

VIAJE PELA GASTRONOMIA
Uma viagem ao Sul do Chile

ASSUNTO DE RH
Reunião sem
distracção

EXAL SUSTENTÁVEL
Água sem crise

mais exal

TRANQUILIDADE GARANTIDA COM ÉTICA E TRANSPARÊNCIA.

ano 04 | edição 18



CONHECER, AVALIAR E

CONTROLAR

A fórmula mágica para prevenir acidentes de trabalho

editorial



O que fazer quando o ambiente de negócios está desafiador e quando o país como um todo enfrenta dificuldades na economia, vivendo e renunciando anos de "vacas magras"?

Justamente neste ambiente é que surgem as melhores oportunidades, quando buscamos racionalizações, construímos diferenciais com inovação, e, acima de tudo, realçamos os nossos fundamentos. É hora de discernimento, de disciplina, de fidelidade aos fundamentos. Nosso desafio fundamental é construir uma companhia excelente, sustentável, desejado pelos nossos clientes, desfrutada pelos nossos colaboradores e de retorno crescente. Justamente nestes anos que aprendemos a

fazer isso com maior leveza, agilidade e criatividade para oferecer o novo aos nossos clientes.

Por incrível que pareça, quanto mais adverso o ambiente, mais temos oportunidades de nos diferenciar pela excelência. É o que buscamos e o que nos dá a alegria de estarmos fazendo a coisa certa!

Esta revista mostra diversos aspectos do nosso alegre trabalho dentro desta filosofia – Desfrute!

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 | Colaboração: Camilla Canassa | 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

Reunião sem distração

Facilidade de acesso à Internet compromete concentração dos profissionais

Como tornar as reuniões de trabalho mais produtivas?

Desde a popularização do acesso à Internet por meio dos dispositivos móveis, a concentração dos profissionais não é mais a mesma. Uma pesquisa desenvolvida pela consultoria Robert Half em 2014 prova isto. A empresa entrevistou 100 diretores de RH do País sobre o assunto e 57% deles confirmaram que ler e responder e-mails, pessoais ou profissionais, durante reuniões de trabalho é uma prática muito comum entre seus colaboradores.

Desviar a atenção de um encontro de negócios para acessar a Internet é desrespeitoso e prejudicial ao trabalho, alerta Fernando Mantovani, diretor da Robert Half. "Ainda que seja comum, é uma atitude muito deselegante com os participantes. Além do que, compromete a compreensão de algum dado relevante", explica.

Mas como evitar que os colaboradores se distraiam com o mundo virtual durante suas reuniões? Proibir o uso de aparelhos eletrônicos durante estas ocasiões não é a melhor forma de resolver o impasse, segundo o gerente sênior da Robert Half, Caio Arnaes. "É possível que a pessoa esteja esperando uma mensagem importante até mesmo para a empresa. Considero mais assertivo que os gestores invistam em encontros mais objetivos, que enviem previamente uma pauta organizada aos participantes e respeitem sempre o horário certo de começar e terminar. Isso diminui a ansiedade do profissional", sugere Arnaes.

O especialista em Produtividade e Gestão do Tempo, Márcio Welter, também apoia que toda a reunião tenha um plano de



execução que contribua com a sua objetividade. "Esses momentos por vezes se tornam um enrolar e não um decidir. Não sabemos definir o que realmente é importante e, hoje, as pessoas não têm tempo para perder, por isso se distraem", defende Welter.

Para reuniões periódicas de equipe, Márcio orienta: "as que ocorrem diariamente devem ter cerca de 15 minutos. O gestor e os participantes devem ser orientados a expor suas falas de maneira organizada, com tempo certo e em, no máximo, três pontos".



O gestor e os participantes devem ser orientados a expor suas falas de maneira organizada, com tempo certo e em, no máximo, três pontos.



Márcio Welter
Especialista em Produtividade e Gestão do Tempo

Dicas para fixar a atenção nas reuniões:



- 1 Envie previamente a pauta do que será tratado aos participantes
- 2 Quando possível, agende a reunião com 3 a 4 dias de antecedência
- 3 Priorize as reuniões objetivas
- 4 Respeite o horário de início e fim
- 5 Reuniões diárias não devem ultrapassar 15 minutos

Mili

Fundada em 1983, a Mili é uma das maiores fabricantes brasileiras no segmento de higiene e limpeza. O papel higiênico Mili é apontado como o mais vendido do país entre os papéis de folha simples, segundo pesquisa Nielsen publicada pela Associação Brasileira de Supermercados (Abbras).

Seus produtos – papel higiênico, toalha de papel, guardanapos, fraldas descartáveis e absorventes higiênicos –

estão entre os líderes nacionais de mercado. Atualmente a empresa conta com mais de dois mil colaboradores, distribuídos por três unidades fabris e duas centrais de distribuição. A Mili possui fábricas localizadas em Santa Catarina, Paraná e Alagoas e as centrais de distribuição se encontram em Curitiba (PR) e Maceió (AL).

Confira abaixo a entrevista com a gestora de marketing da empresa, Cinthia Micheletto:



— **Mais Exal:** Quais as perspectivas da Mili para 2015?

Cinthia Micheletto: A Mili está em constante renovação e ampliação. Para este ano temos a previsão da expansão da área de produção de fraldas infantis e de uso adulto. Também temos previsão do aumento de participação de mercado com o papel higiênico folha dupla, além da manutenção da liderança nacional de vendas em papel higiênico de folha simples.

— **Mais Exal:** Haverá investimentos e expansão da capacidade instalada?

Cinthia Micheletto: Neste ano, a Mili continuará com o projeto de instalação da nova fábrica no Nordeste, em local ainda indefinido.

A Mili foi reconhecida, pelo terceiro ano consecutivo, como a marca da preferência do consumidor e sendo líder de vendas no Brasil.

Uma viagem ao Sul do Chile

Região é conhecida pela variedade de peixes do Pacífico, pela natureza exuberante e pelo clima ameno

Um país cheio de surpresas! Assim é o Chile, o mais comprido país da América do Sul com terras entre o Oceano Pacífico e a Cordilheira dos Andes, além de territórios como a Ilha de Páscoa na Polinésia, arquipélagos na Antártida e o Deserto do Atacama, o mais seco do mundo. Com mais de 750 mil quilômetros quadrados e uma população de 17 milhões de pessoas, o Chile é considerado uma das nações mais desenvolvidas do continente sul-americano.

É desse país de características tão particulares que vem a Gerente de Operações da Exal, Magdalena Edith Leal de Freitas. Natural de Concepción, zona sul do Chile, Magda, como é conhecida, chegou a Curitiba aos 21 anos, logo após terminar a graduação de Nutrição. Começou na empresa como gestora e após cinco anos, saiu para novos desafios, retornando há dois anos quando assumiu o cargo de coordenadora.

Casada e mãe de um filho, quando questionada sobre os hábitos gastronômicos chilenos, Magda conta que os almoços, por exemplo, são sagrados. "Para nós, esta é a hora da família, todos sentam à mesa e conversam longamente. Esse é um costume herdado dos imigrantes espanhóis", conta. Os costumes culinários do Chile dependem da região do país, bem como do clima. No Sul, o clima é mais temperado com temperatura que variam de -8°C no inverno à 25°C no verão.

Entre as preferências regionais estão os frutos do mar e as comidas líquidas, como sopas, caldos e cozidos com molhos. "Como somos agraciados com um litoral extenso, os peixes estão sempre presentes em nossas receitas. Temos uma ampla variedade de peixes pescados na hora do Oceano Pacífico. Outro ingrediente que não pode faltar são as batatas", explica. A Gerente afirma ainda que a variedade de frutas é grande com destaque para as cerejas, melões e damascos.

Ingredientes:

- 1 ½ xícara de farinha peneirada
- 1 colher de sopa de manteiga
- 5 ovos
- 1 xícara de açúcar peneirado
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres de sopa rasas de amido de milho
- 1 copo pequeno de run
- 1 xícara de creme de leite fresco
- 2 colheres de chá de baunilha
- ½ kg. de damascos
- Raspas de limão
- Baunilha

Modo de preparo:

Bata os três ovos e o açúcar até que o creme fique quase branco. Incorpore lentamente a farinha, as raspas de limão, o fermento em pó e manteiga derretida. Coloque a massa em uma forma untada e asse em forno quente por aproximadamente 20 minutos. Desenforme e deixe esfriar.

Prepare um creme com o leite condensado, o amido de milho dissolvido em água, a baunilha e duas gemas de ovo. Cozinhe em fogo baixo mexendo sempre até engrossar. Bata o restante das claras até ficarem firmes. Incorpore as claras em neve no creme, despeje-o sobre a massa e coloque uma camada de damascos picados, sem caroços e regados com o run. Decore com chantilly.

Além disso, a culinária chilena é conhecida pelos seus condimentos. "Fazemos pratos condimentados com ervas como orégano, coentro e aipo, além da pimenta que dá um gostinho suavemente picante", esclarece. Já nas bebidas, na zona sul os mais consumidos são os chás e infusões, acompanhados do chimarrão quente com leite.

“*Como somos agraciados com um litoral extenso, os peixes estão sempre presentes em nossas receitas.*”

Magdalena Edith Leal de Freitas
Gerente de Operações da Exal



Restaurante Llanquihue

Endereço: Rua Caupolicán 567, Local 1 E 2 - Concepción - Bio Bio - Chile
Telefone: +56 41 222.36.66

Restaurante Aires Marinos de Tumbes

Endereço: Rua Principal 15 Tumbes - Talcahuano - Chile
Telefone: +56 41 227.28.63

Conhecer, avaliar e **CONTROLAR**

A fórmula mágica para prevenir acidentes de trabalho



Quanto vale a vida de um colaborador? E a garantia de voltar para casa são e salvo?

Pesquisas afirmam que cerca de 90% dos acidentes de trabalho acontecem por erros humanos. Por isso, quando o assunto é segurança do trabalho é preciso considerar o comportamento dos profissionais e as condições do ambiente.

O Brasil conta com legislação específica sobre Saúde e Segurança do Trabalho com fiscalizações realizadas pelas Delegacias Regionais do Trabalho, o que poderia contribuir para a redução do número de acidentes. No entanto, o país ainda ocupa a 4ª posição em relação ao número de mortes, com 2.503 óbitos, segundo o último relatório da Organização Internacional do Trabalho (OIT). O documento mostra que as principais causas são o descumprimento de normas básicas de proteção aos trabalhadores e más condições nos ambientes e processos de trabalho. Ou seja, ainda é preciso um trabalho intenso e contínuo para atingir o almejado Acidente Zero.

Nos últimos anos, os gestores despertaram sobre a importância dos investimentos em Segurança do Trabalho para reduzir custos e evitar tragédias. Para Leonardo Correia, gerente comercial do Bureau Veritas, líder mundial na avaliação de conformidades e certificações, as empresas registram retornos

significativos com investimentos em ações de saúde e segurança eficazes. "Os acidentes têm custos altos para as organizações e até difíceis de mensurar. Conhecer os riscos, avaliá-los e controlá-los minimizam as possibilidades de ocorrências indesejáveis e gera retorno, inclusive financeiro, para as empresas".

Uma das ações mais importantes neste processo de prevenção de acidentes é a conscientização e capacitação dos profissionais para a identificação e monitoramento dos riscos. "Um acidente não acontece do nada, existem sinais preliminares que, se identificados e monitorados, são capazes de evitar tragédias. Quando o profissional conhece os chamados desvios, consegue tratá-los e evita que se tornem mais graves", complementa Correia.

A Exal, por exemplo, aplica um sistema rígido de gestão de segurança. A empresa é capaz de identificar e atuar nas causas e consequências, reconhecer as unidades com o maior índice de acidentes e criar estratégias preventivas. E, também, analisar as ocorrências, a natureza da lesão e os seus custos diretos. Entre as ações de prevenção estão os treinamentos de segurança e de uso dos chamados Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) para 100% das equipes, além do

mapeamento de riscos dos restaurantes constantemente auditados e da aplicação do sistema de prevenção de acidentes com treinamento "on the job". Esta postura registrou uma redução de 14% dos acidentes se comparado os números de 2013 e 2014, além de uma economia de R\$ 120 mil por ano.

Por isso, a meta de acidente zero que parecia impossível em certas unidades já é realidade. No restaurante empresarial da Stora Enso, indústria de origem finlandesa que fabrica papel, já são mais de mil dias sem nenhuma ocorrência. "Isso só foi possível pela parceria entre a Stora Enso e a Exal, que se interessou em conhecer a nossa cultura de segurança do trabalho e aplicá-la junto aos seus profissionais", explica Daniela Nascimento, coordenadora de RH e Administrativo.

Mas o caminho não foi simples. Até agosto de 2011, a unidade registrava uma ocorrência por semana. Com a entrada da Exal, foi implantado o formulário de observação de comportamento em segurança. A ideia é baseada na técnica de observação. Cada profissional cuida do seu colega, por isso quando a pessoa tem uma dica de segurança para dar à alguém, ela aconselha a pessoa e pede autorização para fazer o registro no

“A Exal buscou aprender a nossa cultura de segurança e passou, inclusive, a disseminá-la tanto em nosso restaurante e como em outras unidades que administra.

Daniela Nascimento

Coordenadora de RH e Administrativo



Conhecer, avaliar e CONTROLAR



formulário. Com isso, a empresa consegue identificar as principais falhas e agir na prevenção de ocorrências com treinamentos, palestras e vídeos educativos. "A iniciativa já funcionava na empresa, mas o antigo fornecedor não o aplicava. A Exal buscou aprender a nossa cultura de segurança e passou, inclusive, a disseminá-la tanto em nosso restaurante e como em outras unidades que administra". Além disso, a equipe de segurança do trabalho da fornecedora faz visitas mensais de verificação e auditoria.

Estas atitudes preservam vidas, trabalham na conscientização, garantem produtividade, eficiência e evitam prejuízos à companhia e às pessoas.



Restaurante Exal:

**100% de riscos mapeados e
100% das equipes treinadas**

A missão da equipe de Segurança do Trabalho da Exal é bem clara. Trata-se de promover a saúde mental e física de todas as pessoas que trabalham na empresa e dos clientes que efetuam refeições em seus restaurantes. E a meta não poderia ser outra: acidente zero.

Uma das primeiras ações desenvolvidas pela Exal quando conquista um novo cliente é levantar e apresentar a Análise de Riscos (AR) que traz uma previsão dos perigos que poderão provocar acidentes de trabalho e doenças ocupacionais. Para isso, a empresa investe na adequação das instalações e na conscientização dos seus profissionais. "Nós certificamos os processos de saúde e segurança do trabalho em nossos restaurantes, a fim de preservar a integridade física de todos que circulam em nossas unidades", explica Heron Hebert, coordenador de Segurança do Trabalho.

A empresa utiliza a gestão integrada de segurança participativa que consiste em uma administração descentralizada, já que a Exal conta com unidades em diversas localidades. Além disso, 100% das equipes são treinadas, com isso todos adquirem conhecimento da importância da segurança do trabalho, seus benefícios à saúde dos colaboradores e dos negócios da empresa. "Nós priorizamos o treinamento das gestoras como agentes facilitadoras e multiplicadoras. Elas são responsáveis por reunir as suas equipes e disseminar a informação. Para isso, promovemos reuniões de planejamento e visitas técnicas mensais, além da produção dos DSS", explica o coordenador. O Diálogo Semanal de Segurança (DSS) são procedimentos enviados para as equipes sobre ações de prevenção de acidentes.

Para entender melhor os níveis de riscos dos acidentes de trabalho, preparamos um exemplo com uma situação de um bebedouro com vazamentos:

DESVIO – Chão Molhado

O que significa? Existe um desvio, pois o chão não deveria estar molhado. Se ninguém solicitar que o mesmo seja enxugado, o desvio permanece e poderá causar um incidente.



INCIDENTE – Alguém passa por ali e escorrega no chão molhado, mas consegue se apoiar na parede ou em um corrimão e não se machuca.

O que significa? O desvio levou à ocorrência de um incidente.



ACIDENTE SEM AFASTAMENTO – Alguém passa por ali, escorrega e cai no chão molhado.

O que significa? O Incidente não tratado gerou um acidente sem maiores consequências.



ACIDENTE COM AFASTAMENTO – Uma pessoa passa por ali, escorrega, cai e quebra um braço.

O que significa? A ocorrência não tratada gerou um acidente com consequências mais graves. Colaborador com alguns dias sem trabalhar.



FATALIDADE – Uma pessoa passa por ali, escorrega, cai, bate a cabeça e morre.

O que significa? Acidente fatal que poderia ter sido evitado se o desvio inicial fosse devidamente identificado e tratado.





Saúde Total repleto de atividades

O programa Saúde Total inicia 2015 a todo vapor. Três iniciativas criativas e de extrema importância para os clientes Exal abrem o ano com excelência.

- Em janeiro, as unidades da empresa foram orientadas sobre o **Aproveitamento Integral dos Alimentos**. Aproveitar cascas de frutas para elaborar farofas e molhos, por exemplo, foi uma das dicas que os participantes adoraram.
- Em março, foi realizado o **Dia do IMC – Índice de Massa Corporal**. Foram feitas avaliações de medição em usuários de todas as unidades. Pessoas acima ou abaixo do peso ideal calculado pelo IMC receberam orientações.
- Maio é o mês da **Pirâmide da Qualidade de Vida**. Um projeto que destaca três pilares de uma vida saudável: alimentação, atividade física e sono. A ideia é conscientizar as pessoas sobre a importância de zelar por estas três práticas.



Saúde Plena só com alimentação saudável

Ações personalizadas em prol de uma saúde plena já marcaram o ano de empresas clientes da Exal. Confira!

- No dia 20 de março, a unidade Supergasbras recebeu uma palestra da nutricionista Yasmim Amorim. A especialista esclareceu dúvidas e abordou questões sobre como obter uma alimentação saudável no dia a dia. Ainda mais ações estão previstas para ocorrer em outras unidades da Exal no primeiro semestre deste ano.

A Exal apoia esta causa

Durante todo o ano, o Governo realiza diversas campanhas de saúde em datas comemorativas específicas. A Exal tem apoiado as iniciativas governamentais repercutindo estas

campanhas em todas as suas unidades. Conheça algumas delas:

- Em janeiro foi destacado o **Dia Mundial do Combate à Hanseníase**.



- Em fevereiro foi enfatizado o **Dia Mundial de Combate ao Câncer**.



- Em março a campanha foi pelo **Dia Nacional de Combate ao Sedentarismo**.



- Em abril ocorreu o **Dia Mundial da Saúde**.



Gastronomia brasileira em destaque

O programa "Quebra de Rotina" continua surpreendendo as unidades Exal em 2015. Experimentar um acarajé pela primeira vez é uma experiência inesquecível. Disto dão testemunho os usuários das unidades Exal espalhadas pelo Brasil.

Em janeiro, a comida baiana invadiu os restaurantes e deu a muitos a oportunidade de provarem pratos típicos do Nordeste nunca antes degustados.

E não foram apenas os baianos os homenageados pelo "Quebra de Rotina" em 2015. As culinárias carioca e goiana também tiveram espaço nos restaurantes Exal neste primeiro trimestre.

"Queremos que os brasileiros que saíram de sua terra natal para trabalhar em outras localidades do País relembrem os pratos típicos de suas regiões. Ao mesmo tempo, desejamos presentear àqueles que nunca viajaram pelo Brasil com experiências gastronômicas inovadoras", esclarece Sarielly Saurin, responsável pela área de Produto da Exal.



Evento Baiano na Plotter



Evento Mineiro na Yara Cruz Alta



Evento Carioca na Brose

fatos e eventos

Confira os eventos que marcaram as unidades da Exal no início de 2015!



1. Gestamp Santa Isabel - Aniversário de contrato
2. Aniversário de Contrato Multilit
3. Aniversário de contrato 10 anos de parceria Rodolínea
4. Aniversário de 100 anos da Makita
5. Evento recorde de vendas da Ferramentas Gerais



Água sem crise

Exal realiza campanha em prol do uso consciente dos recursos hídricos

Em julho de 2014, São Paulo entrou na maior crise hídrica dos últimos 80 anos. A causa de tamanho colapso, segundo especialistas, não está apenas na instabilidade das chuvas. O mau uso da água decorrente da falta de conscientização dos consumidores também contribuiu para que o estado mais populoso do Brasil chegasse a esta situação lastimável. A Exal apoia as causas preventivas, por isso investe em campanhas que visam evitar problemas ambientais futuros. E, no que diz respeito à economia de água, não tem sido diferente.

"Nós acreditamos que não se deve agir apenas quando já se instaurou uma situação de crise, mas que devemos agir de

maneira proativa, antes mesmo que problemas futuros se desenvolvam", esclarece Leocadio Bento Filho, diretor operacional da Exal.

Tendo em vista que as cozinhas industriais são propícias aos desperdícios expressivos de água, a Exal tem colocado em prática um intenso plano de ação que visa reduzir o impacto do consumo em suas unidades. "A ideia é desenvolver melhorias nos processos", explica Leocadio, "algumas das orientações que temos dado dizem respeito à eliminação de mangueiras nas áreas de higienização, instalação de redutores de pressão nas torneiras e incentivo à reutilização de água para higienização de pisos".



“*Nós acreditamos que não se deve agir apenas quando já se instaurou uma situação de crise, mas que devemos agir de maneira proativa.*”

Leocadio Bento Filho
Diretor Operacional da Exal

Por um mundo SEM CRISE DE ÁGUA



A Exal conta com a conscientização e o apoio de todos os seus profissionais em prol de um mundo sem crise de água!

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

Yara Cruz Alta

"A Exal foi contratada com a expectativa de melhorar o atendimento em relação aos serviços de refeição na unidade. Observou-se uma melhora significativa na qualidade das refeições, que tem atendido perfeitamente todas as expectativas. Ainda cabe ressaltar o alto padrão da estrutura do refeitório, todos os controles de qualidade e o alto nível de atendimento. Parabéns!"

Eliel Silva Sousa
Coordenador Unidade



Delta Greentech (Brasil) S/A

"Escolhemos a Exal pela sua experiência em administração de restaurantes e esperamos uma alimentação cada vez mais saudável para nossos colaboradores."

Dayane Duarte
Analista Administrativo



Cosma do Brasil

"Qualidade! Esperamos que esta qualidade e o bom atendimento nunca apresentem alterações."

Leandro Miura
RH



Usina Furlan S/A

"A indicação da empresa Exal se deu por outro cliente. A partir do primeiro contato, o atendimento e atenção aos nossos anseios e expectativas foram plenamente atendidos. As questões de negociação foram conduzidas com paciência e responsabilidade. Daí para frente foi apenas formalizar a parceria e fazer a implantação. A qualidade dos serviços foi imediatamente reconhecida pelos nossos colaboradores. Valeu a pena!"

Sérgio Pontes
Gestor de Pessoas



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.

Mudança do sistema de RH



A Exal conta com um novo sistema de controle de RH. Trata-se de uma ferramenta de gestão de folha de pagamento que proporciona maior controle, assertividade dos dados e simplificação do processo. Antigamente, os controles eram descentralizados e realizados pelas gestoras de unidade. O sistema digital eletrônico está integrado com as demais informações contidas no cadastro de cada colaborador. "Isso nos permite ter mais segurança nos benefícios contratados e no fechamento do ponto", completa a Gerente Recursos Humanos, Tânia Mara Lanfranchi.

Programa de Trainee Exal



Estão abertas as inscrições para o Programa de Trainee Exal. A iniciativa é destinada aos profissionais de Nutrição recém-formados e com até, no máximo, dois anos de experiência. São de cinco a 10 vagas para nutricionistas em todas as regiões brasileiras e o pré-requisito é ter disponibilidade para mudanças. O Programa acontecerá de junho a setembro e contém uma parte de integração nos departamentos da sede da Exal, em Curitiba, no Paraná e mais uma formação prática em uma unidade pré-selecionada. "Temos a intenção de efetivar os que tiverem melhor desempenho no programa", afirma Tânia Mara Lanfranchi. Durante os quatro meses de programa, o participante receberá salário, benefícios e auxílio de instalação, caso necessário. Para efetivar a inscrição basta acessar o site www.exal.com.br.

Treinamento de Produtos Químicos



Em parceria com a SEGLIMPO, fornecedora de produtos químicos, agora a Exal conta com materiais didáticos específicos para a manipulação segura desses produtos. O objetivo é padronizar e incrementar a qualidade e a segurança do trabalho. A ideia é que, caso ocorram dúvidas, o plano de higiene fixado na parede e a pasta de apoio sirvam de guia. O novo material traz uma pasta contendo a identificação do produto, FISPQ e relatórios de visitas, além de uma lista de produtos químicos padrão. Durante as visitas, os técnicos focam no treinamento e na avaliação do uso dos produtos químicos. Assim, a iniciativa agiliza o processo, torna mais acessível as informações sobre o assunto e, principalmente, previne riscos e protege a integridade física do profissional.

Além do Trabalho

Nome	Maria Janice Cordeiro Cruz, mais conhecida como Jajá
Idade	53 anos
Cargo	Chef de cozinha na Rigesa Três Barras - SC
Formação	2º grau completo
Estado Civil	Casada
Hobby	Gosta de ler, mas mesmo nas horas vagas, ela se diverte na cozinha. Faz sobremesas, assados e lasanhas como ninguém
O que mais gosta na Exal	Do companheirismo e amizades que construiu ao longo dos anos



“Foi com as minhas colegas que eu aprendi.”

Há 18 anos, por meio da indicação de uma vizinha que já trabalhava na Exal, comecei na empresa como auxiliar de cozinha. Na época, eu passava por um momento difícil em casa, mas recebi muito apoio, tanto no âmbito profissional como pessoal, da Diva – que era a chef de cozinha na ocasião – e da Vânia que era a gestora. Foi muito bom estar aqui, até hoje me emociono, pois consegui criar os meus

três filhos com esse trabalho. Comecei no período noturno e aprendi observando as minhas colegas trabalharem. Atualmente, ocupo o cargo de chef de cozinha e vejo que consegui vencer. Apesar de faltar apenas nove meses para eu me aposentar, não me vejo longe da Exal. Quero continuar enquanto eu tiver disposição e saúde. Hoje eu posso dizer que sou muito feliz!

curtas

Auditoria de Qualidade

Durante o primeiro semestre, a Exal realiza a Auditoria de Qualidade em suas unidades. A iniciativa atualiza a parte documental, os processos de controle higiênico sanitário e de instruções de trabalho. “A Auditoria de Qualidade é uma segurança para a Exal e para o cliente. Por meio dela, garantimos a elaboração de alimentos seguros e de acordo com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária”, afirma Thalita S. Soares, Nutricionista e Coordenadora de Qualidade da Exal.

