itau

Especialistas em Alimentação

Nº28 | JULHO 2018

Cliente ITAU: IKEA Industry

A empresa *IKEA* é uma referência mundial do seu setor, pelo que destacamos que desde 1 de junho, a *IKEA Industry*, em Paços de Ferreira, é cliente do *ITAU*, onde servimos uma média de 1600 refeições por dia.

No início da nossa atividade tivemos uma animação com a presença do *entertainer* palhaço KIKI, que realizou truques de magia em momentos de muita interação com os consumidores. Reinou a boa disposição tanto ao almoço como ao jantar e na ceia.

No dia 15 junho foi comemorado o 10º aniversário da *IKEA Industry*, com um arraial minhoto, que contou com a participação de cerca de 2 000 pessoas, entre as 14 horas e as 4 da madrugada. A boa disposição manteve-se, tendo a organização sido salientada pelos presentes.

Bodas de Prata: Colégio Luísa Sigea

No dia 10 de maio, Dia da Espiga, foram assinalados os 25 anos de contrato de colaboração entre o *ITAU* e o *Colégio Luísa Sigea*, no Estoril. Esta comemoração contou com a presença do administrador do *ITAU*, João Simões, assim como do diretor e gestor da unidade, que se juntaram aos representantes do Colégio num almoço convívio. Nesta data foi oferecido um pin dos 25 anos à representante do colégio, D.ª Luísa Bolota e no intervalo da manhã, um bolo aos alunos.

Semana da Sustentabilidade da Gestamp

A nossa alimentação e os nossos padrões de consumo, tem impacto no planeta. Em parceria com o cliente *Gestamp Aveiro - Indústria De Acessórios Automóveis S.A.*, todos os anos organiza-se uma Semana da Sustentabilidade. Este ano foi dedicada ao tema "Impacto no planeta do consumo excessivo de proteína animal".

É importante sensibilizar os consumidores para a utilização dos recursos hídricos e energéticos para a produção de resíduos que está associada à produção de proteína de origem animal, comparativamente à que está associada à produção de proteína de origem vegetal. É ainda importante alertar para o consumo excessivo na população de proteína de origem animal.

Esta iniciativa contou ainda com a realização de um *showcooking* de pratos vegetarianos realizado pelo **Chef André Vale**. Para além da partilha de receitas vegetarianas, nesta atividadehouve ainda espaço para apresentação da dieta mediterrânica e partilha de dicas sobre como se pode reduzir o consumo de carne.

Todas as iniciativas foram criadas e acompanhadas por nutricionistas do *pelo Departamento de Qualidade e Segurança do ITAU*.

Corrida de BTT da equipa ITAU

Realizou-se mais uma edição da corrida de BTT - Rota do Bacalhau, organizada pelo Rotary Club de Ílhavo, com o objetivo de angariar fundos para a Casa da Criança de Ílhavo. O ITAU foi mais uma vez parceiro desta iniciativa, tendo auxiliado com o apoio logístico e na organização do almoço para todos os participantes no final da prova.

Este ano, além dos apoios da Cláudia Herdeiro, Sara Santos, Deolinda Duarte e Daniel Teixeira na organização, o ITAU participou na prova com uma equipa de BTT formada por José Pires, António Mendes, Paulo Costa e Abílio Alves.

Foi mais uma manifestação da Responsabilidade Social do ITAU, com a participação ativa dos seus colaboradores.

Implementação da metodologia Kaizen à estrutura do ITAU

O *ITAU* assenta numa cultura de melhoria contínua e utiliza as ferramentas *lean*, de eliminação de desperdício e criação de valor. Conta com o envolvimento de todos os colaboradores, na perspetiva de ser cada vez melhor, com uma visão orientada para o cliente.

Em 2013, o *ITAU* iniciou uma parceria com o *Instituto Kaizen* no cliente *Bosch Car Multimedia* e neste âmbito foi reconhecido pelo *Instituto Kaizen* com uma menção Honrosa – Excelência na Qualidade, nos prémios Kaizen Lean 2015.

Em 2017 cria-se o *KaiTAU*, o programa de melhoria contínua do *ITAU*, no sentido de chegar de uma forma mais abrangente a todas as equipas dos vários refeitórios. Numa primeira fase iniciou-se a implementação de Kaizen diário na estrutura do *ITAU*, com vista ao alinhamento e comunicação de informação com o propósito de realização de atividades de melhoria no dia a dia por todos os colaboradores.

ITAU: Opções saudáveis nas cafetarias

Sabemos que 49% dos portugueses apresentam preocupações com o equilíbrio alimentar das suas refeições e se preocupam com o impacto da alimentação na sua saúde e bem-estar. Verifica-se também que 67% fazem as suas refeições fora de casa. É, portanto, imperativo disponibilizarmos aos nossos clientes soluções saudáveis, convenientes e ajustadas ao seu perfil de consumo.

Tendo como orientação o Despacho nº 11391/2017, o *ITAU* reformulou a oferta de algumas cafetarias, nomeadamente das unidades hospitalares, por forma a promover uma redução significativa e sustentável do consumo excessivo de açúcar, sal e gordura, bem como incrementar a disponibilidade de alimentos enquadrados num padrão alimentar mais saudável.

Reinventámos as ofertas convencionais de cafetaria: alternativas de pastelaria sem açúcar, novos recheios para sandes compostas, preparação caseira de snacks mais saudáveis como bolos à base de fruta ou legumes, barras de cereais, bolachas e sobremesas à base de fruta, iogurte, cereais e/ou gelatina.

Desde sempre que estas preocupações estão presentes na prestação do serviço do *ITAU*, sempre acompanhadas de estratégias de comunicação no âmbito da educação alimentar, quer através de comunicação no ponto de venda quer através de workshops e sessões de esclarecimento tanto aos clientes e consumidores como às nossas equipas. Acreditamos que é fundamental dotar os consumidores de informação credível e fidedigna para que possam fazer escolhas alimentares informadas.

Bolo de Laranja com Sementes de Papoila

Ingredientes:
2 laranjas inteiras (casca fina)
Sumo de 1 laranja
120 g de açúcar mascavado
20 g de mel
70 g de óleo de coco
4 ovos
300 g de farinha
2 c. chá de fermento em pó
q.b. Sementes de papoila

Preparação:
• Pré-aqueça o forno a 180º C
• No liquidificador coloque as laranjas inteiras (com casca), junte o sumo de uma laranja e triture
• Junte o açúcar, o mel, o óleo e os ovos e volte a triturar
• Adicione a farinha e o fermento e envolva
• Adicione as sementes de papoila a gosto e envolva-as no preparado com a ajuda de uma espátula, para que estas se espalhem

Valor Energético	272kcal/1142kj
Lipidos	9,9g
Lipidos Saturados	1,7g
Hidratos de Carbono	9,5g
Açucares	4,4g
Proteinas	5,4g
Sal	9,3g

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: Cereais que contém glúten, peixes. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Colabore com a Newsletter do ITAU!
Envie as suas sugestões de receitas para itau@itau.pt

Distinção Municipal "Empresa Solidária"

A Câmara Municipal da Amadora criou a distinção municipal "Empresa Solidária", com o objetivo de premiar as empresas, com sede ou intervenção no município, que se tenham destacado pelo seu trabalho de responsabilidade social junto da comunidade. Neste âmbito, a autarquia atribuiu ao *ITAU* esta distinção, numa cerimónia em que foi entregue o certificado à coordenadora de qualidade e segurança do *ITAU* Sul, Carla Marques.

Os principais objetivos da distinção são:
• Reconhecer e premiar o trabalho das empresas do município ao nível das suas práticas de responsabilidade social;
• Sensibilizar, envolver e mobilizar empresas do município para participação sistemática e concertada em projetos e ações de responsabilidade social que envolvam a comunidade;
• Partilhar e divulgar as boas práticas de responsabilidade social das empresas desenvolvidas no Município.

Encerramento do projeto Nutri Ventures 2017/18

O projeto "ITAU educa com a Nutri Ventures", a decorrer este ano de 2017/2018, foi concluído no passado dia 8 de junho, com a visita da super mascote TEO aos Colégios Nª Srª da Esperança (Porto) e Colégio Português (Aveiro). Entre muitos sorrisos e saltos, as quase 500 crianças, entre jardim de infância e 1º ciclo, saudaram o TEO e brincaram com as atividades educativas realizadas especialmente para elas.

O objetivo desta iniciativa anual é o de ajudar as crianças portuguesas a adotar hábitos alimentares saudáveis no seu dia a dia, reduzindo o consumo de sal e açúcar simples e aumentando o consumo de proteína de origem vegetal (exemplo: leguminosas) em detrimento das proteínas de origem animal.

Balcão UNorte.pt
Desafios e oportunidades na ligação Universidade - Empresa

No passado dia 22 de junho ocorreu, na reitoria da *Universidade do Porto*, o evento de lançamento do Balcão UNorte.pt, integrado no projeto U.Norte Inova, que é a primeira plataforma em Portugal que junta empresas e investigadores.

Aproximar as empresas dos investigadores e das universidades é o principal objetivo desta plataforma digital, que se propõe juntar competências e serviços dos centros de investigação das universidades, com os desafios e necessidades de inovação das empresas. O projeto está a ser desenvolvido no âmbito do consórcio UNorte.pt, composto pela *Universidade do Porto*, *Universidade do Minho* e *Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro*.

Este evento de lançamento contou com uma mesa redonda subordinada ao tema "Desafios e oportunidades na ligação Universidade - Empresa", que contou com a presença de Carmen Costa, gestora de inovação do *ITAU*, em representação do segmento empresarial.

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