

INFORMEX

Esta página é dedicada à divulgação de notícias aos colaboradores EXAL e seus familiares.

APRESENTANDO...

Ela é Carla Regina de Lima, tem 29 anos e há seis anos trabalha como Gestora EXAL na unidade Cia Canoinhas, em Santa Catarina. Entrou na empresa em março de 2002, como auxiliar administrativo de outra unidade. Voltou à sua cidade natal, Canoinhas, em 2006, quando assumiu o seu atual cargo.

A profissional comanda uma equipe de 14 pessoas entre cozinheira, auxiliares e almoxarifes que atendem mais de 400 pessoas por dia. **“Tenho orgulho da minha equipe. Estão todas envolvidas e são muito responsáveis. Elas me respeitam e contribuem com sugestões e ideias de pontos a serem melhorados”**, conta satisfeita.

Carla é casada e sonha em um dia ter filhos. Quando não está trabalhando, gosta de ir às praias de Santa Catarina, como Florianópolis e Balneário Camboriu. Também curte ficar ao lado da família e brincar com seus sobrinhos, que moram em Três Barras, cidade vizinha de Canoinhas.



CURTAS



Técnicas Básicas de Cozinha

De fevereiro a abril, aconteceu o curso sobre técnicas básicas de cozinha, comandado pelo chef Adair Pinheiro, que reuniu 11 auxiliares de cozinha. Foram 120 horas de treinamento, na unidade da Gemü, que ajudaram as profissionais a se prepararem para assumir as cozinhas das unidades em que trabalham.



Treinamento da Gestão de Qualidade

Nos dias 10 e 11 de março aconteceu o treinamento de qualidade com gestores e nutricionistas da região de Goiás. O curso abordou assuntos como “As Boas Práticas de Manipulação, Programa 5s, Registros, Auditorias de qualidade e Segurança do Trabalho, além do Uso de EPI’s”. Cerca de 12 gestoras de unidades participaram das 10 horas de treinamento teórico e de quatro horas de ações práticas.

EXAL 20 continua a sua trajetória de mobilização e transformação. Atenção colaboradores e familiares vem aí a promoção EXAL 20 ANOS.

Você se sente crescendo junto com a EXAL?

“ Sim. Sinto-me valorizado e reconhecido. Faço o que gosto e sei que posso crescer mais aqui.

Marcos Szalow, 47, cozinheiro na Caterpillar. Está na Exal desde junho de 2011.

“ Sim. A empresa me deu espaço para crescer. Já tive outras funções e hoje sou cozinheira. Quero ser chefe de cozinha e trabalharei para isso.

Vera Lúcia Kazmierski de Souza, 46, cozinheira na Fobras. Está na Exal há nove anos.

mais exal

Boletim informativo - EXAL Excelência em Alimentação



Ano 03 edição nº10

TECNOLOGIA É A GRANDE ALIADA DA GESTÃO OPERACIONAL

Programa de Gerenciamento de Custos aumenta a produtividade e diminui desperdícios



ÍNDICE:

03. INFORME

06. CONVERSA COM O CLIENTE
NOVAS CONQUISTAS

07. FATOS & EVENTOS
EXAL SUSTENTÁVEL
ASSUNTOS DIVERSOS

08. INFORMEX
CURTAS

Vinte anos de mercado nos deram a expertise para atendermos os nossos clientes cada vez melhor. Excelência é a nossa obsessão; estamos sempre em busca de excelência para alcançarmos os maiores índices de satisfação.

O esforço vem sendo reconhecido por aqueles que freqüentam os nossos restaurantes todos os dias. Eles registram, nos meios que disponibilizamos para a comunicação com a EXAL, os seus elogios e sugestões.

O trabalho que a Exal executa é pautado pelo comprometimento de todos os envolvidos. O nosso negócio não é apenas a produção de refeições, mas a saúde e bem-estar dos profissionais. Por isso, buscamos estar próximos das pessoas com o objetivo de estimulá-las ao cuidado consigo mesmas. As novas ferramentas do Programa Mais Saúde & Vida auxiliam nesta árdua tarefa.

Acreditamos também que devemos compreender as necessidades e anseios de nossos clientes, para que possamos garantir qualidade do negócio. Para isso, desenvolvemos um sistema personalizado de gestão que controla todo o processo de produção, desde a programação do cardápio até o alcance das metas pré-estabelecidas. O Programa de Gerenciamento de Custos, chamado GENIAL, nos permite saber com extrema precisão e rapidez o que acontece em cada unidade, suas dificuldades, seus méritos e como o processo está sendo administrado.

É o que nos possibilita garantir a boa administração dos restaurantes e oferecer segurança e comprometimento as empresas que usufruem dos nossos produtos e serviços.

Roberto Costa de Oliveira
Diretor - Presidente

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

Conselho Editorial: Flávio Charles dos Santos e Priscilla Souza

Coordenação e Edição: Priscilla Souza

Projeto Gráfico: GPA'prospera Comunicação - www.gpaprospera.com.br

Conteúdo: Smartcom Inteligência em Comunicação - www.smartcom.net.br

Jornalista Responsável: Silvana Piñeiro Nogueira - MTB 2375

Redação: Jaqueline Borges Tiepolo - MTB 4471

Fotos: GPA'prospera Comunicação e Departamento de Marketing EXAL



PARTICIPE DO MAIS EXAL.

CARO LEITOR: Convidamos você a participar do nosso informativo com sugestões de assuntos, críticas ou elogios. Fique a vontade, colabore para que este espaço traga a informação que você quer saber. Envie sua mensagem para: marketing@exal.com.br.

Para conhecer os diferenciais dos nossos produtos e serviços solicite uma visita de nossos Consultores.

Contate-nos agora mesmo pelo telefone

(041) 3342 0511

ou pelo e-mail:

exal@exal.com.br

Visite nosso site:

www.exal.com.br

EXAL - Excelência em Alimentação
Av. Batel, 1920 | Curitiba-PR | CEP 80420-090

INFORME



Saúde Exal Britanite

A empresa Britanite, localizada em Quatro Barras, no Paraná, adotou o programa Saúde Exal há dois meses. Além de todos os colaboradores terem realizado o atendimento clínico para obter a sua avaliação nutricional, um grupo de 42 pessoas está sendo acompanhado periodicamente pelas nutricionistas da EXAL. O objetivo é promover a reeducação alimentar e melhorar a qualidade de vida dos participantes. Em complemento, a empresa recebeu uma palestra sobre técnicas dietéticas que ensinou como diminuir a utilização de alimentos de risco e substituí-los por alimentos funcionais, além de expor maneiras de conservar as propriedades nutricionais durante a preparação.



Saúde Total - 3º mês

A ação do programa Mais Saúde & Vida denominado Saúde Total entra em seu terceiro mês de atividade. Todas as unidades da EXAL passaram a receber, bimestralmente, exposições de alimentos saudáveis. Em fevereiro o tema foi o poder das fibras, em abril foram expostas informações sobre os alimentos funcionais e, em junho, foi a vez dos alimentos termogênicos que são ideais para consumo no inverno.



EXAL PELO BRASIL



Premiação "Melhores Fornecedores para RH"



No dia 31 de janeiro, a EXAL recebeu a certificação por estar entre os "100 Melhores Fornecedores para RH 2012", segundo pesquisa realizada pela Gestão RH Editora. O evento aconteceu no auditório da Universidade Anhembi Morumbi, em São Paulo.

Super Papo de RH

O dinâmico evento Super Papo RH, que aconteceu no dia 26 de abril em Curitiba, teve a participação da EXAL. A última edição da reunião de aproximação entre líderes do mercado de RH teve performance de ex-integrantes do Cirque Du Soleil e a palestra de Eduardo Almeida.



Workshop no II CLARH

A EXAL esteve presente no workshop "O Retrato do Treinamento no Brasil" ministrado por Alfredo Castro durante o II Congresso Latino-Americano de Recursos Humanos. O evento aconteceu no dia 25 de maio no auditório Volvo, em Curitiba, e reuniu cerca de 80 pessoas das áreas de Recursos Humanos, Administração, Psicologia, entre outras.

Encontro de RH



A 18ª edição do Encontro de RH que aconteceu em Campinas, no dia 19 de junho, teve como tema a Inovação e Gestão de Talentos. A EXAL e mais 200 líderes de RH local participaram do encontro.



TECNOLOGIA É A GRANDE ALIADA DA GESTÃO OPERACIONAL

Programa de Gerenciamento de Custos aumenta a produtividade e diminui desperdícios

No ambiente corporativo, o tempo vale centavos que precisam ser preservados a todo custo. Os especialistas afirmam que a boa gestão é o fator fundamental para manter a eficiência e a competitividade de uma empresa no mercado.

Por isso, muitas empresas de diversas áreas de atuação estão investindo em tecnologia de gestão para dar agilidade, diminuir custos de produção e evitar desperdícios. Na EXAL não é diferente. A empresa implementou em 1997 um programa de gerenciamento de custos totalmente personalizado e que atende às necessidades internas e de seus clientes. Batizado de GENIAL (Gestão Integrada Exal), o software nasceu dentro da EXAL e hoje é utilizado por dezenas de empresas do ramo de refeições coletivas em todo o Brasil.

Segundo o seu criador, José Emílio Starepravo, então chefe de TI da EXAL que em 1998 se tornou o diretor superintendente da

GenialNet, empresa que implanta, dá suporte, consultoria e treinamentos para o uso da ferramenta, o software é inovador, de utilização intuitiva e simples. “Demoramos seis meses para conceber o GENIAL, mas conseguimos desenvolver um sistema que pode ser utilizado por qualquer profissional, seja da área de nutrição, almoxarife, compras ou financeiro. É uma solução que gera economia pela indução do planejamento de cardápios por serviço com, pelo menos, um mês de antecedência. Assim, o gestor sabe os seus custos diretos e indiretos, cálculos de custo per capita, preço per capita e por refeição servida e controle de estoque”, explica.

O GENIAL possibilita definir e atingir metas de margem de contribuição operacional, por meio da gestão participativa com foco na satisfação do cliente, na interação dos colaboradores ao longo do processo e, claro, a lucratividade. Leocádio Bento,



diretor operacional da EXAL, conta que a ferramenta possibilita o controle de todo o processo e dá uma visão global da capacidade produtiva da empresa. “Como a nossa área de produção fica instalada dentro do cliente, ou seja, nas unidades de restaurantes, é muito importante termos um sistema de gestão minucioso e confiável, para que possamos tomar as decisões estratégicas baseadas em números e fatores reais”, afirma

Para a nutricionista e gestora de restaurantes, Rafaella Carolina Turecke, que há três anos trabalha na EXAL, seria praticamente impossível controlar com tamanha precisão todos os procedimentos sem o GENIAL. “Em experiências profissionais anteriores, eu usei outros sistemas de gestão, mas o que utilizamos na EXAL é, sem sombra de dúvidas, o mais simples de usar. Com um treinamento de apenas quatro horas já foi possível dominar todos os recursos e aprender a gerar todos os relatórios que a

ferramenta disponibiliza. Além disso, a margem de erro é mínima”, conta. Rafaella gerencia os restaurantes das empresas Arteche e FMC.

Outro ponto fundamental do GENIAL é que este tipo de sistema é capaz de dar um direcionamento para a programação de cardápios, a equivalência em preço, quantidade em estoque, além de mostrar se a previsão está dentro das metas pré-estabelecidas. “Apesar de ser uma tecnologia, o GENIAL alia o conhecimento da gestora que conhece as preferências do seu público ao gerenciamento de números. Além disso, consegue fazer uma integração por meio de diversos departamentos, como compras, financeiro, almoxarife, suporte e até diretoria, que alimentam a ferramenta e a analisam”, aponta Rafaella Turecke.

“Como a nossa área de produção fica instalada dentro do cliente, é muito importante termos um sistema de gestão minucioso e confiável.

Leocádio Bento, diretor operacional da EXAL.



Conheça mais sobre o GENIAL:

O sistema Genial é o instrumento que gerencia o processo de registro das entradas e saídas de produtos, possibilitando facilitar a gestão de custos de produção. Dentro do sistema é possível encontrar vários relatórios que ajudam na análise, na avaliação e no monitoramento diário do desempenho dos custos de cada unidade.



Benefícios:

- Padronização da metodologia de gestão;
- Envolvimento e comprometimento dos colaboradores em atingir as metas de resultados da unidade;
- Proporcionar conhecimento e aumentar a produtividade da equipe;
- Utilizar corretamente as ferramentas de gestão para implantar e monitorar os processos operacionais;
- Satisfação máxima do cliente.

CONVERSA COM O CLIENTE



A Cooperativa Agrária, referência no setor agroindustrial e uma das mais importantes cooperativas do país, inicia a operação da sua quinta unidade de negócios em 2013. A indústria de processamento de milho terá capacidade para 176 mil toneladas/ano.

A Agrária é especializada no cultivo de soja, milho, trigo e cevada que são produzidos por cerca de 550 associados. São mais de mil e duzentos profissionais e um registro de faturamento anual acima de R\$ 1 bilhão. A Cooperativa também atua a partir da unidade

Agromalte, sendo uma das principais fornecedoras de malte para indústria de cerveja, uísque e alimentos do país e a segunda maior maltaria da América Latina e 11ª do mundo. Também está presente no mercado por meio da Fábrica de Ração, Moinho e Indústria de Óleo e Farelo.

A Exal atende os quatro restaurantes da Cooperativa Agrária, que está situada no município de Guarapuava, no Paraná.

NOVAS CONQUISTAS

VIDEPLAST

Perfil: A Videplast é uma das maiores indústrias de embalagens plásticas flexíveis do Brasil. Conta com seis unidades fabris nos estados de Santa Catarina, Goiás, Mato Grosso, Rio de Janeiro e Paraná. A Exal é parceira da empresa na fábrica de Goiás.

Expectativas: “As expectativas são grandes e vemos que a Exal se esforça para suprir as necessidades dos colaboradores da empresa”, Adelise Fátima da Silva, assistente administrativo.



STAMPLINE METAIS ESTAMPADOS

Perfil: A empresa é especializada na industrialização de peças estampadas planas, de pequeno e médio repuxo e molas de tração, torção e compressão para a indústria automotiva.

Expectativas: “Vários fatores são responsáveis pelo grande nível de satisfação dos nossos colaboradores, tais como o aspecto visual do restaurante, a dedicação e a criatividade da equipe Exal”, Ana Flávia, coordenadora de RH.



NUVITAL

Perfil: Adquirida pelo Grupo Quimtia em 2011, a Nuvital atua na área de nutrição animal, insumos alimentícios e no setor industrial de produção de pigmentos e sulfatos. Tem mais de 30 anos de mercado e operação em quatro países: Argentina, Brasil, Colômbia e Peru.

Expectativas: “Reformamos o espaço e aumentamos a área de alimentação. Contratamos a Exal porque já conhecíamos a empresa e confiamos nela. Quisemos suprir a necessidade de uma refeição de qualidade”, Denis Vanzo, gerente de RH.



YARA FERTILIZANTES

Perfil: A Yara International S.A. é uma empresa global especializada em produtos agrícolas e agentes de proteção ambiental. Como a maior fornecedora mundial de fertilizantes minerais, ajuda a fornecer alimentos e energia renovável. A EXAL é responsável pelo restaurante empresarial da fábrica instalada no Rio Grande do Sul.



FATOS & EVENTOS

Dia da Mulher na Brose



Dia da Mulher na Swedish



Dia das Mães no Sta. Mônica



Festa Italiana na Roca



Páscoa na BR Foods Carambé



EXAL SUSTENTÁVEL

Desde o mês de maio a sede da EXAL, em Curitiba, adotou as lixeiras seletivas. Agora cada departamento tem uma lixeira coletiva com separação para lixo de papel e plástico, o que eliminou 35 lixeiras individuais. Também foi instalada uma lixeira com uma divisão a mais para resíduos orgânicos, totalizando cinco lixeiras espalhadas por toda a empresa.

Segundo a nutricionista Thalita Suelen Soares, a medida surgiu em consequência da atualização do Sistema 5S, que exige que a empresa tenha coleta seletiva. “Além da questão de custo e dos

cuidados com o meio ambiente, houve uma melhora na gestão do tempo dos profissionais de limpeza e, também, uma redução do lixo devido à conscientização dos colaboradores”, afirma.



ASSUNTOS DIVERSOS

Em março, a Exal promoveu a reunião de planejamento de 2012 para traçar novas metas e avaliar o trabalho realizado em 2011. Os gestores, coordenadores, gerentes e diretores, assistiram à palestra do químico especialista em segurança alimentar Dr. Eneo Alves Silva Jr., sobre controle higiênico-sanitário. O foco da exposição foram os processos de qualidade, tão exigidos pela Exal, para garantir a segurança daqueles que frequentam as unidades da empresa.

Após o encontro, a Exal promoveu um jantar no Restaurante Madalosso, de Curitiba, para cerca de 100 pessoas. Na ocasião, os restaurantes da Beaulieu, Coveright, Castrolanda, Schatdecor e Fobras foram premiados com o troféu “Restaurante do ano Exal 2011” por terem conquistado melhores índices na pesquisa de satisfação e no resultado operacional.

