EXPRESSO ATACADÃORS

Informativo interno dos colaboradores do AtacadãoRS | Edição 28 | Agosto de 2022

37 ANOS DE ATACADÃORS!

Sentimento de orgulho para todos nós que empenhamos nosso esforço pelo crescimento desta organização.

Confira fotos das equipes pioneiras do AtacadãoRS!

PÁGINA 4

ANIVERSÁRIO DO ATACADÃORS!
Comemoramos nossos 37 anos junto aos nossos colaboradores! Veja como os recepcionamos!

PÁGINA 2

ARROZ CARRETEIRO!
Confira a origem e a receita do arroz carreiteiro

PÁGINA 3

37 ANOS DE HISTÓRIA!
Confira fotos e momentos das equipes!

PÁGINA 5

EDITORIAL

Estamos comemorando os 37 anos da nossa empresa! Sentimento de orgulho para todos nós que empenhamos nosso esforço pelo crescimento desta organização.

Nesta nova edição queremos fazer um resgate de bons momentos de convivência que tivemos no AtacadãoRS no decorrer desses anos.

Também vamos aproveitar para relembrar ações que movimentaram nossa rotina nos últimos meses, como, a Campanha do Agasalho, a visita de estudos do grupo de alunos do curso Técnico em Logística da Escola de Educação Básica Estado de Goiás da cidade de Santa Cruz do Sul/RS e o evento junino.

Boa leitura!

Luiza Brambilla
Diretora

Expediente

EXPRESSO ATACADÃO RS
é uma publicação quadrimestral de circulação interna.
Comitê editorial: Evelin Loebens e Luiza Brambilla, tiragem 200 exemplares.
Edição, Diagramação e Artes: Agência GBrand
Tiragem: 200 exemplares
Impressão: LupaGraf

Atacadão Comércio de Gêneros Alimentícios LTDA.
RS 118, 10.000 – KM 14
CEP 94100-420 Gravataí – RS
Telefone: (51) 3462.0002

Dia 14 de Agosto

comemoraremos o Dia dos Pais!

Para aqueles que já são pais, desejamos que tenham sabedoria para guiar seus filhos e disposição para aprender com eles. Deem o exemplo diário de honestidade, generosidade e persistência.

Feliz Dia dos Pais!

MURAL

BRIGADA de INCÊNDIO

TESTANDO CONHECIMENTOS

Teste seu conhecimento sobre Prevenção de Incêndio respondendo a questão abaixo:

O método de combate a incêndio **abafamento** se baseia na neutralização do:

1. **Comburente (oxigênio)**
2. **Combustível**
3. **Calor**

E AÍ, ACERTOU A RESPOSTA?

Confira o resultado na contracapa.

Visita técnica

No dia 13 de junho recebemos a visita de alunos do curso técnico em Logística da Escola de Educação Básica Estado de Goiás da cidade de Santa Cruz do Sul. O objetivo da visita era conhecer o processo logístico do AtacadãoRS.

NUTRIDÃO

A HISTÓRIA DO FAMOSO ARROZ CARRETEIRO

A história conta que a origem desse prato se deu por carreteiros (homens que viajavam transportando cargas por longos períodos, através de carreta de bois, ou carroça de bois) que sentiam fome durante a longa viagem nos pampas. Assim, usavam o charque (carne salgada e seca) misturado ao arroz para preparar sua refeição. Por resistir aos muitos dias de viagem, esses ingredientes eram perfeitos para o trajeto. Hoje em dia é possível encontrar variações dessa receita em várias partes do Brasil. Inclusive no próprio Rio Grande, onde muitas pessoas substituem o charque por carnes assadas, aproveitando as sobras dos churrascos.

ARROZ CARRETEIRO

INGREDIENTES:

600 gramas de charque ou carne de churrasco picada
1 cebolas grandes picadas
1 pimentão verde picado
4 dentes de alho picados bem miudinho
2 tomates médios picados
Tempero verde
Azeite
1 kg de arroz
Água fervente, 2 dedos acima do nível do arroz

MODO DE PREPARO:

1. Primeiramente algumas coisas importantes devem ser observadas: carreteiro típico gaúcho jamais vai necessitar de adição de sal, pois não há motivos de você deixar a carne de molho até que ela perca o sabor. A quantidade de azeite é relativa a quantidade de gordura presente na carne.

2. Pique o charque em cubos pequenos e cozinhe em água até que fique ainda bem salgado, porém suportável ao paladar.

3. Caso o charque seja muito salgado e após algum tempo de fervura o sabor ainda não seja o adequado, convém trocar a água e levar a nova fervura.

4. Após ferver, escorra toda a água e frite em azeite, utilizando sempre o mínimo necessário, de modo que, à medida que frita, derreta a própria gordura e frite com ela.

5. Deixe que frite até ficar bem dourado, adicione as cebolas, o pimentão, o alho, os tomates e o tempero verde.

6. Deixe tudo fritar bem, até começar a secar, adicione o arroz e frite mais um pouco.

7. Adicione a água fervente, mexa bem, misturando de forma uniforme os ingredientes, pois não poderá mexer mais após esse ponto. Espere retomar a fervura, abaixe o fogo e espere secar.

REFLEXÃO

Dia do Gaúcho

20 de setembro, conhecido como o Dia do Gaúcho, é feriado no Estado do Rio Grande do Sul. A data recorda o dia em que teve início a Revolução Farroupilha, ou Guerra dos Farrapos, que teve em 1835.

Para o Brasil, marca a revolta civil mais longa da sua história, que durou cerca de 10 anos e teve como cenário o Rio Grande do Sul. Assim, o Dia do Gaúcho consiste numa homenagem a um dos episódios históricos mais importantes para a comunidade gaúcha. A data ganhou maior destaque e comemoração a partir do momento em que foi decretado feriado no Rio Grande do Sul em 18 de setembro de 1995.

Manual de BOAS PRÁTICAS

8º A Importância da Vacinação em todas as idades!

Quem não se vacina não coloca apenas a própria saúde em risco, mas também a de seus familiares e outras pessoas com quem tem contato, além de contribuir para aumentar a circulação de doenças. Tomar vacinas é a melhor maneira de se proteger de uma variedade de doenças graves e de suas complicações, que podem até levar à morte.

A maioria das doenças que podem ser prevenidas por vacina são transmitidas pelo contato com objetos contaminados ou quando o doente espirra, tosse ou fala, pois ele expele pequenas gotículas que contém os agentes infecciosos. Assim, se um indivíduo é infectado, pode transmitir a doença para outros que também não foram imunizados.

Graças à vacinação, houve uma queda drástica na incidência de doenças que costumavam matar milhares de pessoas todos os anos até a metade do século passado - como coqueluche, sarampo, poliomielite e rubéola. Mas, mesmo estando sob controle hoje em dia, elas podem rapidamente voltar a se tornar uma epidemia caso as pessoas parem de se vacinar.

11 DE JULHO DE 1985 NA CIDADE DE CANOAS,

iniciava a construção de uma trajetória de muito trabalho, dedicação e desenvolvimento desta empresa que temos orgulho em afirmar que é a líder em seu segmento no Rio Grande do Sul. Fizemos um resgate de alguns momentos registrados em fotos, ao longo desses 37 anos:

Linha de montagem de Cestas Básicas - Canoas/2002

Edemara da Silva na Confraternização de Fim de Ano - Canoas/2002

Ilsson Batista da Silva e Vanderli Gonçalves na Confraternização de Fim de Ano - Canoas/2002

Gincana 2019

Sr. Eduardo dos Santos Viega (Gerente ADM/ Financeiro) e Filipe Brambilla (Gerente de Vendas) - Canoas/2001

Antônio Valdir Dorneles Lacerda e colegas da época- Canoas/2002

Cristiana Machado, Geni Dembski e Gilvana Brambilla na Confraternização de Fim de Ano - Canoas/2002

Evento de São João em junho de 2022. Almoço especial e buffet de sobremesas típicas. Organizado pela equipe da Naturas, sob coordenação da Nutricionista Cintia Kroeff

Aniversário do AtacadãoRS!

Comemoramos 37 anos no dia 11 de julho!

No decorrer desses anos, a empresa cresceu alicerçada em muito esforço e trabalho. Hoje, podemos dizer que somos a maior empresa montadora de cestas básicas do Rio Grande do Sul, e somos reconhecidos pela utilização de produtos de excelente qualidade, pontualidade na entrega, bom atendimento e preços compatíveis com o mercado. Para a comemoração desta data, servimos um delicioso almoço aos colaboradores.

GALERIA ATACADÃORS

DIVERSOS MOMENTOS QUE MARCARAM A NOSSA HISTÓRIA!

Treinamento Brigada de Incêndio 2017

Padrão Fifa - Campeã Gincana 2018

Festa de Fim de Ano 2017

Festa de Fim de Ano 2013

Festa de Fim de Ano 2017

Torneio de Futebol 2018

Veja os ganhadores dos sorteios realizados no decorrer dos últimos meses:

Ganhadores do sorteio de Páscoa: Show Kleiton & Kledir + Nenhum de Nós
Douglas Ferreira Longaray
Guilherme da Silveira Saldanha
Lesandro da Silva Andrade

Ganhadores do sorteio do Dia do Trabalhador: Show Lulu Santos
Eduardo Winther Tubino
Tiago Ricardo Gomes
Vanderli Osni Gonçalves

Ganhadoras do sorteio do Dia das Mães: Disney On Ice
Cristiana Cardoso Machado
Michelle Lopes de Macedo
Rúbia C. Carneiro Flores

Ganhadores do sorteio do Prêmio Assiduidade de Maio: Show 4 Amigos
Carlos Fernando Ferreira da Silva
Geni Terezinha Dembski
Ricardo Lopes Franco

Campanha do Agasalho

Entre os meses de maio e junho de 2022, o AtacadãoRS realizou sua tradicional Campanha do Agasalho. O resultado do engajamento dos nossos funcionários foi repassado a Alex Espíndola, representante da Secretaria da Assistência Social de Gravataí, órgão responsável por distribuir as doações para a população em situação de vulnerabilidade social.

Obrigado pelas contribuições!

A VOZ do colaborador

Geni Terezinha Dembski

VIDA

Natural de Guarani das Missões, Geni é Assistente de RH no AtacadãoRS, entrou na empresa em 21/11/2000. Faz parte do time há mais de 20 anos!

"O Atacadão é como uma segunda família para mim, foi através da empresa e do meu trabalho que atingi meus objetivos, e espero poder continuar contribuindo para o crescimento da empresa."

Cheguei em Canoas com 12 anos de idade para trabalhar como doméstica. Trabalhava e estudava, sabia que precisava estudar para mudar minha situação financeira. Depois de me formar no 2º grau, comecei a trabalhar no supermercado Zaffari, onde eu era Caixa.

Quando saí do Zaffari fui contratada por um escritório de Contabilidade. Depois de um tempo saí e trabalhei por 7 anos no Hospital Nossa Senhora das Graças de Canoas. No Hospital eu atuei no Recrutamento de Pessoal e na Secretaria da Diretoria Médica e Técnica. Em novembro de 2000 iniciei na área de Recursos Humanos do AtacadãoRS.

O que gosta de fazer fora da empresa?
Me reunir com as amigas para um bom bate papo e jogar carta.

O que ainda não fez, mas que ainda quer fazer?
Viajar para o exterior e tirar a carteira de habilitação

Fique ligado!
Você pode ser o próximo entrevistado!

ATUALIZADÃO

Bem-vindos ao AtacadãoRS!

Muito sucesso e boas energias para os **novos colaboradores**!

Maio

Nicolas Eduardo dos Santos Spindler – Aprendiz
Vitória Mendonça dos Santos - Aprendiz

Junho

Henry Eduardo de Almeida Maria – Produção
Jean Ferreira dos Santos – Produção
João Heitor da Silva Oliveira - Produção
Maria Solange Silveira Sant'Anna – Administrativo
Rogério Gonçalves Ramos - Produção

Julho

Alério Morais Bokorny - Produção
Rafael da Silva Lemos - Produção
Rodrigo Padilha da Silva - Produção

PRATAS DA CASA

Homenagem aos colaboradores que estão comemorando aniversário de tempo de AtacadãoRS!

Parabéns pelo comprometimento! Gratidão e carinho pelos seus anos de contribuição!

ERIC SILVA DE MELO
5 anos

CARLOS EDUARDO SAN MARTINS
10 anos

EVERSON LUCIANO DE O. ROCHA
10 anos

CELCIONI DOS SANTOS VIEIRA
20 anos

Hora de Colorir!

PRÊMIO ASSIDUIDADE

Não faltou GANHOU!

Parabéns!

Everson Luciano de Oliveira Rocha
abr 2022

Carlos Fernando F. da Silva + Geni Terezinha Dembski + Ricardo Lopes Franco
mai 2022

Cristiana Cardoso Machado
jun 2022

Sua presença é reconhecida aqui no AtacadãoRS! Os campeões de presença ganham brindes especiais.
Que tal ser o próximo?

CONTRA O COVID-19, SEMPRE:

Lave as mãos, use álcool gel e limpe superfícies.

Mantenha distância das pessoas e não participe de aglomerações.

Use máscara, com cuidado ao retirar. Higienize após uso.

Confira se a sua vacinação está em dia.

Desafio Brigada de Incêndio - Alternativa correta

Resposta: 1

Explicação: O abafamento consiste em diminuir ou impedir o contato do oxigênio com o material combustível. Ou seja, não havendo comburente para reagir com o combustível, não haverá fogo.