

INFORMEX

APRESENTANDO...

A nutricionista formada pela Universidade Federal do Paraná, Vania Cristina Brito Furquim é um exemplo de profissionalismo e dedicação. Casada, mãe de dois filhos já com 22 e 25 anos, a coordenadora operacional da EXAL é natural de Rio Negro, no Paraná, onde reside até hoje. Seu prazer é viajar com a família, mas lembra que retornar ao lar é o que mais lhe dá satisfação, pois é o seu porto seguro, é onde se sente mais feliz.

Há 14 anos na EXAL, Vania iniciou a carreira como gestora de unidade na cidade de Três Barras, em Santa Catarina. **“Meu relacionamento com a EXAL foi amor à primeira vista, me apaixonei pelos princípios e objetivos da empresa e são esses fatores que me fazem permanecer na EXAL até hoje”**, declara.



CURTAS

3º Seminário de Gestão de Materiais

Cerca de 30 almoxarifes participaram do seminário organizado no Hotel Lizon, em Curitiba, no dia 24 de agosto. Os debates giraram em torno do manual de boas práticas do setor, gestão de estoque, preenchimento de registros, sistema genial e controle de matéria prima.



Reunião de Planejamento (REPLAN)

A última reunião de 2010 encerrou os trabalhos com um apurado geral de desempenho. Foram apresentados o balanço gerencial, os resultados operacionais das unidades, a pesquisa de satisfação do segundo semestre, o retorno do Mais Saúde & Vida junto aos colaboradores EXAL, além de um treinamento de PDCA. O evento ocorreu no Hotel Victoria Villa e contou com a presença de gestores, gerentes, coordenadores e diretoria da EXAL.



O QUE A EXAL SIGNIFICA NA SUA VIDA

“ Para mim é um orgulho trabalhar na EXAL. Além da organização na cozinha, as pessoas preparam os pratos com dedicação e carinho, o que se transforma na satisfação do cliente.

Fabiane Gomes, 22 anos, auxiliar de cozinha na Leão Jr. há três meses

“ Eu adoro o que faço, ou seja, trabalhar com alimentação e a EXAL é o meu sustento, o ganha-pão da minha família.

Vanilde Soek, 55 anos, ajudante de cozinha na La Violetera, há sete anos na EXAL

mais exal

Boletim informativo - EXAL Excelência em Alimentação

Ano 03 edição nº06



ADMINISTRAÇÃO DO RESTAURANTE

Saiba como diminuir custos na cozinha



ÍNDICE:

03. INFORME EXAL PELO BRASIL

06. CONVERSA COM O CLIENTE FATOS & ACONTECIMENTOS

07. NOVAS CONQUISTAS EXAL SUSTENTÁVEL

08. INFORMEX CURTAS

Iniciamos 2011 inovando com novos produtos e serviços.

Inauguramos em janeiro o Pico Saudável, estreando no segmento de restaurantes comerciais. Servimos lá uma ampla variedade de saladas, sucos e grelhados, bem no centro do conceito de alimentação saudável para a qualidade de vida, tão cultivado pela Exal. Este primeiro restaurante é localizado no centro comercial de Jundiaí, São Paulo, e, depois de refinado, deverá ser reproduzido em várias localidades do país.

Nos restaurantes coletivos, criamos uma segmentação para oferecer ambientes mais adequados a cada público, de acordo com a política de recursos humanos de cada empresa. Podemos ir desde o serviço de alimentação tradicional, passando pelo mais elaborado até o mais sofisticado, com múltiplos serviços.

Nosso próprio informativo Mais Exal traz novos conteúdos e seções, com o objetivo de nos comunicar melhor com os nossos "stakeholders".

Estamos inovando e crescendo, com um único objetivo: garantir excelência em alimentação aos nossos clientes, de forma a construir saúde e qualidade de vida. Bem-vindos a esta nova era.

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.gpaprospersa.com.br

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

Jornalista Responsável: Silvana Piñeiro Nogueira – MTB 2375

Fotos: GPA'prospera Comunicação e Departamento de Marketing 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:

atendimento@exal.com.br

Visite nosso site:

www.exal.com.br

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

INFORME



No ano de 2010 o programa Mais Saúde & Vida esteve presente no dia a dia de diversos clientes e empresas. Os frequentadores dos restaurantes da EXAL tiveram a oportunidade de entender sobre a importância da alimentação saudável e da prática de atividades físicas para garantir a Qualidade de Vida.

Além disso, o programa Mais Saúde & Vida foi estendido aos colaboradores internos da Exal. Eles passaram a participar de atividades de monitoramento dos Índices de Massa Corporal e a ter acesso à informações sobre como obter Qualidade de Vida em casa e no trabalho.

Este ano, o programa Mais Saúde & Vida promoverá cursos práticos de atividades dietéticas, de preparações saudáveis, além de orientações nutricionais e participações em SIPAT em 19 clientes. O propósito é levar conhecimento aqueles que buscam uma boa QUALIDADE DE VIDA!

Nutricionista responsável: Thalita Suelen Soares



EXAL PELO BRASIL



III Seminário de RH do Setor Sucroenergético de Goiás SIFAEG/SIFAÇUCAR

A Exal foi responsável pelo cardápio do almoço servido durante o seminário, que aconteceu em outubro passado no Auditório da Federação das Indústrias do Estado de Goiás - FIEG, em Goiânia.

Grupo de Estudos Econômicos do Paraná (GEEP)

A reunião do GEEP aconteceu durante o coffee break Exal do dia 15 de outubro na Beaulieu do Brasil. O encontro reuniu 20 pessoas de treze empresas.



Encontro Paranaense de RH (ENPARH)

Realizado pela Associação Brasileira de Treinamento e Desenvolvimento (ABTD), a Exal patrocinou o evento que tinha como objetivo entender os desafios da nova gestão em Recursos Humanos, pensando no aperfeiçoamento e assertividade dos profissionais. O evento aconteceu dia 25 de agosto no Pestana Convention Hotel.



Evento de lançamento da ABRH SP - Regional Campinas

Um dos mais importantes eventos de RH do estado contou com a presença da Exal. O evento foi realizado na manhã do dia 10 de Novembro no hotel The Royal Palm Plaza – Casa de Campo.



Encontro de RH Irati

No Paraná, o encontro realizado na unidade Fobrás situada na cidade de Irati, há 153 quilômetros de Curitiba, foi contemplado por um almoço oferecido pela Exal. O evento aconteceu em novembro.

MATÉRIA DE CAPA

PLANEJAMENTO PASSA PELA COZINHA

A opção encontrada para garantir qualidade e diminuir custos na cozinha foi apostar no profissionalismo das empresas de refeições coletivas

Aumentar a produtividade dos colaboradores e diminuir custos. Este é um dos grandes desafios de diversas empresas, ainda mais diante do cenário de crescimento e competitividade dos últimos anos. Pesquisas científicas afirmam que o primeiro item que impacta na produtividade é a qualidade e a quantidade da alimentação que o trabalhador consome ao longo de sua jornada de trabalho.

Esta afirmação foi levada em conta pelo **Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)** recentemente aprimorado pelo Governo Federal. Mas, o que é uma alimentação saudável? **O conceito de uma alimentação saudável inclui na dieta os nutrientes importantes para o funcionamento do corpo e fornecimento de energia.** Entre esses, destacam-se os carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais. Para isso, é preciso ter acesso a uma dieta variada, que tenha todos os tipos de alimentos, sem abusos e também sem exclusões.

No ambiente corporativo, oferecer uma alimentação saudável significa colaboradores mais dispostos, ativos e satisfeitos, mas como chegar a esta tão almejada qualidade de vida no trabalho? Muitas empresas optam por contratar empresas especializadas no ramo de alimentação corporativa. Para se ter uma ideia da adesão, em 2003 foram servidas 5,2 milhões de refeições por dia pelas empresas especializadas, em 2010 este número pulou para 9,4 milhões e a expectativa para 2011 é aumentar para 10,5 milhões de refeições, segundo a Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC). E esta escolha faz

sentido. As empresas de refeições coletivas são altamente capacitadas, como é o caso da EXAL que atende a exigências rigorosas de órgãos oficiais e do próprio mercado para o manuseio e oferecimento de alimentos.

Para Osmar Ramos, gerente administrativo da EXAL – Excelência em Alimentação, a grande vantagem de contratar uma empresa para o gerenciamento de restaurantes empresariais é que a empresa é especializada no que faz. **“Quando uma companhia opta pela autogestão, ela não está levando em consideração todos os detalhes de gestão. Posso citar um exemplo, o departamento de compras de uma empresa que fabrica calçados será responsável não só pela compra dos insumos para o seu negócio como pela compra de tomate, sal ou alface, produtos necessários para o giro do restaurante. O que acontecerá é que o comprador não terá tempo nem conhecimento suficientes para negociar os melhores preços e escolher produtos de qualidade. E nem poderá, pois este não é o seu ramo de atividade”,** explica.

“Agora temos um local gostoso para almoçar com opções de pratos e cardápio diferente a cada dia”,

Karla Cassalho, analista administrativa da Corr Plastik, unidade administrada pela Exal

VANTAGENS DA ADMINISTRAÇÃO ESPECIALIZADA

1. Respeito às normas nutricionais de alimentação ao trabalhador;
2. Subsídio governamental de 20% da alimentação do colaborador garantido pelo Programa de Alimentação do Trabalhador;
3. Nutricionistas, cozinheiras e auxiliares altamente qualificadas;
4. Cardápios variados que levam em conta as particularidades daquela indústria e a previsibilidade de custos;
5. Contratos com valores fixos, o que isenta a empresa de se tornar refém da variação de preços dos alimentos;
6. Projetos e layouts inovadores e personalizados.

Normalmente, as empresas do setor de restaurantes corporativos optam pela gestão centralizada e por estoques de giro rápido, o chamado PVPS (Primeiro que vence, primeiro que sai). **“Este tipo de gestão diminui os índices de desperdício e aumenta o controle da matéria-prima. No caso do nosso comprador dado como exemplo, ele optaria por fazer compras grandes e com menos frequência, o que aumentaria os índices de desperdícios”,** completa. Além disso, no caso da EXAL, os fornecedores são controlados periodicamente, o que garante a qualidade dos insumos utilizados nas preparações.

Outra vantagem é que a apresentação dos pratos costuma ser mais agradável quando o serviço é oferecido por empresas especializadas. Este é o caso da empresa Corr Plastik, especializada na fabricação de tubos e conexões localizada em Cabreúva, interior de São Paulo. Os colaboradores traziam as suas marmitex para esquentar na cozinha da fábrica na hora do almoço ou então precisavam contar com um carro para se

“A experiência no ramo garante cardápios ricos em nutrientes e saborosos. O colaborador só tem a ganhar.

Joy Perine, chef do Restaurante ZEA Mais.



deslocar até o restaurante mais próximo. **“A chegada da EXAL melhorou muito a nossa qualidade de vida. Agora temos um local gostoso para almoçar com opções de pratos e cardápio diferente a cada dia”,** alegre-se Karla Cassalho, analista administrativo da Corr Plastik.

Para a renomada chef Joy Perine, do Restaurante Zea Mais, que há 25 anos trabalha na elaboração de pratos sofisticados, o gerenciamento de um restaurante industrial nada diferencia de um restaurante aberto ao público. Os dois precisam garantir a variedade de pratos e o cumprimento das normas nutricionais e de higiene, além de entender as necessidades do seu cliente. **“Como nós, as empresas especializadas têm uma grande preocupação com a qualificação do quadro de funcionários, pois precisamos cumprir a risca as exigências com a higiene pessoal e do local, de temperatura, validade de produtos, entre outros. Esta é a saída para garantir alimentos saudáveis, livre de riscos de contaminação aos trabalhadores”,** afirma.

Entrevistados:

Corr Plastik - www.corrplastik.com.br
Restaurante Zea Mais – 41 3232-3988

Empresas especializadas por estoques de giro rápido, o chamado PVPS



CONVERSA COM O CLIENTE

Com o objetivo de atender uma demanda de empresas cada vez mais exigentes no quesito alimentação dos seus colaboradores, a EXAL lança o Restaurante PREMIATTO. O serviço traz um novo conceito ao restaurante empresarial.

Com pratos extremamente elaborados e uma arquitetura que prima pelo requinte e sofisticação, o espaço traz a experiência do restaurante gourmet para dentro da empresa.

Os primeiros a experimentar a novidade foram os colaboradores das indústrias Britanite, fabricante de explosivos, materiais de detonação e de defesa, situada em Quatro Barras no Paraná. O novo restaurante veio ao encontro da cultura de valorização do trabalhador aplicada nestas empresas. A EXAL espera ampliar a instalação deste novo serviço para mais clientes.

premiatto
restaurante

FATOS & ACONTECIMENTOS

Mais do que oferecer refeições de qualidade, a EXAL utiliza o ambiente do restaurante para promover momentos de integração e descontração.

Confira abaixo as ações especiais desenvolvidas no segundo semestre de 2010:



1º ano de parceria EXAL e Castrolanda



Evento dia do Nutricionista



Dia Mundial da Alimentação



Evento japonês na Schattdecor



Evento do Ceramista na Roca

NOVAS CONQUISTAS

CORR PLASTIK

TECNOLOGIA EM TUBOS E CONEXÕES

Perfil: Empresa 100% nacional fundada em 1992 atua no mercado de tubos técnicos. Como a Exal, a Corr Plastik prioriza a gestão profissional, arrojada, focada na qualidade e no crescimento contínuo. Hoje, com capacidade produtiva de 87 mil toneladas anuais, abastece todo o Brasil com tubos de PVC e Polietileno destinados a vários segmentos.

Expectativas: **“A equipe da EXAL se destaca pelo profissionalismo e qualidade dos pratos servidos. Estamos muito satisfeitos com o serviço”**, afirma Karla Tomaz Cassalho, analista administrativa.



BEAULIEU DO BRASIL

Perfil: Especializada em carpetes comerciais e residenciais, a empresa de origem belga iniciou suas atividades no Brasil em 2000. Fabrica desde o polímero até o produto final, sendo líder mundial em revestimentos têxteis para pisos. A subsidiária brasileira oferece produtos inovadores com cores, desenhos e texturas que seguem as tendências mundiais.

Expectativas: **“Pensamos em trazer aos funcionários não apenas um refeitório, mas um restaurante com pratos bem elaborados e um ambiente agradável. Estamos muito satisfeitos com o atendimento da EXAL”**, afirma Ana Paula Cecato Horta, coordenadora de comércio exterior e restaurante.



Sadia

Perfil: Fundada em 1944, é referência na indústria de alimentos. Seu portfólio conta com mais de 650 itens que são distribuídos para cerca de 300 mil pontos de venda em todo o Brasil. É uma das maiores empresas de alimentos da América Latina e grande exportadora, distribuindo cerca de mil produtos para mais de 100 países. A indústria é responsável por 55 mil empregos diretos.

Expectativas: **“Escolhemos a EXAL por ser uma empresa de porte nacional que é reconhecida no mercado pela qualidade dos seus serviços”**, comenta Roseni Galva, negociadora da diretoria de suprimentos.



EXAL SUSTENTÁVEL



Para comemorar as conquistas de 2010, os colaboradores da EXAL, entre eles, diretores, gestores de unidade e equipe administrativa, se reuniram em torno da Árvore da Solidariedade, no mês de dezembro. Durante o jantar de encerramento no Hotel Victoria Villa, em Curitiba, todos deixaram as suas contribuições em brinquedos que, posteriormente, foram distribuídas às crianças carentes com idade entre um ano e 12 anos assistidas pela Casa HAI. Mais do que tornar o Natal mais alegre para as crianças, os participantes puderam refletir sobre como é fácil tornar um sonho realidade. Não importam as dificuldades, a classe social ou a idade de cada um, o importante é sonhar...