazer programação e trabalhos de melhorias contínuas para a mesma máquina que ele apenas operava antigamente”, explica.

A qualificação das pessoas é um tema central na discussão também para o coordenador do Grupo de Intercâmbio de Experiências (GIE) em Indústria 4.0 da Câmara de Comércio e Indústria Brasil-Alemanha (AHK Paraná) e gestor de manufatura dos sistemas diesel da Bosch, Fernando Borer. “Antes um líder tinha que acompanhar o resultado, máquina por máquina, para medir a performance do dia anterior. Hoje, com as máquinas conectadas na rede, ele sabe qual é a performance online, em tempo real. O papel dele passou a ser de análise, sem ter que perder tempo em busca de informações”, exemplifica.

O novo cenário pede também que a empresa dê mais autonomia para os seus colaboradores tomarem decisões em relação ao trabalho. Isso estimula que atuem em melhorias e na solução de problemas, com espaço para a criatividade

e a inovação, segundo Hornink. “As novas competências estão ligadas principalmente à transformação digital e à descentralização da informação, por isso se fala muito na gestão do conhecimento. Hoje está tudo conectado, o colaborador precisa ter uma visão geral da fábrica para que possa contribuir com ideias e soluções.”



Fernando Borer em treinamento

Gestão de mudanças

A Carolina Hornink alerta, no entanto, que é preciso ter cuidado com a gestão da mudança, pois junto com as novas tecnologias surge também a necessidade de novas competências. “Por isso, é preciso capacitar os líderes, tanto para compreenderem as transformações, como também para que desenvolvam suas equipes neste novo cenário. A gestão era mais controladora e rígida, mas, atualmente, a liderança flexível é mais valorizada.”

Além das novas habilidades, é importante ainda observar as diferentes competências que os gestores e colaboradores desenvolveram ao longo do tempo, explica a especialista. “É realmente uma adaptação a um novo mundo. Por isso, é fundamental

reconhecer as competências que já existem e potencializá-las, faz parte do rito de passagem. As pessoas são geradoras dessas mudanças, estão no centro da transformação. A Indústria 4.0 só é possível porque existem pessoas envolvidas em todo o processo.”

As revoluções anteriores, lembra Borer, principalmente com o surgimento da automação e dos robôs, vieram com a expectativa que as empresas não iriam mais precisar de pessoas. “Mas o que acontece, na realidade, é que as pessoas sempre têm um papel central nas transformações, mesmo que esse papel passe a ser diferente no novo contexto”, analisa.

Capacitação

Existem dois grandes cenários quando o assunto é capacitação, segundo Hornink. Num primeiro momento é preciso sensibilizar as pessoas para depois realizar as mudanças. “Os colaboradores precisam entender o que é a Indústria 4.0 e como ela afeta as nossas vidas. É preciso introduzi-la no mindset por meio de workshops, treinamentos vivenciais, para trazer a aplicabilidade dos conceitos para o dia a dia.” Para a aplicação prática, gestores e coordenadores da Bosch estão participando de benchmarkings e treinamentos específicos de tecnologia, além de um trabalho de capacitação em parceria com o Senai, como explica Borer. “É uma busca constante de aprimoramento, com novas descobertas, porque estamos navegando em mares que nunca estivemos antes. Daí a importância de ter um grupo ativo e a troca de experiências. Não é uma trajetória única, são várias opções de caminhos e estratégias”, conclui.



“As pessoas são geradoras dessas mudanças, estão no centro da transformação. A Indústria 4.0 só é possível porque existem pessoas envolvidas em todo o processo.”

Carolina Hornink
Business Partner da Bosch,

UM NOVO MOMENTO DE MERCADO

Prestes a completar 90 anos de existência, a importadora de alimentos paranaense La Violetera promoveu recentemente um reposicionamento da marca no mercado. Dentro deste projeto de branding, a empresa realizou diversas iniciativas de modernização de processos administrativos e comerciais, contemplando ainda uma reforma na indústria, que atualizou os métodos de envase e produção e otimizou a planta industrial. Há 15 anos o restaurante empresarial da La Violetera é administrado pela Exal.

Como reflexo para o mercado, além do novo posicionamento da marca, houve uma reorganização do portfólio, concentrado agora em três grandes unidades de negócios - Azeites e Óleos; Azeitonas e Conservas e o Frutas Secas e Snacks.

O diretor de Marketing e Vendas da empresa, Kleber Ronkoski, destaca que o branding modernizou também toda a comunicação da La Violetera. “Revitalizamos a logomarca e a comunicação das embalagens, criando novos códigos visuais que deixam claro os benefícios de saudabilidade e curadoria na importação dos produtos, além de estimular a criação da identidade, perante o consumidor, de uma marca tradicional que se modernizou sem perder as raízes”, explica Ronkoski.

O diretor ressalta que o Atacadão é uma empresa parceira que faz muita diferença para os atuais desafios da La Violetera. “Essa parceria é baseada em execução e confiança, para atender um novo consumidor mais sensível a compras de produtos ajustados para o atual momento econômico sem abrir mão da qualidade e funcionalidade”, finaliza o diretor.



ESPECIAL



Comemoramos com muito orgulho e alegria os 25 ANOS da nossa empresa. Uma companhia feita por pessoas e para pessoas, o que enche de satisfação todos que fazem parte desta caminhada de sucesso.

Queremos compartilhar as nossas festividades, por isso, reservamos este espaço em nossa revista para mostrar as ações que desenvolvemos ao longo do ano de 2017. Confira:



COMIDA DE VERDADE

NO PRATO DE CADA DIA

Como a mudança de hábitos alimentares pode fazer diferença para a saúde das pessoas

Consumir menos produtos industrializados, evitar o excesso de conservantes, corantes e açúcares, optar por alimentos mais naturais e frescos são parte da tendência crescente pela busca de mais saúde. No Brasil, o movimento é ainda mais nítido. Segundo o estudo Euromonitor Internacional – The Top 10 Consumer Trends for 2017, o segmento de alimentação saudável cresceu 98% nos últimos cinco anos e atualmente o país possui o quinto maior mercado do segmento em todo mundo. Mas de que forma incluir essas mudanças no dia a dia e conseguir abrir mão da praticidade que os alimentos ultraprocessados oferecem?

Na opinião da CEO e fundadora da Galunion Consultoria para Foodservice, Simone Galante, primeiramente, é importante saber diferenciar o conceito de comida de verdade com o de comida artesanal. “Estes conceitos, muitas vezes, andam juntos, mas são distintos. Vegetais que tenham sido produzidos com controle de agrotóxicos, processados de maneira a gerar o menor tempo do “campo à mesa” e porcionados, podem proporcionar escala e permanecerem “comida de verdade” mesmo se servidos em um restaurante”, opina.



Simone Galante - CEO e fundadora da Galunion Consultoria para Foodservice

Já a nutricionista funcional e coach, Thalita Soares, afirma que a comida de verdade nada mais é que a busca pelo equilíbrio na alimentação. “Principalmente quando priorizamos alimentos de origem natural e fazemos escolhas que propiciam mais qualidade de vida, disposição e energia”, detalha. Alimentos frescos, como frutas, verduras e legumes, especialmente os orgânicos (cultivados sem agrotóxicos), são considerados os mais saudáveis, segundo a especialista. “Em contrapartida, alimentos que devem ser evitados são os ‘produtos de pacotinho’, diferentes da ‘comida de verdade’, estes tem validade curta”, lembra.



Thalita Soares - Nutricionista funcional e Coach

Para a renomada chef Manu Buffara, este é mais que um conceito, a comida de verdade veio para ficar. “Comer bem e evitar doces, comer mais verde, consumir menos carne, buscar o que é mais sustentável e cultivado localmente é ter um consumo inteligente do alimento. Isso influencia o nosso ciclo futuro e a nossa saúde.”

Afinal, mesmo com a alimentação fora de casa, o princípio é válido e é possível segui-lo. Em restaurantes empresariais, por exemplo, é possível trabalhar com produtos orgânicos e priorizar as verduras, frutas e legumes. “Além da preparação se tornar mais atrativa, é possível trabalhar com toques artesanais nas finalizações, o que deixam os pratos mais atrativos. Algumas alternativas, como a água saborizada com frutas ou o azeite com ervas, são simples e podem ser executadas facilmente sem grande complexidade operacional”, completa.



Manu Buffara - Chefe de Cozinha



NOVOS E VELHOS **HÁBITOS**

A volta às raízes, em busca dos hábitos que nossos avós e bisavós tinham, também surge como forma de reencontrar na alimentação os nutrientes necessários, livres dos aditivos que fazem mal. “É comum ver cada vez mais pessoas que preferem alimentos orgânicos, que optam por usar banha de porco em vez de óleo transgênico, ou que preferem o leite de saquinho ao de caixa”, exemplifica Manu.

Muita gente pensa que, para ter uma alimentação saudável, precisa recorrer a ‘comida de pacotinho’, com produtos diet ou light, diz Thalita. “Mas comida de verdade é a que tem mais fácil acesso e o melhor custo/benefício na verdade”. E as empresas também já entenderam isso. “A renovação da oferta no foodservice tem se pautado por uma maior sofisticação culinária no preparo dos vegetais, no detalhamento dos

componentes da receita e no tamanho das porções”, explica Simone. A especialista, no entanto, alerta que a mudança em ofertar pratos com menos açúcar e embutidos deve vir acompanhada de um alinhamento com o cliente e uma boa comunicação com o usuário, pois ambos precisam entender o valor desse movimento e ajudar a disseminar o conceito. Afinal, a qualidade da alimentação sempre foi assunto de extrema importância.

Uma boa alimentação influencia no aumento da produtividade, redução de acidentes de trabalho, absenteísmo, atrasos, faltas e a rotatividade dos trabalhadores, o que, conseqüentemente, impacta na rentabilidade e competitividade da empresa. É por isso que há 42 anos, o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), instituído pela Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976 e regulamentado pelo Decreto nº5, de 14 de janeiro de 1991, garante uma alimentação de qualidade aos 20 milhões de trabalhadores que ganham até cinco salários mínimos mensais. Esta é uma equação ganha-ganha, ou seja, ganha o trabalhador com mais saúde por meio da reeducação do consumo de agrotóxicos, a empresa que ganha em produtividade e lucratividade e, também, o Governo Federal, que garante o bem-estar social.



MAIS SAÚDE E VIDA



CONHEÇA OS BENEFÍCIOS DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS

E COMO FAZER PREPARAÇÕES DELICIOSAS

Ao longo de 2018, o programa bimestral Saúde Total esclarece os benefícios dos alimentos funcionais aos frequentadores de todos os restaurantes administrados pela empresa. A ideia é oferecer informações sobre os ingredientes e sugestões de receitas para as pessoas prepararem pratos deliciosos e funcionais.

No mês de fevereiro, o alimento destaque foi a cúrcuma, e trouxemos uma receita de risoto milânês. Já em abril, o tema foi aveia, com uma receita de panqueca de aveia com frango cremoso. Para o mês de junho tivemos como ingrediente principal o gergelim, onde trouxemos um delicioso croquete de frango com gergelim. De dar água na boca!



SIPAT

PROMOVIDA PELA CASTROLANDA ITAPETININGA TRAZ ATIVIDADES DO PROGRAMA SAÚDE PLENA

As medições do Saúde Plena iniciaram 2018 a todo vapor. Os colaboradores checaram as suas medidas antropométricas, ou seja: o peso, altura e circunferência da cintura. Depois, completaram as informações com detalhes sobre as atividades físicas realizadas e informaram se são fumantes ou não. Isto aconteceu durante a Semana Interna de Prevenção de Acidentes de Trabalho (SIPAT).

Ao longo de dois dias, 30 pessoas da unidade de Itapetininga da Castrolanda participaram das atividades e contribuíram para definir o índice de qualidade de vida da empresa.

ENCONTRO DE COZINHEIROS RODA O BRASIL



Desde 2017, a Exal promove o Encontro de Cozinheiros com o objetivo de aumentar a capacitação dos seus colaboradores por meio de novas técnicas e conceitos. No ano passado, o evento aconteceu no interior do Paraná, em Curitiba e Santa Catarina. Durante o evento é promovido uma aula-show e, até, um concurso do melhor hambúrguer.

Neste ano, a iniciativa começou em São Paulo, no mês de março. Cerca de 25 cozinheiros de todas as unidades da região se encontraram em Jundiá para reciclar os seus conhecimentos. Em maio, é a vez dos profissionais do Rio Grande do Sul.



Diretor presidente da EXAL entrega prêmio em Curitiba

ENCONTRO TEVE A PRESENÇA DE SÉRGIO MORO E REUNIU OS PRINCIPAIS EXECUTIVOS DA REGIÃO SUL



Integridade empresarial foi o tema da cerimônia de premiação das empresas vencedoras do Prêmio Grande & Líderes - 500 Maiores do Sul 2017, promovido pela Revista Amanhã e pela consultoria PwC do Brasil.

O evento, que aconteceu em novembro no Expo Unimed Curitiba, contou com a presença do juiz federal Sérgio Moro e de Paulo Rebello de Castro, presidente do BNDES. A Exal foi uma das patrocinadoras do evento e o diretor presidente, Roberto Costa de Oliveira, entregou o prêmio aos 10 destaques do Rio Grande do Sul.

Este é o maior encontro de líderes dos três estados do Sul do Brasil. Além da premiação, o evento funciona como

uma radiografia das maiores empresas do Sul, destaques por estados e também por setor. Carlos Peres, sócio da PwC Brasil e líder da Região Sul, explica que o método utilizado pelo ranking é exclusivo das 500 maiores. "Avaliamos os dados das empresas, não apenas no quesito desempenho financeiro, mas informações relevantes sobre capital próprio, níveis de endividamento e faturamento", explica.

O ranking analisa três indicadores financeiros: patrimônio líquido (50%), receita líquida (40%) e lucro líquido ou prejuízo (10%). Todos os dados são extraídos dos balanços financeiros das empresas.



EXAL ESTÁ ENTRE AS MELHORES NA CATEGORIA ALIMENTAÇÃO COLETIVA

PRÊMIO MELHORES FORNECEDORES DE RH REALIZA PESQUISA COM OS GESTORES DE PESSOAS DAS PRINCIPAIS EMPRESAS DO BRASIL

Pela oitava vez consecutiva, a Exal – Excelência em Alimentação, é destaque na categoria Alimentação Coletiva do Prêmio Melhores Fornecedores de RH 2018. A premiação, criada em 2007 e promovida pela Revista Gestão RH, é uma das mais importantes do setor.

Com o objetivo de identificar e valorizar o trabalho das companhias fornecedoras de produtos e serviços para o departamento de RH, o prêmio faz uma pesquisa com os gestores de pessoas das principais empresas do Brasil, que sinalizam os seus melhores fornecedores.

Para Flavio Charles, Diretor de Vendas e Marketing da Exal, esta é mais uma chancela que atesta que a excelência é construída por pessoas. "Nós trabalhamos todos os dias para alcançarmos um alto nível de satisfação dos nossos clientes, além de contribuímos para a manutenção da saúde de quem frequenta os nossos restaurantes. Seremos agraciados com este selo mostra que estamos atingindo os nossos objetivos e somos reconhecidos por isso", explica.

IV COPAJOG REUNIU 2 MIL CONGRESSISTAS EM JOINVILLE

Oferecer um espaço onde as diversas metodologias criativas sejam trabalhadas, vivenciadas e aprendidas, de forma prática, lúdica e participativa. Este é o propósito do Congresso de Jogos de Empresa, Criatividade e Educação, que teve a sua quarta edição patrocinada pela Exal.

O evento realizado em Joinville, Santa Catarina, reuniu 2 mil congressistas e 150 palestrantes em um dia de imersão cheio de atividades extraordinárias, desenvolvidas por profissionais de grande renome no mercado.



LIDERARH DESTACA A IMPORTÂNCIA DA INOVAÇÃO

A quarta edição do LIDERARH, promovido pelo Instituto Amanhã e patrocinado pela Exal, foi realizado nas dependências das farmácias São João, em Passo Fundo no Rio Grande do Sul.

O encontro, que reuniu a alta direção da área de Recursos Humanos de companhias do planalto médio gaúcho, oportunizou a troca de experiências sobre liderança orientada para resultados e enfrentamento de crises. José Luiz Fragnan, vice-presidente de manufatura da Embraer, terceira maior fabricante de aviões comerciais do mundo, dirigiu a palestra "Inovação e Liderança". O executivo destacou o que caracteriza uma empresa inovadora, os casos de sucesso mais recentes, além de expectativas para o futuro.



Fatos e eventos



Dia das mães Seara Caramelí



Evento Alemão na HAAS



Evento Baiano JDE Salvador



Evento Francês na Tegape



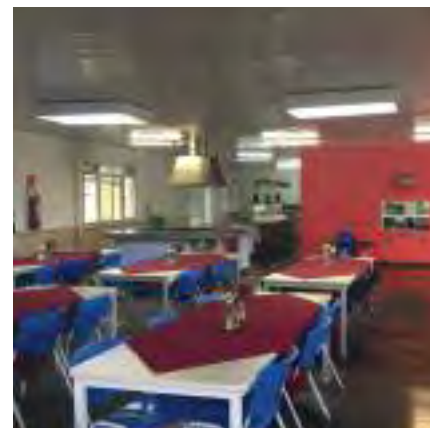
Evento Italiano na Britanite

Novos CLIENTES



“Nossa expectativa era que tivéssemos uma refeição saborosa, com higiene e cuidado no atendimento aos nossos colaboradores e a expectativa tem sido atendida. Além disso, ainda temos tido respeito e atenção por parte dos profissionais da Exal, que estão sempre bem dispostos a nos ouvir e preocupados em oferecer-nos o melhor”.

Luciana Costa Ishibashi
Analista de Recursos Humanos Iguaçu Celulose São José dos Pinhais



“A nossa grande parceria com a Exal em outras unidades, nos fez optar em ter a Exal em Betim, mais do que justo mantermos essa parceria aqui. Somos muito exigentes com nossos fornecedores e vocês tem nos atendido com excelência. Parabéns pelo bom trabalho”.

Cleverson Oliveira
Coordenador de Recursos Humanos Gestamp Betim



“Buscamos a prestação de serviço da Exal, visando proporcionar uma alimentação saudável e com qualidade aos nossos funcionários. Desejamos que cada vez mais essa parceria se fortaleça, garantindo sempre a satisfação dos colaboradores e sua segurança alimentar que é a nossa principal prioridade”.

Joana dos Santos Blanco
Analista de RH Nova Unialco Guararapes





PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO CLIENTE

E LUCRATIVIDADE DEFINEM DISTRIBUIÇÃO DE PLR
E CHEGAM A PATAMARES RECORDES NÀ EXAL

Uma importante prática de reconhecimento do empenho dos nossos colaboradores em garantir a satisfação de nosso cliente é a Política de Lucros e Resultados, mais conhecido como PLR. Em 2018, o prêmio foi distribuído em fevereiro e atingiu 60% dos salários.

Isso porque os dois principais objetivos que impactam diretamente nesta distribuição – satisfação do cliente e lucratividade – atingiram índices excelentes no segundo semestre de 2017.

A pesquisa de Satisfação dos Clientes, realizada em todas as unidades, revelou um índice de 90% de Ótimo e Bom, na média de todas as perguntas e de todos os restaurantes, em um total de 11.264 pesquisas com 135.168 perguntas respondidas. Esta é a segunda vez consecutiva que a meta de 90% de Satisfação do Cliente é atingida. Para o diretor presidente Roberto Costa de Oliveira, não só a empresa é capaz de atingir o índice como consegue mantê-la. “Recentemente visitei um grande concorrente e vi numa parede que o objetivo deles era alcançar 75% - estamos muito mais à frente do que este concorrente, isto é excelência em alimentação”, alegre-se. A lucratividade de 7,1% também foi um resultado recorde para um semestre. “Ficamos muito felizes com estes números, pois a ideia é de quanto mais melhor”, finaliza.



IMPLANTAÇÃO DO E-SOCIAL TEM IMPACTO NO COLABORADOR?

Com o objetivo de se adequar às exigências governamentais, a Exal está em fase de implementação do e-Social, programa que organiza as informações da folha de pagamento.

Com implementação em três fases, a Exal contratou uma consultoria especializada para auxiliar na adaptação do sistema interno aos padrões do e-Social. Todas as informações estão sendo checadas para que estejam de acordo com o pedido pelo programa, e também, com as diretrizes internas da empresa.

“Apesar de levarmos mais tempo para realizar uma admissão e exigir um maior planejamento para a realização de contratações de novos profissionais, o sistema melhora a transmissão de informações e reforça o nosso compromisso de respeito na relação empresa-colaborador-governo”, explica Tânia Mara Lanfranchi, gerente de Recursos Humanos.



RESTAURANTES ENTRAM NO CLIMA DA COPA

Durante a Copa do Mundo da Rússia, as unidades Exal foram decoradas com balões, bandeirinhas e bastante verde e amarelo. Tudo para contagiar os usuários com o clima da maior competição de futebol. Além da decoração, os frequentadores receberam tabelinhas para registrar os resultados dos jogos e participaram de sorteio de bolas.

Para isso, os participantes depositaram nas urnas espalhadas nos restaurantes empresariais os palpites sobre as seleções que jogariam a final da edição de 2018. Logo após a última partida, foi realizado o sorteio. A primeira pessoa sorteada e que acertou o palpite, levou para casa a réplica da bola oficial da Copa.

“Já realizamos esta ação em outras copas, pois gostamos de entrar no clima. A Copa é um espírito esportivo bonito, que nos levanta o amor pelo Brasil e nos dá a oportunidade de quebrar a rotina em nossos restaurantes”, conta Karyllin Goulartt, analista de marketing da Exal.

TREINAMENTO DE RECICLAGEM



passa por todas as regiões

A reciclagem de treinamento sobre as boas práticas nos restaurantes da Exal passou pelas unidades nas cidades gaúchas de Porto Alegre e Rio Grande, além das paranaenses Ponta Grossa e Guarapuava.

Foram 47 gestoras que receberam informações de conscientização e reforço da qualidade nos ambientes produtivos. “Este treinamento é importante para conscientizá-las, pois são elas quem transmitem as informações para as suas equipes”, explica Jéssica Focht Barbosa, nutricionista e auditora de qualidade da Exal. No primeiro semestre de 2018, as gestoras dos restaurantes de São Paulo e Santa Catarina também passaram pela capacitação.



FOCO NA SEGURANÇA DO TRABALHO

Periodicamente, técnicos manutentores realizam, como norma interna da Exal, treinamentos práticos de operação, segurança e higiene em máquinas e equipamentos para a equipe operacional e administrativo das unidades da empresa.

Os encontros aprimoram as técnicas de instruções e contribuem para a eliminação das falhas de operações e riscos de danos físicos e materiais, o que aumenta a vida útil dos equipamentos, diminui custos de manutenção e garante a segurança dos trabalhadores. “A Exal observa a legislação vigente descrita na Portaria 3214/78, NR12, referente à segurança no trabalho em máquinas e equipamentos, assim como o cumprimento dos contratos estabelecidos com os seus clientes”, esclarece Heron Hebert Albuquerque, Coordenador Técnico de Segurança do Trabalho e Manutenção.

Segundo o coordenador, durante o encontro é ensinado, por exemplo, como identificar não conformidades, problemas que porventura ocorram com as máquinas e equipamentos no momento da produção dos alimentos devido ao tempo de utilização, além de discutir as causas e consequências de erros e identificar riscos que podem provocar acidentes de trabalho como lesões de natureza grave.

Além das equipes operacionais e administrativas, os chefes de cozinha, líderes e cozinheiros também participam dos treinamentos e auxiliam monitorando o cumprimento da norma.



ALÉM DO TRABALHO

NOME: Cristine Munhoz

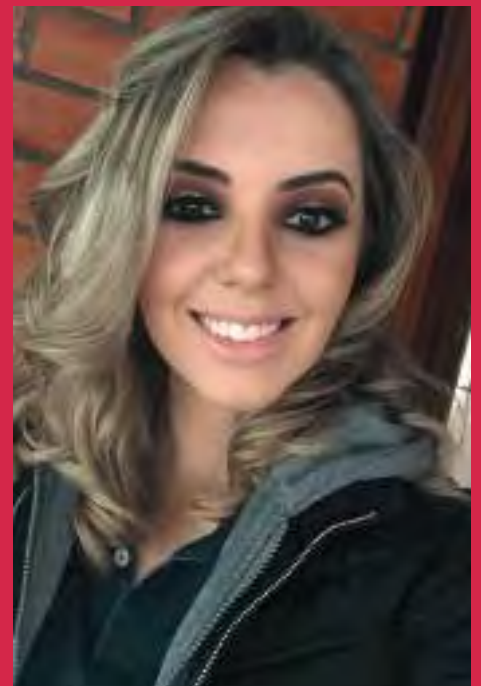
IDADE: 29 anos

CARGO: Gestora da unidade Ferragens Negrão

FORMAÇÃO: Nutrição - Uniguaçu de União da Vitória

ESTADO CIVIL: Solteira

O QUE MAIS GOSTA NA EXAL: “Das amizades e do ambiente de trabalho”.



“Me sinto parte da Exal”

A conquista da conta da PK Cables de Campo Alegre em 2011, trouxe para a Exal uma profissional comunicativa, dedicada e que gosta de novos desafios. Cristine já liderou equipes com nove até 30 profissionais, mas afirma que seu desenvolvimento profissional foi na Exal. “Aqui aprendi a respeitar processos e primar pela qualidade dos nossos serviços. Para mim, um ponto delicado é o gerenciamento de pessoas, mas encontro suporte gerencial a todo momento aqui”, revela. Cristine busca manter a satisfação do cliente para a qual trabalha a fim de contribuir para que a parceria com a Exal perdure por muito tempo. “Me sinto parte da Exal, busco atender da melhor maneira possível o meu cliente”, afirma.