



**Especialistas em Alimentação**

nº 33 | JULHO 2019



## Alterações no ITAU

Com mais de 50 anos de história e sendo pioneiro em diversas áreas no setor da alimentação coletiva, o ITAU tem uma responsabilidade acrescida em trilhar novos caminhos alternativos a favor de um futuro mais sustentável. O ano de 2019 iniciou-se com um processo de desenvolvimento de novas políticas para a empresa, de forma a afirmar a sua preocupação com o ambiente e a consolidar a sua responsabilidade social.

O ITAU especializar-se-á a partir de agora nos segmentos saúde e social (hospitais, IPSS e instituições). Esta especialização permitirá uma melhor organização e um serviço mais eficiente, consciente e dedicado. Um novo capítulo na vida do ITAU, ao encontro de uma maior harmonia com um ecossistema mais equilibrado e sustentável.



## Certificações concluídas com êxito

Paralelamente à conclusão do primeiro semestre do ano, também se finalizou o ciclo de auditorias. O ITAU é certificado em 6 referências, sendo que as auditorias da Associação Portuguesa de Certificação (APCER) foram concluídas com sucesso. No caso da auditoria à inovação, desenvolvimento e investigação, o ITAU fez uma auditoria de renovação que confirmou as práticas destes últimos anos e as renovou por mais três anos.



## Compromisso com a sustentabilidade

De forma a afirmar a nossa preocupação com o ambiente e a consolidar a nossa responsabilidade social, definimos 3 objetivos específicos para um futuro mais sustentável: a redução do plástico descartável; da pegada ecológica através da moderação do consumo de proteína animal; e do desperdício alimentar e não alimentar. Estas são as medidas que têm como objetivo a criação de caminhos alternativos a favor de um futuro mais sustentável.

**+ sustentabilidade**

- proteína animal
- desperdício
- plástico

## ITAU After

Foi no passado dia 15 de Março que ocorreu o último ITAU'After - Evento de Reconhecimento de Ideias, no Edifício Trivalor, na Maia. Este encontro é organizado periodicamente para os colaboradores que participaram ativamente nas atividades de criatividade da empresa. Neste em particular, foram reconhecidos os colaboradores que submeteram uma ideia e/ou colaboraram na implementação de ideias já aprovadas pela administração da empresa durante o 2º semestre do ano 2018, a Norte.

Momento de partilha e convívio, organizado ao final da tarde, com muita animação e presença de convidados da holding Trivalor e outras empresas do grupo. O ITAU é uma empresa certificada que se continua a dedicar à Investigação, Desenvolvimento e Inovação no setor da alimentação coletiva.

## ITAU no Safety Day

O ITAU participou no Safety Day, que se realizou no passado dia 5 de Junho, na Siemens de Corroios. Este evento contou com a realização de duas sessões de educação alimentar e com cerca de 140 participantes. Durante as duas sessões abordaram-se tópicos relacionados com a rotulagem alimentar, dicas para uma alimentação mais paciente, e ainda se discutiram mitos e verdades sobre alergias e intolerâncias alimentares, com mais destaque para a intolerância à lactose.

## ITAU apoia a equipa Mente Desportiva

O ITAU continua a promover estilos de vida saudáveis e ativos. O projeto Mente desportiva / ITAU, consiste numa série de expedições com o objetivo de explorar os cumes mais altos de diversas cadeias montanhosas nacionais e internacionais. Os elementos da equipa, com alguma experiência em atividades de montanha, realizaram já várias atividades desportivas de aventura desde escalada, canyoning, trekking e montanhismo, e este ano concluíram com sucesso mais uma etapa, com o apoio do ITAU - Mais alto e mais além.



## VIII Jornadas da Associação Portuguesa de Hotelaria Hospitalar

O ITAU participou nas VIII Jornadas da Associação Portuguesa de Hotelaria Hospitalar, nos dias 23 e 24 de maio, no Instituto Politécnico de Beja.

Nessas jornadas apresentou-se um estudo de "Empratamento Inovador de Refeições Pastosas", que está ainda em fase de testes.

Neste estudo desenvolveu-se um procedimento que assentou no empratamento dos purés dos vários componentes constituintes do prato de refeição, nomeadamente: proteína (carne ou peixe) e hortícolas em moldes com a forma dos alimentos, tal como apresentados no prato na sua forma inteira.

Mais uma vez o ITAU afirma-se no caminho de um maior bem-estar dos seus utentes!



delicie-se com as nossas receitas consulte aqui o nosso e-book



## E-book: Livro de receitas ovolactovegetarianas

Fruto de um excelente trabalho em equipa, é com muito gosto que o ITAU apresenta o seu novo e-book "E por que não? Receitas ovolactovegetarianas sustentáveis". Este ebook surge de uma ideia dada por uma colaboradora, no âmbito do sistema de gestão da criatividade do ITAU, e foi 100% concebido por pessoas da empresa, desde os textos à conceção dos pratos, incluindo a adaptação de imagem.

Contou-se com uma equipa multidisciplinar com mais de 20 colaboradores, entre os quais nutricionistas e cozinheiros, mas também com o

apoio da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Politécnico do Porto (ESH), nosso parceiro noutros projetos e atividades e um promotor também deste género de iniciativas.

Com este ebook de receitas, o ITAU visa promover estilos de vida promotores da saúde e do ambiente. Há uma consciência cada vez mais presente para a busca de alternativas ao consumo de carnes e peixes, que, como se sabe, apresentam consumos acima das recomendações, e de alternativas para uma alimentação ambientalmente mais sustentável.

## 1ª Cafeteria Ecofriendly

Sabia que em Portugal as estatísticas de utilização do plástico são altamente preocupantes? Como tal, e em sintonia com os objetivos estratégicos do ITAU para o triénio 2019-2021, foi criada a iniciativa com o selo "cafeteria ecofriendly". Trata-se, portanto, de um selo destinado a promover as cafeterias com materiais e práticas sustentáveis e amigas do ambiente.

Esta iniciativa pressupõe a análise dos materiais em plástico que são utilizados, a procura e implementação de soluções alternativas que sejam mais amigas do ambiente, e sensibilização dos nossos colaboradores e dos nossos consumidores para a temática.

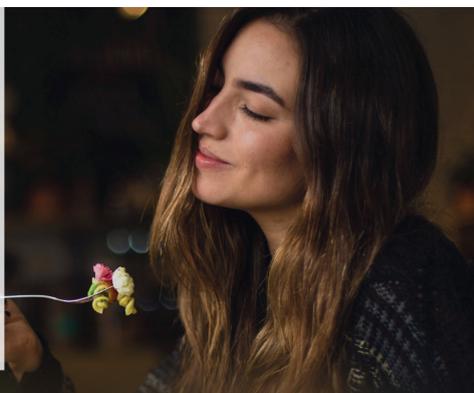
Esta prática foi testada na mais recente cafeteria do ITAU, na APCC - Associação do Porto de Paralisia Cerebral. No entanto, esta foi uma primeira implementação, mas o objetivo do ITAU é que as suas restantes cafeterias comecem brevemente a replicar estas boas práticas e possam utilizar elas também o selo de cafeterias Ecofriendly!



## 1ª Refeição Sem Plástico

Este ano, na comemoração do Dia Mundial do Ambiente, o ITAU destacou-se com uma iniciativa de cariz ambiental e social: servir a primeira refeição sem plástico. Esta iniciativa contou com a colaboração de uma equipa multidisciplinar para a sua realização, mas principalmente com uma equipa de cozinha fantástica coordenada por Bárbara Prado. O desafio foi elaborar uma refeição sem plástico, desde a receção até ao serviço ao consumidor da área social.

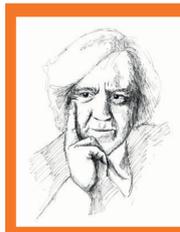
Concluiu-se que ainda é muito difícil alcançar este objetivo, pela imensa limitação na escolha, pelo aumento dos resíduos produzidos, pelo impacto nos custos de produção de uma refeição, entre outros motivos. Para que tal seja possível, terá de haver ainda um extenso trabalho ao longo de toda a cadeia alimentar, começando nos fornecedores. É necessário encontrar soluções para o acondicionamento dos produtos, já que mais de 90% dos produtos alimentares são embalados em plásticos e as alternativas disponíveis ou não correspondem em capacidade à nossa necessidade ou não apresentam preços competitivos.



## Encontro de Responsáveis de Unidade

No dia 25 de Janeiro, teve lugar no auditório do edifício Trivalor, na Maia, a reunião de Responsáveis de Unidade da área Saúde e Social do ITAU Norte. Neste encontro foram apresentadas e discutidas as mudanças estratégicas e os novos objetivos de sustentabilidade para o triénio 2019-2021. Todos temos responsabilidade na preser-

vação do nosso planeta e o ITAU, como empresa social e ambientalmente responsável, assume oficialmente novas políticas ambientais e encara o futuro com ainda mais otimismo e equilíbrio. No final, o restaurante do edifício foi palco de um jantar convívio que permitiu a partilha de experiências e opiniões entre colaboradores.



## Pensamentos Júlio Roberto: Delinquência Juvenil

Refletir sobre o que chamamos delinquência juvenil implica um certo ato de coragem.

Coragem porque não raras vezes descobrimos nessa reflexão os verdadeiros culpados, que estão entre nós, adultos, imunes, justificados e até aplaudidos.

Num mundo de ilusões destrutivas da alma humana, de violência e de colonização espiritual e cultural; de raptos permanentes do pensamento e da individualidade, a "delinquência" dos jovens é talvez um resultado e uma ferida que se abre num corpo doente.

E não é curando a ferida que se abre cuida do corpo. Só que é mais fácil e mais cómodo acusar e "moralizar" do que compreender.

Compreender é, por vezes, um momento de dor, porque compreensão significa ir ao fundo e penetrar com toda a sensibilidade na nudez das coisas.

E há coisas feias que não queremos ver pois se as virmos, se calhar, temos de nós mesmo uma imagem que não nos deixa dormir. E nós queremos dormir descansados.

Delinquência juvenil... vamos combatê-la?

Então olhem de frente o retrato social de nós mesmos...

Talvez vislumbremos um começo.

(ITAU, Junho 1985)

