



Especialistas em Alimentação

nº 50 | DEZEMBRO 2022



Mensagem da Administração

Poucos anos da nossa história recente se iniciaram com tanta ambiguidade como o novo ano que se aproxima.

Na mais diversa e fundamentada opinião encontramos previsões absolutamente contrárias entre si sobre o destino da sociedade, no país e no mundo em 2023.

A turbulência da guerra veio acrescer receios sociais e económicos a uma sociedade em mudança profunda, que emerge dos efeitos da pandemia sob enormes transformações tecnológicas, sociais e políticas.

Esta constante novidade e imprevisibilidade marca a forma como pensamos, agimos e interagimos em sociedade, mas não tem necessariamente de marcar quem somos.

Quando tudo muda de forma tão célere devemos ser absolutamente flexíveis e evolutivos, mas nunca abdicando dos valores e princípios que baseiam a nossa cultura pessoal e organizacional.

Só uma cultura sólida nos permite reagir a situações voláteis de forma consistente. É este o impacto que desejamos que o ITAU tenha na sociedade em 2023, enquanto empresa adaptável, próxima e competente, que em momento algum abandona o seu propósito.

Com sinceros votos de um excelente ano de 2023 a todos os nossos colaboradores, clientes, parceiros e fornecedores.



Criatividade no ITAU

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 contribuir para um ITAU mais unido, criativo e competitivo.

No dia 17 de novembro, quinta-feira da semana passada, comemorou-se o Dia Mundial da Criatividade e o ITAU não deixou o dia passar em branco! No habitual evento ITAU AFTER, reconheceu-se todos os colaboradores que deram uma ideia, assim como todos os colaboradores que ajudam a que as ideias "saíam do papel" e sejam implementadas no ITAU. Este reconhecimento foi relativo ao ano de 2022 e realizou-se no auditório do edifício Trivalor, na Maia, em formato híbrido (presencial e online). Este ano com a presença especial dos colaboradores que fazem parte do Canteiro da Criatividade nas unidades, criando um veículo de comunicação e reconhecimento dos contributos de todos os que fazem parte, por um ITAU mais unido, criativo e competitivo. Os presentes desfrutaram ainda de um pequeno lanche convívio, no final.

Veja aqui algumas fotografias: <https://lnkd.in/dh4dArSj>

O ITAU, a apoiar a criatividade entre os seus colaboradores!



Comité Técnico de Nutrição

No dia 14 de dezembro celebramos, no auditório da Trivalor na Maia, o dia do nutricionista em que o CTN convidou todos os nutricionistas do ITAU para se reunirem e celebrarem este dia. Foram partilhadas várias experiências, houve muito espaço para convívio e para muitos sorrisos.

Neste dia contamos com a presença de antigos funcionários do ITAU, nutricionistas, que embora já não integrem os quadros do ITAU, marcaram a empresa cada um à sua maneira, tendo partilhado com todos as suas experiências durante e depois da sua presença no ITAU.

Este evento foi, também, marcado por momentos de diversão e serviu, ainda, como pontapé de saída para o novo ano que se avizinha, com os membros da organização do CTN a partilharem as suas ideias para 2023.

Veja aqui todas as fotografias:

<https://www.flickr.com/photos/itaualimentacao/albums/721777>



Encontro de Responsáveis de Unidade Norte

No passado dia 24 de novembro de 2022, teve lugar na Maia, mais um encontro de responsáveis de unidade do ITAU Norte. Foi uma tarde e noite repletas de atividades e aprendizagens. Durante a tarde houve atividades de "Team Building", com o objetivo de fomentar o trabalho em equipa, no que diz respeito à partilha, objetivos em comum, comunicação e resiliência. Houve lugar para algumas surpresas também e um momento de informação das novidades do ITAU para 2023 e respetivo alinhamento de trabalho. O dia terminou com um jantar convívio cheio de animação.

Veja aqui algumas fotografias deste dia: <https://lnkd.in/dtaPzE39>



Ficha Técnica

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

Rubrica: Quem faz as empresas são as pessoas

Porque quem faz uma empresa são as pessoas e estas são as nossas pessoas. Dedicadas e profissionais.

Conheça a Filomena, Chef de Cozinha, de Sintra e a trabalhar no ITAU há cerca de 2 anos. Começou a trabalhar no Belas Club House e está atualmente no Casino de Lisboa. Pessoa alegre e muito genuína, tem um grande sentido de liderança e de espírito de equipa. Uma das suas preocupações são o Desperdício Alimentar e o Excessivo Consumo de Carne.

Conheça melhor esta nossa colaboradora, veja a entrevista completa aqui: <https://lnkd.in/dUVuPaU7>

Conheça também a Elsa Santos, responsável pelos vários espaços do Casino de Lisboa. Jovem, sensível e delicada, com bastante sentido de responsabilidade. Embora esteja há apenas dois anos no ITAU realça a oportunidade de progressão de carreira e a cultura de partilha e ajuda entre equipas.

Conheça um pouco da Elsa Santos aqui: <https://youtu.be/PIhXLSPT8yk>

Obrigada por fazerem parte da família ITAU.

Estas serão as últimas conversas deste projeto, mas reveja todos os testemunhos no nosso youtube. Não há dúvidas que conseguimos estar junto de todas as nossas equipas.

Esteja atento às novidades para 2023 [#humantohuman](https://www.instagram.com/humantohuman).



Programa de Promoção da Saúde

Já arrancou o Programa de Promoção da Saúde (PPS) do ITAU para todos os nossos trabalhadores de Norte a Sul do país.

Se é colaborador do ITAU, disponibilizamos-lhe gratuitamente:

- Aulas de exercício físico online;
- Consultas de nutrição;
- Um tratamento antitabágico através de um método inovador de soft laser.

Veja mais informação em:

https://www.itau.pt/wp-content/uploads/2022/12/PPS_Cartazes.pdf

Este PPS inclui ainda a realização de uma caminhada anual (data a designar em 2023) onde irá ser possível conviver com toda a equipa ITAU, relaxar e disfrutar do ambiente. Qualquer uma destas atividades vai ajudá-lo(a) a criar hábitos saudáveis com consequências muito positivas para o seu bem-estar.

Esperamos que este PPS tenha um impacto positivo no seu dia a dia e nas suas semanas de trabalho, pois estamos focados no seu bem-estar e em criar um ambiente de trabalho saudável para os nossos trabalhadores.

O ITAU a promover a saúde nos seus colaboradores.

Desenvolvimento de Projetos A3 Cooperação de Departamentos pela Melhoria Contínua da Qualidade das Nossas Refeições

Neste último trimestre foi lançado o desafio de fazer mais e melhor pela qualidade das nossas refeições e nesse sentido foram envolvidas várias sinergias para se dar resposta a um futuro mais forte: Qualidade; Operações e Melhoria Contínua.

Com o envolvimento de todos conseguimos ser mais produtivos e criativos; assim foi lançado o desafio de todas as ideias de melhoria e de inovação serem apresentadas no formato A3, metodologia Lean para a condução de projetos desenvolvida pela Toyota Motor Corporation.

O "Modelo A3" de gestão de projetos recebeu este nome, porque a sua construção é efetuada, literalmente, numa folha de tamanho A3. É um modelo utilizado para tratar problemas, melhoria contínua, conduzir projetos e definição de estratégias.

A folha A3 é dividida em dois, sendo que o lado esquerdo representa o estado atual e o lado direito o estado futuro do projeto.

É um modelo bastante intuitivo, de fácil utilização, bem como de leitura.

Foi um modelo bem acolhido, sendo que estão a ser desenvolvidos, neste momento, 6 projetos A3, onde estão envolvidas 13 pessoas: 5 do departamento de qualidade, 4 do departamento de gestão e 3 do departamento de melhoria contínua.

O A3 é conhecido pelas suas várias versões/atualizações que vai sofrendo ao longo do tempo, o que é normal e bom sinal, estamos a trabalhar num projeto, logo é normal que alguns fatores sofram alteração ao longo do seu planeamento, bem como alguns ajustes na sua execução.

O ITAU está de parabéns por trabalhar de forma atual, inovadora e unida.



Campanha + sustentabilidade



Durante o mês de novembro, pela época de comemoração da Semana Europeia da Prevenção de Resíduos, de 19 a 27 de novembro, que tem como objetivo incentivar o desenvolvimento de ações de sensibilização sobre recursos sustentáveis e gestão de resíduos, o ITAU implementou uma campanha de sensibilização que abordava vários temas.

Eliminação da utilização das saquetas para os talheres e dos toalhetes de tabuleiro

Sabe que para produzir 1 tonelada de papel são gastos 100 mil litros de água e abatidas 12 árvores? Sabe que a higienização dos nossos tabuleiros é feita a altas temperaturas?

Veja o vídeo que preparamos para si: <https://lnkd.in/dMA34K7U>

Ajude-nos nesta missão!

Repense também nos seus consumos diários.

Todos Juntos Fazemos a Diferença!

Redução da utilização de materiais descartáveis de plástico!

O plástico não reciclado leva centenas de anos para se decompor e uma enorme quantidade acaba nos oceanos todos os anos. No ITAU já reduzimos a utilização copos, palhetas, sacos, talheres, embalagens e garrafas de plástico ... Mas em muitas situações, para combater perdas de loiça não previstas tem de se recorrer a utensílios descartáveis de plástico (talheres, tigelas, etc.). Por isso, o ITAU lançou a campanha de sensibilização "Por favor, devolva o que leva emprestado".

Receita do Chef Hélio Loureiro Alimentação saudável

Leite quente com caramelo e especiarias para as noites frias de Invernos



Ingredientes:

- 3 chávenas de chá de café
- 1l de leite
- 1 dl de chantilly
- 1 colher de sobremesa de gengibre ralado ou 3-4 raspas de gengibre
- 1 colher de café de baunilha em pasta
- 1 cravinho da Índia
- ½ colher de chá de noz-moscada
- Caramelo líquido q.b.
- Canela em pó q.b.

Preparação:

1. No liquidificador misture o leite, o gengibre, a baunilha, a canela, o cravinho, a noz-moscada e o café (nota: pode fazer no lume também ou usar já leite fervido);
2. Decore as laterais de copos de pé alto mais resistentes com fios caramelo líquido;
3. Coloque o preparado batido e cubra com chantilly;
4. No final, decore com um pouco de canela em pó



Chef Hélio Loureiro

