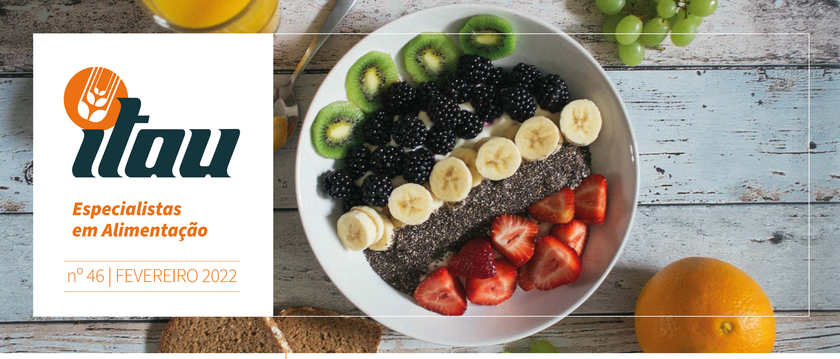


Especialistas em Alimentação

nº 46 | FEVEREIRO 2022

Mensagem da Administração

O aprofundamento da instabilidade económica decorrente da Pandemia Covid-19 trouxe um conjunto de efeitos imprevisíveis e inéditos nas últimas décadas. Ao cenário de perturbação das cadeias de distribuição e escassez de produtos associam-se agora a perturbação da oferta no mercado laboral, os incrementos salariais acima do aumento de produtividade, a tardia entrega de meios e equipamentos e o enorme incremento de custos energéticos.

Os fatores acima aludidos geram inevitavelmente uma pressão inflacionista sobre os serviços prestados pelo ITAU, a qual aparenta ter tendência a agravar-se ao longo de 2022 e atingir o seu pico no início de 2023, momento em que normalização das cadeias de distribuição e o aumento das taxas de juro poderão ter um efeito suavizador desta pressão.

Neste trajeto, que poderá ser mais longo do que prevemos, cabe ao ITAU a correta alocação destes custos acrescidos aos seus clientes e parceiros, mas acima de tudo a aceleração de medidas de produtividade e redução do desperdício. Mais do que nunca se tornam críticos os projetos na área da transformação digital, inovação produtiva, melhoria contínua, automação de processos e formação das nossas equipas.

O nosso imperativo é de uma vez mais evoluir, num cenário de enorme dificuldade, para soluções mais eficientes, produtivas e economicamente viáveis, sob pena de que os sucessivos aumentos de custo que teremos de transferir para os nossos clientes coloquem em causa a sua própria viabilidade, uma vez que muitos operam em áreas particularmente sensíveis às dificuldades económicas geradas pela Pandemia e com reduzido recurso a apoios públicos.

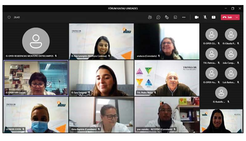
1º Fórum KaITAU Unidades

No âmbito do programa de Melhoria Contínua do ITAU, a metodologia Kaizen foi apadrinhada carinhosamente de KaITAU, programa consolidado na estrutura e difundido nas unidades operacionais desde 2019.

No passado dia 16 de dezembro ocorreu o **1º Fórum KaITAU Unidades**, que contou com a participação da Administração e Direção do ITAU e parceiros da Melhoria Contínua Trivalor, com o objetivo de partilhar e promover o Programa KaITAU nas diferentes realidades.

Os grandes protagonistas deste fórum foram os representantes de aproximadamente **250 colaboradores ITAU**, das unidades que mantém o programa ativo ou em fase de reativação pós pandemia.

Este "encontro" destacou oportunidades de melhoria, reforçou pontos positivos em comum e, em especial a **envolvência de todos em pensar em fazer mais, melhor e diferente, todos os dias e em todos os lugares.**



Programa de Formação de Gestores de Unidade

Já ouviste falar do nosso Programa de Formação de Gestores de Unidade?

Cientes da importância de um bom acolhimento e preparação para as funções como responsável de uma unidade de alimentação, o ITAU criou um programa de formação de gestores de unidade, nesta 1ª edição, especialmente direcionado para jovens nutricionistas.

Durante este programa os novos estagiários vão ter oportunidade de conhecer a realidade de trabalho na área de gestão de unidades de alimentação, passando por um **programa de Job rotation nas áreas de especialização do ITAU**, onde terão simultaneamente uma componente de aprendizagem teórica e prática.

Ao longo do programa, cada jovem terá ainda o apoio de dois mentores, um na área hospitalar e outro na área do social, as nossas áreas de especialização, que o irão acompanhar ao longo de todo o seu percurso!

É já dia 14 de fevereiro que vamos receber os 4 **jovens nutricionistas** selecionados que irão abraçar este novo desafio! Esteja atento às próximas edições.

O ITAU a criar oportunidades para integração dos nossos jovens no mercado de trabalho.

Projeto Fruta Descalibrada

A crescente preocupação do ITAU com a Produção Sustentável e a Redução do Desperdício Alimentar, levaram o ITAU a **apoiar o projeto Fruta Descalibrada**, cujo principal propósito é inverter tendências de normalização de frutas, característica que nada têm a ver com as questões de segurança e de qualidade alimentar do produto.

Com a criação de um mercado para esta Fruta Descalibrada conseguem-se reduzir as toneladas de alimentos de qualidade que são devolvidos à terra todos os anos pelos agricultores e com isso evitar também o gasto desnecessário dos recursos usados na sua produção, como a água e solo cultivável.

Durante o ano de 2021, o ITAU com as suas compras mais sustentáveis evitou que **276 toneladas de fruta se tornassem desperdício alimentar**.

Por um planeta mais saudável e sustentável.

Sacos Presente Ecológicos

No âmbito da iniciativa de reutilização dos nossos fardamentos, criada no início de 2021, com o intuito de reduzir o impacto ambiental associado ao envio dos nossos fardamentos para aterro sanitário e aumentando desta forma também o tempo de vida útil de cada peça de tecido utilizada. No Natal do ano passado, o ITAU entregou os seus presentes em saquinhos diferentes… veja como ficaram giros! Continuamos a reutilizar o nosso fardamento (que seria descartado) para criar novas peças!

O ITAU consciente do seu impacto enquanto empresa ambientalmente responsável.

Rubrica: Quem faz as empresas são as pessoas

Porque quem faz uma empresa são as pessoas, estas são as nossas: dedicadas e profissionais.

Conheça a Elisabete Ferreira, 33 anos, natural de Cinfães, a residir em Vila Nova de Gaia. Trabalha no ITAU há cerca de 13 anos, já passou por algumas funções, mas é como empregada de distribuição personalizada que ela se sente concretizada. Trabalhar com os doentes, ter a possibilidade de ter uma palavra amiga e dar carinho a quem mais precisa é o que lhe enche o coração. Conheça melhor esta colaboradora que tem um coração gigante, através da entrevista completa em: **https://www.youtube.com/watch?v=jO_vNLJ6FuM**

Obrigada por fazer parte da família ITAU.

Se dúvidas havia que, mesmo longe, conseguimos estar junto de todas as nossas equipas, veja estas conversas e esteja atento às novidades.

Acompanhe o projeto **#humantohuman**.

Programa de Promoção de Estilos de Vida Saudáveis

Conscientes da responsabilidade social enquanto empresa e querendo ajudar os seus colaboradores a conseguirem fazer mais pela sua saúde, o ITAU criou um programa interno de Promoção de Estilos de Vida Saudáveis para colaboradores com obesidade que quisessem perder peso e/ou colaboradores que quisessem deixar de fumar. Desta vez, decidimos trazer-lhe mais um testemunho, na primeira pessoa.

Conheça a Regina Ferreira, natural de Cantanhede, mas a residir na Mealhada. Inscreveu-se no Programa de Promoção de Estilos de Vida Saudáveis porque estava a necessitar de perder peso e no total já perdeu 13kg. No início foi muito desafiante e os resultados foram mais lentos, mas com persistência foram chegando e agora até já corre e não consegue parar! O ser saudável já se tornou um hábito. O ITAU criou a oportunidade e a Regina tomou a decisão. Veja aqui o seu testemunho: **https://youtu.be/ZsOwQwPOggU**

Para incentivar ainda mais a participação ativa nas atividades dos Programas de Promoção da Saúde e de Estilos de Vida Saudáveis e reforçar o cariz solidário do ITAU, lançou-se em agosto a possibilidade de todos os participantes poderem oferecer refeições solidárias, através das suas participações nos programas. A instituição de solidariedade social selecionada pelo ITAU, foi o Centro de Dia da Junta de Freguesia de S. Pedro Fins, uma instituição da freguesia onde está sediada a delegação Norte do ITAU.

O Centro de Dia constitui-se como uma resposta social direcionada aos idosos da freguesia de São Pedro Fins e das freguesias limítrofes, com o objetivo de manter os idosos no seu meio social e familiar, visando a promoção de autonomia e a prevenção/inibição de situações de dependência ou o seu agravamento. Atualmente auxiliam um universo de 70 idosos, 39 utentes do Centro de Dia e 31 utentes de Apoio Domiciliário, sendo que nesta resposta social o serviço mais solicitado pelos idosos é o serviço de refeições.

E como o prometido é devido, foi no dia 1 de fevereiro que o ITAU foi com grande orgulho entregar um cabaz diversificado de alimentos, decidido consoante as necessidades apresentadas pela instituição, que incluiu mercearias variadas, carnes e peixes. Fomos muito bem recebidos pela Dra. Elisabete Correia, diretora técnica da instituição, e pela sua equipa. extremamente simpática, que nos mostraram as instalações e nos falaram um pouco de todo o nobre trabalho que desenvolvem junto da comunidade.

O ITAU a promover a saúde e a solidariedade nos seus colaboradores.

Criatividade no ITAU

Sabemos que a criatividade é a capacidade de gerar ideias para resolver, de formas diferentes, os problemas do dia-a-dia. Por isso, demos continuidade à iniciativa do "**Cantinho da criatividade**" nas unidades de alimentação, que visa funcionar como um ponto de reflexão e recolha de ideias dos colaboradores nas nossas unidades, auxiliados pela figura do "embaixador da criatividade" como facilitador do processo.

Inaugurou-se um novo quadro da criatividade no Hospital da Guarda, a 17 de dezembro de 2021, e no Hospital de Viana do Castelo, a 8 de fevereiro de 2022, dias em que foram igualmente lançados os primeiros desafios de criatividade a toda a equipa, isto é, um tema específico sobre a qual toda a equipa iria refletir e sugerir individualmente as mais diversas ideias. No Hospital da Guarda, por exemplo, decidiu-se refletir sobre formas de diminuir o desperdício resultante da linha de self no refeitório enquanto no hospital de Viana o desafio está a ser "como melhorar o preenchimento dos registos obrigatórios na unidade?".

A capacidade inovadora do ITAU está diretamente relacionada com a colaboração e criatividade de todos os nossos profissionais e, por isso, queremos "dar voz" a todos aqueles que querem contribui para um ITAU mais unido, criativo e competitivo.

Novo Slogan e novo Vídeo do ITAU

Já reparou nas novidades em termos de imagem e comunicação do ITAU este 2022?

Temos um novo Novo Vídeo Promocional:
O ITAU iniciou o ano a querer renovar a sua imagem e forma de comunicação e, por isso, preparou para os seus clientes e consumidores um novo vídeo promocional, um pouco mais "animado" e colorido!
Com este vídeo pretendemos reforçar o nosso reposicionamento na área da saúde e social, relembrar os nossos princípios de atuação – a alimentação saudável, a segurança alimentar, a segurança e saúde no trabalho, a proteção ambiental, a inovação permanente e a responsabilidade social – e reforçar os nossos valores!

Temos um Novo Slogan: Prazer na Alimentação – Nutrição, Inovação e Sustentabilidade!
O ITAU, apesar de ser a mais antiga empresa de Alimentação Coletiva em Portugal, contando já com mais de 50 anos de história, é uma empresa que tem como princípio de atuação a constante adaptação aos tempos atuais e futuros. Proporcionar **Prazer na Alimentação** é um dos seus objetivos enquanto empresa especializada nos sectores da saúde e da área social, mantendo sempre como bases fundamentais do serviço prestado uma boa **Nutrição** para os seus consumidores, uma persistente busca pela **Inovação** dos seus produtos, serviços e processos e uma grande preocupação com a **Sustentabilidade** das nossas equipas e parceiros, assim como do nosso planeta para as gerações vindouras.

A Direção QAS do ITAU recomenda…

"Alivia a Carga" – Locais de Trabalho Saudáveis

A avaliação de riscos no local de trabalho, a fim de identificar riscos e formas de os controlar, é essencial para o sucesso da prevenção, conforme estipulado na legislação europeia e nacional.

É praticamente impossível eliminar todos os riscos, mas é possível adotar medidas simples para reduzir e gerir os fatores de risco de LMERT (lesões músculo-esqueléticas relacionadas com o trabalho). Algumas medidas de prevenção são:

- Realização de alongamentos e ginástica laboral;
- Rotação de postos de trabalho, para assegurar a diminuição da repetitividade e monotonia;
- Alteração de posturas estáticas e corrigir posturas nocivas;
- Uso de meios mecânicos que substituam o esforço muscular e façam diminuir a repetitividade;
- Distribuir adequadamente o espaço de trabalho para eliminar o deslocamento desnecessário de carga manual (empurrar e puxar);
- Alteração de layouts e circuitos.
- Deteção precoce de sintomas de LMERT (acompanhamento de saúde ocupacional).

Caril de frango com grão-de-bico (para 2 pessoas)

Ingredientes:
- 200g de peito de frango
- 150g de abóbora manteiga
- 100g de grão-de-bico cozido
- 2 tomates maduros
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 1dl de leite de coco magro
- 1 colher de sopa de pasta de caril
- 1 colher de sobremesa de azeite
- sal q.b.
- pimenta q.b.
- salsa picada q.b.

Preparação:

1. Leve ao lume o azeite com o alho e cebola picada, deixe alourar um pouco, acrescente o tomate em cubos e deixe estufar;

2. Junte a abóbora cortada em cubos, a pasta de caril e envolva bem. Acrescente o grão-de-bico, o frango em cubos, envolva bem. Depois verta o leite de coco e deixe cozinhar por 10 minutos;

3. Retifique os temperos e termine com a salsa picada.

Ficha Técnica
ITAU - Informação trimestral | Propriedade ITAU | Reprodução interdita salvo autorização dada por escrito