EXPRESSO ATACADÃORS

Informativo interno dos colaboradores do AtacadãoRS | Edição 15 | Março de 2018

AUDITORIA

Conheça seus benefícios e o processo aplicado no AtacadãoRS!

PÁGINA 4

GRÃOS

Novo método previne visitantes indesejados nos produtos!

PÁGINA 5

PRATAS DA CASA

Eduardo dos Santos Viega completa 30 anos de AtacadãoRS!

PÁGINA 7

EDITORIAL

2017 voou e 2018 aterrissou.

E, além do tempo voando, ele, chegou carregando duas palavras de perspectivas bem positivas: MUDANÇA e ESPERANÇA. E é essa probabilidade de melhora que deve nos impulsionar para que sigamos trabalhando, agindo e buscando o melhor sempre, todos os dias, dentro e fora do AtacadãoRS.

Embora as palavras MUDANÇA e ESPERANÇA, estejam intrínsecas uma na outra, devemos ter consciência que sem realizar a primeira, a segunda inexiste.

As mudanças devem começar por nós mesmos: mudar para melhorar, para cumprir metas, alcançar objetivos, progredir e dar exemplo como pessoas, cada vez melhores. Mudar ideias, pensamentos, paradigmas, reavaliar valores e princípios. E, acima de tudo, ter atitudes!

A união de todos, aprimorados individualmente - em suas casas, trabalho e comunidade - fará com que, juntos, transformemos e busquemos constantemente mudanças e melhorias políticas, econômicas, sociais e culturais em nosso país. Unidos, transformando e trabalhando por um mundo melhor.

Nesta edição perceberemos que as mudanças e melhorias já estão acontecendo no AtacadãoRS e queremos você: colaborador, fornecedor e parceiro, a cada passo, a cada processo, a cada dia, aprimorando e crescendo junto conosco.

De mãos dadas iniciemos todos juntos este novo e próspero ano de 2018!

Luiza Brambilla
Diretora

Expediente

EXPRESSO ATACADÃO RS é uma publicação quadrimestral de circulação interna.

Comitê editorial: Ana Paula da Silva, Evelin Loebens, Luiza Brambilla, Vanessa Maciel e Agência GBrand.
Edição, Diagramação e Artes: Agência GBrand
Tiragem: 400 exemplares
Impressão: Gráfica Noschang

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

MURAL

BRIGADA de INCÊNDIO

Nesse início de 2018, a Brigada de Incêndio do AtacadãoRS está focada em várias atividades para garantir que suas atribuições estejam em dia. Segundo o líder da equipe, Luiz Fernando Teixeira, as principais atividades estão concentradas na revisão de todo o sistema de incêndio, testes das mangueiras e extintores, fluxo de fuga, iluminação de emergência e alarme de incêndio, entre outros. Vamos apoiar o trabalho deles!

EQUIPE DE BRIGADISTAS

Nome	Função Principal
Luiz Fernando Teixeira	Apoio Líder
Misael Matias Pereira	Abandono Líder
Ari Zimmermann	Abandono
Edgar Escandiel	Abandono
Gilson Danemberg Nunes	Abandono
Marlon Nunes Alves	Abandono
Fabiano da Costa	Combatente Líder
Andrio Pereira da Silva	Combatente
Claudio Renato L. Vasconcelos	Combatente
Deivid Oliveira da Silva	Combatente
Luciano Ramiro	Combatente
Ricardo Lopes Franco	Combatente
Welleton Rocha Bastos	Combatente
Rodrigo da Silva Cereja	Socorrista Líder
Auri Luciano Farias da Silva	Socorrista
Ana Paula Silva da Silva	Socorrista
Andressa Pacheco Firmiano	Socorrista
Cristiano Oliveira Ferreira	Socorrista
Juliana Silveira Carneiro	Socorrista
Luiz Fernando Teixeira da Silva	Socorrista
Maiquel Mello	Socorrista
Michelle Lopes de Macedo	Socorrista

Ajude a aquecer o inverno de quem precisa!

Campanha do Agasalho

Tire a solidariedade do armário e faça sua doação nas caixas de coleta.

Quando: meses de Abril e Maio
Onde: a coleta é realizada nas caixas localizadas no Refeitório e no RH.
O que: agasalhos, roupas quentes, cobertores e calçados.

VIDA E SAÚDE

NUTRIDÃO

Bolo de Chocolate

Quem é que não cai na tentação de comer um bolo de chocolate de vez em quando? Ainda mais na Páscoa! Esse bolo é preferência nacional por ter um sabor inigualável e textura macia.

Seguindo a receita abaixo de bolo de chocolate você poderá desfrutar do sabor e saciar a vontade de chocolate! Se você trocar os ingredientes, ela ainda se torna menos calórica. **Experimente e bom apetite!**

INGREDIENTES

Massa
- 2 xícaras de farinha de trigo (pode ser substituído pela farinha integral)
- 2 xícaras de açúcar (ou açúcar mascavo)
- 1 xícara de cacau em pó
- 1 colher de sopa (rasa) de fermento em pó
- 3/4 de xícara de óleo
- 1 xícara de leite fervendo
- 3 ovos

Cobertura
- 3 colheres de cacau em pó
- 2 colheres de açúcar (ou açúcar mascavo)
- 50 ml de leite desnatado

MODO DE PREPARO

Massa

1. Primeiramente, misture os ingredientes secos. Os ingredientes desta receita devem ser apenas misturados, não leve à batedeira.
2. Depois de misturados, acrescente o óleo e o leite fervendo por cima.
3. Misture até tornar a massa homogênea.
4. Por último, coloque os ovos e misture novamente.
5. Unte uma forma (30 cm diâmetro) com margarina e farinha de trigo.
6. Despeje a massa e leve ao forno pré-aquecido a 180º (forno baixo), por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar.

Cobertura

1. Leve ao fogo até virar uma calda, se quiser mais consistente, coloque menos leite.

REFLEXÃO

Páscoa

Época de doces recomeços.

Quando pensamos em Páscoa já imaginamos os famosos ovos de chocolate. Mas é importante lembrarmos o verdadeiro significado da data e ensinar às nossas crianças que este dia, além de muito doce, é especial!

Páscoa significa passagem. A primeira Páscoa aconteceu há milhares de anos, quando o povo de Deus estava sendo escravizado no Egito e Ele teve misericórdia, libertando-os através de Moisés.

Para a Igreja Cristã, representa a passagem de Jesus da morte para a vida, trazendo salvação para todos que crêem nele. A ressurreição é o acontecimento mais celebrado pelos cristãos, pois através do sacrifício de Jesus pelos pecados humanos que foi trazida uma nova oportunidade de relacionamento pessoal com Deus. Esse foi o grande objetivo Dele na Terra.

Assim, a Páscoa Cristã é um tempo para lembrar o amor e a misericórdia de Deus. Para permitir que sejamos transformados a cada dia pela Palavra de Deus, sem nos conformar com as impiedades do mundo.

É o momento de buscarmos uma mudança na maneira de pensar, agir e falar. Para restaurar nosso ser e nossa fé, abandonando vícios, consertando erros e eliminando tudo que nos afasta do caminho do bem. Independente da religião que seguimos, a Páscoa nos leva a refletir sobre o amor, a vida e a capacidade de recomeçar.

Quais os benefícios da Auditoria Interna?

Buscando aprimorar o desempenho da empresa, instituímos no ano passado a auditoria semanal no depósito e áreas externas. Acontecendo desde o mês de Julho, já podemos notar evoluções.

Para executar esta ação, nós contamos com o auxílio de um checklist para apontar as situações que precisam ser corrigidas e melhoradas - cita Vanessa Maciel, nutricionista responsável. Diversos itens são avaliados desde o armazenamento até o manuseio.

CONFIRA A LISTA E FIQUE POR DENTRO

- Armazenamento de produtos;
- Instalações livres de acúmulo de plástico e papelão;
- Correto manuseio dos produtos;
- Identificação e rastreabilidade dos produtos;
- Correta utilização dos uniformes;
- Cortinas plásticas fechadas no depósito;
- Respeito ao padrão de armazenagem dos produtos: endereçamento, empilhamento conforme instruções do fabricante e abastecimento;
- Controle de datas de validade (é importante manter controle das datas de validade em estoque, para garantir o primeiro uso daqueles alimentos que vencem primeiro), etc.

Balanças garantem a padronização.

Grande capacidade de armazenagem em estrutura que garante qualidade e segurança.

Cestas básicas prontas para distribuição.

E o que acontece no caso de serem encontradas falhas?

Quando esta auditoria interna aponta alguma falha, cabe ao responsável pelo setor agir para que ela seja corrigida imediatamente. Assim, não comprometemos com a qualidade dos alimentos nem provocamos danos à saúde dos consumidores. Quando a correção imediata não for possível, é preciso elaborar um plano de ação e estabelecer prazos para o alcance das metas.

Você percebe que auditoria interna no depósito é importante para a garantia da qualidade dos alimentos? Isso é ótimo para a segurança e bem-estar dos clientes. E os benefícios também se refletem no crescimento da empresa, pois promove a qualidade e o bom funcionamento.

Abaixo as pragas!

Como o novo método de avaliação de grãos previne esses visitantes indesejados?

No verão temos muitas oscilações de temperatura e umidade, por isso nesta época surgem alguns visitantes indesejados em grãos como arroz, feijão, lentilha, etc. Eles são chamados carunchos ou gorgulhos.

O caruncho é uma praga comum a vários tipos de produtos em grãos. Possui alta capacidade se de dispersar e de penetrar em embalagens, ou seja, se um produto encontra-se infestado, facilmente os produtos ao seu redor também se infestarão.

Para evitar que uma infestação se instale em nosso depósito, trabalhamos com medidas preventivas desde o recebimento de nossas matérias primas até a expedição de nossos produtos, além de atividades periódicas de uma empresa terceirizada, especializada em controle de pragas.

Todo carregamento recebido é examinado.

No momento do recebimento dos grãos, a Nutricionista Responsável do AtacadãoRS, avalia as condições através de uma amostragem de produtos, a fim de descartar o recebimento dos produtos com a presença dos insetos em todas suas fases de desenvolvimento. Se existir vestígios de sua presença, esses lotes não são recebidos pela empresa, voltando para o fornecedor.

Este e outros procedimentos são realizados pelo AtacadãoRS, a fim de garantir que os produtos cheguem com qualidades aos nossos clientes.

Carunchos: o que são e como eliminá-los de sua casa

Os carunchos são bichinhos que alimentam-se de produtos como arroz, feijão, farinha, grãos, macarrão e podem ser encontrados dentro dos armários da cozinha. Em pequena quantidade, no início da infestação, eles não chegam a estragar o alimento ou alterar o sabor da comida, nem fazer mal para a saúde. Por isso, não havendo muitos, é possível escorrer os carunchos utilizando uma vasilha com água, pois os bichinhos bóiam e podem ser retirados com facilidade.

CONFIRA ALGUMAS DICAS PARA EVITAR OS CARUNCHOS NA SUA DESPENSA!

- Sempre que estocar novos alimentos no armário é recomendável retirar os que já estavam guardados e conferir a data de validade de cada um. Evite estocar os alimentos por muito tempo, pois os alimentos vencidos são alvos fáceis para a proliferação dos carunchos.
- Pacotes abertos devem ser guardados em potes totalmente fechados. Se encontrar pacotes com furos e notar a presença dos carunchos dentro das embalagens, elimine-as imediatamente.
- Para boa ventilação e evitar a umidade, deixe as portas do móvel abertas por um tempo pelo menos 2x por semana. Aproveite essa oportunidade para limpar o armário e conferir se não há nenhum pacote furado ou com carunchos.
- Sempre cheque a DATA DE VALIDADE dos alimentos. Produtos novos devem ser colocados embaixo ou no fundo e os mais velhos e próximos de vencerem devem ficar na frente, para serem consumidos primeiro.
- Limpe os armários/despensa no mínimo 1x por mês. Passe um pano úmido quase seco e depois seque. Você pode usar detergente, sabão de coco ou vinagre de álcool branco para limpar.
- Para manter os insetos longe dos seus alimentos, gotas de óleo essencial de eucalipto também podem ajudar.

REPELENTE NATURAL!

Depois da limpeza da despensa, coloque um recipiente com borra de café num cantinho do armário. Ele vai funcionar como um inseticida natural contra os carunchos. Troque a cada 15 dias.

ORGANIZAÇÃO PREVINE!

Despensa organizada propicia melhor visualização dos alimentos. Uma dica é guardar em potes com etiquetas. Evite compras desnecessárias e estoque em excesso.

CURIOSIDADES

Os gorgulhos possuem grande capacidade de voo.

Não se desenvolvem em baixas temperaturas.

Feliz Dia da *Mulher!*

No dia 08 de março comemoramos o dia Internacional da Mulher. Para celebrar esta data, o AtacadãoRS realizou uma parceria com o SENAC de Gravataí e promoveu um momento de integração e motivação entre as funcionárias. O evento contou com a Palestra: 'Empoderamento Feminino' e todas as mulheres da empresa foram convidadas a participar.

COMUNIDADE DE PRÁTICAS

Desenvolvimento de Pessoas

No segundo semestre de 2016, o AtacadãoRS deu um importante passo na área de Desenvolvimento de Pessoas: foi instituída a Comunidade de Práticas. Este grupo é formado por colaboradores de diferentes áreas da empresa, com o objetivo de trocar conhecimento e experiência em diversos assuntos.

Os encontros são mensais, com coordenação do setor de RH, que conta: "Vimos a criação da Comunidade de Práticas como uma necessidade de nos desenvolver-mos nas áreas de conhecimento onde sentíamos que era preciso melhorar, para aplicar no dia a dia – comenta Evelin Loebens.

O módulo IV iniciou-se em março e os assuntos foram sugestões dos próprios participantes: Comportamento e Cultura Organizacional; Ética Profissional; Trabalho em Equipe, entre outros.

Prepare-se para o desafio!

A Gincana do AtacadãoRS está chegando!
Nossa 5º edição irá acontecer no mês de Julho.
Aguarde novidades e muita diversão!

A VOZ do colaborador

Valdir da Silva Braga
54 anos

VIDA

O entrevistado desta edição veio da cidade de Santo Ângelo com os pais e 5 irmãos, em busca de tratamento de saúde para o irmão. Assim desde os 16 anos Valdir reside em Gravataí.

TRABALHO Hoje é auxiliar de expedição, trabalhando desde 2013 no AtacadãoRS. Com seus sonhos e objetivos, é um funcionário que gosta do que faz, valoriza as amizades e se relaciona bem com seus colegas.

"Um dia fui colocar o acordeon e era tão pesado - e eu tão pequeno - que caí para frente com o instrumento."

LAZER Valdir encontra na música uma grande paixão. Desde pequeno observava sua mãe, sua maior inspiração, tocar o acordeon. Aos 11 anos ganhou de seu pai o primeiro violão e desde então aprendeu outros instrumentos, como cavaquinho, contra baixo, guitarra e acordeon. Há 30 toca em bandas e anima festas, bailes de CTG e rodas de amigos. Está realizado: "*dia 17 de fevereiro fui com amigos tocar na programação da Rádio Ideal FM de Novo Hamburgo*".

Fique ligado!
Você pode ser o próximo entrevistado!

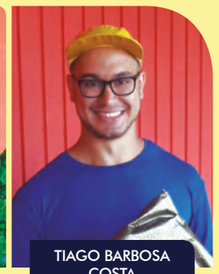
PRÊMIO ASSIDUIDADE

Não faltou, GANHOU!
Que tal ser o próximo?
No AtacadãoRS você pode receber bônus por ser um **funcionário sempre presente**! Um baita reconhecimento para quem não falta, nem deixa os colegas na mão.

Parabéns!

MAURÍCIO N. XAVIER
dez 2017

LESANDRO DA S. ANDRADE
jan 2018



TIAGO BARBOSA COSTA
fev 2018

PRATAS DA CASA

Homenagem aos nossos colaboradores que estão fazendo aniversário de empresa.
Parabéns pelo comprometimento! O AtacadãoRS agradece pelos seus anos de contribuição.

CRISTIANA CARDOSO MACHADO
10 anos

MARLON NUNES ALVES
5 anos

ADRIANA DOS ANJOS DA ROSA
5 anos

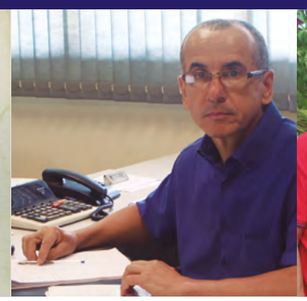
VALDIR DA SILVA BRAGA
5 anos

CARLOS FERNANDO FERREIRA DA SILVA
5 anos

PAULO ROBERTO SANTOS SILVA
5 anos

DOUGLAS FERREIRA LONGARAY
5 anos

EDUARDO DOS SANTOS VIEGA — 30 anos de AtacadãoRS!



Depoimento

"No dia 16/03/2018, completei 30 anos de trabalho. Não sou uma pessoa que dá importância a comemorações, mas me orgulho de ter contribuído na trajetória de sucesso e conquistas do AtacadãoRS. Neste período, nunca faltei ao trabalho ou coloquei atestado médico, e sempre dediquei o tempo que foi necessário para a realização das minhas tarefas!

Agradeço:

- *À direção da empresa, pela confiança em meu trabalho e na minha pessoa;*
- *À minha esposa e filhos por compreenderem e aceitarem ceder o tempo que tive de dedicar ao meu trabalho;*
- *Aos meus colegas – os que hoje estão na empresa, e aos que já fizeram parte dela – pelo empenho dedicado!"*

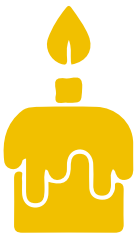
Entrega da Placa de Homenagem

Vamos nos divertir!

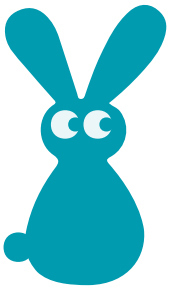
Ligue os símbolos da Páscoa ao seu significado!

a

b



c



d

e

1. Fertilidade abundante: assim é a esperança que se multiplica nos fiéis.
2. Representa a luz de Cristo ressuscitado, radioso e vitorioso.
3. Vida que está para nascer, com promessas de um futuro de fé e alegria.
4. Anunciam e propagam alegremente a celebração da ressurreição de Cristo.
5. Representa o próprio Jesus, que foi sacrificado na cruz.

Respostas: 1-d; 2-c; 3-a; 4-e; 5-b.