

INFORMEX

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

APRESENTANDO...

Rozalia Biscaia Russi começou na EXAL há 13 anos como auxiliar de cozinha. Hoje, com 49 anos, atua na unidade Exal dentro da Brose e se sente realizada por estar na empresa. Como auxiliar de cozinha, Rozalia realiza as reposições dos pratos nas ilhas, atende os clientes e ajuda os companheiros de trabalho. “Faço o que precisar para ver as pessoas alegres e contentes”, conta com satisfação. Sua simpatia e carisma contagiam os colaboradores da empresa onde trabalha. “Além do ambiente de trabalho ser leve, eu brinco com todo mundo. Me sinto feliz em ver os outros felizes”, revela satisfeita.

Natural de Pitanga, Rozalia é casada, mora em Curitiba e possui um filho de 21 anos, o Adriano. Em seu tempo livre, cuida da casa e sai com a família. A profissional pretende permanecer na EXAL e, para isso, conta com a sua capacidade e o sorriso no rosto.



CURTAS



Treinamento de Instrutores de Cozinha

Entre os dias 25 e 27 de julho, a EXAL realizou o curso de instrutores de cozinha para nove colaboradores com o objetivo de padronizar informações e processos de treinamento de suas equipes. Foram apresentados processos referentes à qualidade dos produtos, uniformização dos serviços, treinamentos sobre as fichas técnicas padrões e manipulação de alimentos. As informações foram consolidadas e transmitidas às respectivas equipes de trabalho.



Integração de novas Gestoras na EXAL

Para ressaltar a importância no processo de integração entre os colaboradores da EXAL, entre os dias 13 e 17 de agosto aconteceu o encontro de cinco novas gestoras na sede da empresa. Nesses dias, as colaboradoras receberam informações sobre os processos de RH, financeiro, suprimentos, marketing e qualidade de serviço, além de conhecerem a missão e valores da empresa. O objetivo é que elas transmitam às suas equipes o espírito de coletividade característicos da EXAL.

PROMOÇÃO EXAL 20 ANOS | VENCEDORES

Frases

1º Romilda da Cruz | Auxiliar de Cozinha | Mili
“Exal, excelência em alimentação, sinônimo de saúde e satisfação em 20 anos de dedicação”.

2º Mônica Praxedes | Auxiliar de Cozinha | Seara Abatedouro BA

3º Isaac Alves Andrade | Auxiliar de Cozinha | BRF Rio Verde

Desenhos

1º Gustavo Gomes – 7 anos
filho da Colab. Cleonice Gomes França - Ajudante de Cozinha | Mili

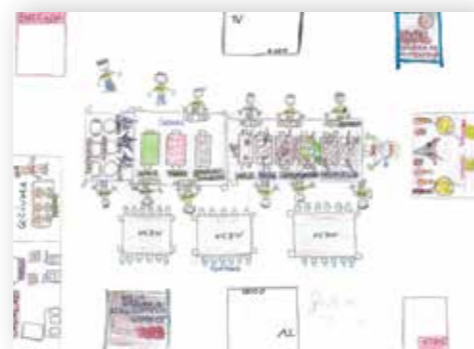
2º Renan Lima – 14 anos
filho da Colab. Rosana Lima - Meio Oficial | BRF Embú

3º Matheus Ribeiro – 13 anos
filho da Colab. Eliana Ribeiro – Auxiliar de Cozinha | Seara BA

Nº de participações

Frases: **166** | pré selecionadas: **63**

Desenhos: **41** | pré selecionados: **25**



mais exal

Boletim informativo - EXAL Excelência em Alimentação

Ano 03 edição nº11



UM TOQUE DE CHEF: A NOVA REALIDADE DAS COZINHAS EMPRESARIAIS



ÍNDICE:

03. INFORME

06. CONVERSA COM O CLIENTE
NOVAS CONQUISTAS

07. FATOS & EVENTOS
EXAL SUSTENTÁVEL

08. INFORMEX

O ano de 2012 tem um sabor especial para nós. Completamos 20 anos de atuação no mercado e um acúmulo de experiências positivas. Começamos pequenos com a aquisição da empresa Vovô Juca, evoluímos, nos adaptamos ao mercado, criamos e, hoje, ocupamos um importante espaço no mercado como empresa de excelência em alimentação.

Para marcar as comemorações de aniversário, fizemos uma reformulação profunda da empresa que envolveu desde colaboradores, diretores, fornecedores. Agora, chega aos nossos clientes e, consequentemente, aos trabalhadores que freqüentam os restaurantes EXAL.

Definimos novos objetivos, valores, visão, mas tudo isso sem perder o compromisso ético de qualidade e excelência nos produtos e serviços que oferecemos. No entanto, a grande mudança é marcada pela nova logomarca da empresa, mais moderna, que resume a nossa história e o que esperamos do futuro.

Como não poderia deixar de ser, é preciso comunicar todas essas mudanças. Por isso, este informativo traz um encarte especial com a nova logo, a nossa linha do tempo composta cuidadosamente para mostrar os nossos principais feitos ao longo desses anos e, também, as demais evoluções dentro da empresa.

Convidamos você para participar desta festa. É com muito orgulho que convido a todos para compartilhar da nossa alegria de servi-los há 20 anos.

Roberto Costa de Oliveira
Diretor - Presidente

EXAL 20 anos

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/PR

Colaborou: Letícia Leal

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



Nos últimos meses, a Exal participou de algumas semanas internas de prevenção de acidentes. Na unidade da Castrolanda, a empresa esteve presente nos dias 23 e 24 de julho e realizou avaliação nutricional de 103 colaboradores. Já na Stampline, o evento aconteceu entre os dias 7 e 10 de agosto e 404 colaboradores passaram pela avaliação nutricional, além das atividades expositivas sobre alimentos funcionais. No último dia, a Exal sorteou uma cesta com alimentos saudáveis. Na Wilson Sons, dias 21 e 22 de agosto, mais avaliações foram feitas para 251 colaboradores.



SIPAT'S



Saúde Exal - Técnica Dietética

Em 29 de agosto, o Programa Mais Saúde & Vida levou o workshop sobre técnicas dietéticas para a Britanite. A iniciativa faz parte do Saúde EXAL e, compõe também o projeto Cuide-se, aplicado na unidade e que incentiva a reeducação alimentar dos seus colaboradores. Durante o evento foram apresentadas técnicas e receitas saudáveis para o dia a dia, além da degustação dos pratos.

Saúde Total - 4º mês

No quarto mês de atividade o Saúde Total, realizado pelo programa Mais Saúde & Vida, desenvolveu o tema "Alimentos para Imunidade". Todas as unidades receberam dicas sobre quais alimentos auxiliam no fortalecimento do organismo. O próximo assunto será os "Alimentos Antioxidantes", previsto para outubro.



EXAL PELO BRASIL

ExpoAgro em Dourados



Durante os dias 11 e 20 de maio, aconteceu a Exposição Agropecuária de Dourados, no Mato Grosso do Sul. A Brasil Foods convidou o chef de cozinha da EXAL, Rogério Silva, para preparar pratos servidos com os produtos da marca BRF em seu stand. Montado no espaço gourmet, o objetivo foi levar o conhecimento das marcas que compõem o portfólio da companhia a todos os participantes da exposição.



Workshop ABTD



Em 29 de setembro na cidade de Londrina, no Paraná, a EXAL participou do Workshop da ABTD/PR - Associação Brasileira de Treinamento e Desenvolvimento do Paraná. O evento apresentou palestras sobre desenvolvimento e o desempenho dos profissionais, da organização e o crescimento das empresas.



Corrida Láquila



Como forma de incentivo, a EXAL apoia o grupo de corrida da Láquila, fabricante de peças para motos. O grupo participa de corridas e maratonas que acontecem em Curitiba, no Paraná. São cerca de oito pessoas que recebem alimentos saudáveis como banana, barra de cereal, maçã e água durante as provas.



UM TOQUE DE CHEF: A NOVA REALIDADE DAS COZINHAS EMPRESARIAIS

Técnicas de cortes, utilização de ervas, padronização de receitas e decorações funcionais compõem a nova realidade das cozinhas

A função dos restaurantes empresariais já não é apenas alimentar trabalhadores de empresas e indústrias. O setor evoluiu e, além deste compromisso, as companhias de refeições coletivas se preocupam em oferecer um serviço de qualidade, com variedade e seguindo orientações da alimentação saudável, além de atender as necessidades de cada organização.

Diante deste cenário, não basta cozinhar um bom arroz e feijão, é preciso oferecer um prato com sabores elaborados que enriquecem o paladar. A fim de estar na vanguarda da qualidade no quesito sabor de pratos empresariais, a EXAL desenvolveu um sistema de padronização de receitas que garante que o mesmo arroz e feijão saborosos sejam servidos em todas as unidades.

Segundo Adair Pinheiro Beatto, instrutor e chef de cozinha da EXAL, a nova metodologia exigiu a catalogação de todos os produtos utilizados nos principais pratos da empresa. “Elaboramos fichas técnicas para mais de 13 receitas de base, entre eles, bases de molhos, temperos, marinados para carnes e caldas para sobremesas”, explica. O chef defende ainda que os pratos tradicionais devem ter o mesmo sabor e apresentação seja em um restaurante empresarial ou comercial. “Pratos como estrogonofe, por exemplo, precisam ter o mesmo gosto em todos os lugares. Isso quer dizer que se o prato leva champignon, precisa ter efetivamente o ingrediente em sua composição, senão perde a característica principal e passa ser uma adaptação do prato que normalmente é chamada de à moda da casa”, conta.

“O foco é desenvolver as pessoas que trabalham em nossas cozinhas por meio do acesso aos termos e técnicas utilizadas em restaurantes de todo o mundo.

Leocadio Bento, diretor operacional.

Além da qualidade, a padronização das receitas facilita o dia a dia das cozinhas empresariais, pois na falta de um colaborador, os demais sabem o que fazer. “Com as fichas técnicas e os treinamentos, o ajudante substitui o chef em caso de falta sem nenhum problema. Além disso, o acesso a estas novas técnicas aprimoram as competências dos colaboradores”, complementa Thalita Suelen Soares, nutricionista e responsável pela área de produto da EXAL.

No mês de julho, 10 chefs de cozinha da EXAL passaram por um treinamento prático e teórico sobre os processos de qualidade, as fichas técnicas padrões e a manipulação de alimentos. Após o treinamento, os profissionais foram encarregados de transmitir as informações às suas respectivas equipes. Para Leocadio Bento Filho, diretor operacional da empresa, este é o grande diferencial de mercado. “O foco é treinar e desenvolver as pessoas que trabalham em nossas cozinhas por meio do acesso aos termos e técnicas utilizados em restaurantes de todo o mundo”, acrescenta.

É isso que afirma Diva Rauen, nutricionista e gestora de negócios da EXAL na unidade da Britanite, localizada em Quatro Barras, no Paraná. “O material está bem ilustrativo e de fácil entendimento. Com o treinamento fica mais fácil usar a criatividade nas apresentações, por exemplo. O difícil é fazer diferente com o mesmo”, conta. Isso porque outro diferencial do novo sistema é a aplicação das decorações funcionais.



Bonito aos olhos e ao paladar

O princípio da decoração funcional é que ela seja consumida junto com o prato. Além de evitar desperdícios, este tipo de decoração acrescenta aroma e mais sabor aos pratos e, até, ao ambiente do restaurante. “Não é mais necessário ter habilidades manuais para realizar uma escultura a fim de deixar um prato mais apetitoso. Hoje, o importante é utilizar os próprios ingredientes dos pratos para ornamentá-los”, conta Adair Beatto.

São utilizados legumes, ervas aromáticas como alecrim, pimenta vermelha e manjeriço sem cortes. “Além de deixar o ambiente do restaurante mais agradável, qualquer pessoa é capaz de realizar este tipo de decoração, basta usar a criatividade”, finaliza Diva Rauen.

“O princípio da decoração funcional é que ela seja consumida junto com o prato.



CONVERSA COM O CLIENTE

Presente no mercado desde 1980, a Multilit é especializada na industrialização e fabricação de produtos à base de fibrocimento. Em 2000, o Grupo cresceu e inaugurou a Multilit Indústria e Comércio, voltada para a industrialização e produção de materiais à base de polímeros. Em 2009, o grupo inaugura a unidade Plasflex, industrializando produtos à base de PVC.

A matriz da empresa está localizada em São José dos Pinhais, no Paraná, e a marca mantém representações espalhadas por todo o Brasil. A Multilit desenvolve ações de responsabilidade socioambiental como o reaproveitamento e reinserção de resíduos gerados no processo fabril, mutirão de limpeza de rios e ruas da região, plantio de árvores, campanhas de inclusão de menores aprendizes e de arrecadação de roupas, brinquedos, material escolar e alimentos que contribuem para a conquista de uma sociedade mais justa e correta.

A Exal é parceira do Grupo Multilit em suas três fábricas: Multilit Fibrocimento, Multilit Indústria e Comércio e Plasflex Indústria e Comércio.



NOVAS CONQUISTAS

UNIVERSAL TÊXTIL

Perfil: Fabricante de uma vasta gama de fios usados pelo setor têxtil nacional e internacional, a Universal Indústrias Gerais foi fundada em 1953, na cidade de Jundiá, São Paulo. É referência em inovação e tecnologia e tem uma das mais modernas fábricas de produção de fios do Brasil.

Expectativas: "A parceria recém formada com a Exal busca oferecer aos nossos colaboradores uma alimentação de excelência e contribuir para uma melhor qualidade de vida de todos os que desfrutam do benefício", Marcos Rodrigo Dias Pinto, encarregado técnico de Segurança do Trabalho.



CIA. HERING GOIANÉSIA

Perfil: Hoje a Cia. Hering é uma das maiores empresas de design de vestuário do Brasil, com domínio da produção, distribuição e varejo. Possui as marcas Hering, Hering Kids, PUC e Dzarm. Atualmente faz a gestão de 489 lojas, entre franquias e lojas próprias por todo Brasil e no mercado internacional. A EXAL alimenta os colaboradores da nova fábrica situada em Goianésia, no estado de Goiás.

Expectativas: "Estamos contentes com a Exal e esperamos agregar valor aos nossos colaboradores por meio de uma alimentação saudável", Daniele Monteiro, analista de RH.



LUVAS YELING

Perfil: Fundada em 1980, a Luvas Yeling é hoje a maior fabricante de luvas tricotadas do Brasil. A Luvas Yeling oferece produtos com alto padrão de qualidade, tecnologia e proteção para trabalhos industriais, manuais e domésticos. Seu centro produtivo é localizado em Curitiba, Paraná.

Expectativas: "Continuar realizando seus serviços com qualidade, presteza e superação a cada dia, como a Exal tem nos apresentado até o momento", João Paulo Valencia, supervisor PCP e Compras.



COPLAC

Perfil: Empresa líder no setor de isolantes termo-acústicos e revestimentos, a Coplac trabalha em parceria com a indústria automotiva. Tem como objetivo o contínuo aprimoramento da qualidade e competitividade. A EXAL é responsável pelo restaurante empresarial em Itu, São Paulo.

Expectativas: "Vimos na Exal um diferencial de alimentação que estávamos procurando há tempo, buscamos o sabor da comida caseira feita com o carinho das nossas mães", Katia Bueno, responsável por compras.



FATOS & EVENTOS



Festa Junina
Caterpillar



Festa Junina BRF
Dourados



Dia dos Pais na
Brose



Dia dos Pais na
AGP



1 ano de
contrato
Láquila



Festa Junina Roca
MG



Dia dos Pais
na Agrária



Dia dos Pais na
Swedish Match

EXAL SUSTENTÁVEL

A Exal realiza a primeira doação da unidade da Caterpillar referente ao Programa Prato Limpo. São 80 quilos de alimentos estocáveis e não perecíveis que serão doados a uma instituição escolhida pela unidade. A doação só será possível graças à redução de 40 gramas no desperdício de alimentos do restaurante corporativo da empresa.

Iniciada no começo deste ano, a ação tem o objetivo de diminuir o desperdício nos pratos dos clientes e incentivá-los a

devolverem os pratos sem vestígios de alimentos. A entrega está prevista para acontecer ainda no segundo semestre com a presença da equipe de marketing da Caterpillar, da gestora da unidade e Thalita Soares, nutricionista e coordenadora do Programa Prato Limpo. "O programa contribui sistematicamente para a redução de desperdício nesta unidade, além de implementar a consciência de prato limpo naqueles que freqüentam o restaurante", comenta.

