



Apetit Serviços de Alimentação  
Av. Presidente Castelo Branco, 710  
86061-010 Londrina – PR

43 3374 1500  
[apetit@apetit.com.br](mailto:apetit@apetit.com.br)

# **APETIT SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

## **PACTO GLOBAL DAS NAÇÕES UNIDAS**

**Relatório**

**Comunicação de Progresso – COP**

**2013**



Apetit Serviços de Alimentação  
Av. Presidente Castelo Branco, 710  
86061-010 Londrina – PR

43 3374 1500  
[apetit@apetit.com.br](mailto:apetit@apetit.com.br)

## DETALHES DA COMUNICAÇÃO DE PROGRESSO

### **Nome da Empresa Signatária**

Apetit Serviços de Alimentação

### **País**

Brasil

### **Setor**

Alimentação

### **Período de Relato**

Outubro de 2012 a Outubro de 2013

### **Contato**

Matriz – Apetit Serviços de Alimentação

Av. Presidente Castelo Branco, 710 Jd. Presidente

CEP: 86061-335

Londrina – PR

Telefone: (43) 3374-1500

### **Link relevante**

[www.apetit.com.br](http://www.apetit.com.br)



Apetit Serviços de Alimentação  
Av. Presidente Castelo Branco, 710  
86061-010 Londrina – PR

43 3374 1500  
[apetit@apetit.com.br](mailto:apetit@apetit.com.br)

## RENOVANDO O COMPROMISSO – CARTA DA PRESIDENTE

Londrina, 01 de outubro de 2013

Ban Ki-moon  
Secretário Geral  
Nações Unidas  
New York, NY, 10017  
USA

Sr. Secretário-Geral,

Gostaria de confirmar que a Apetit Serviços de Alimentação continua apoiando os Dez Princípios do Pacto Global, relacionados aos Direitos Humanos, Direitos do Trabalho, Proteção ao Meio Ambiente e Combate à Corrupção em todas as suas formas.

Com esta comunicação, expressamos nossa intenção em continuar apoiando e difundindo tais princípios dentro de nossa esfera de influência. Comprometemo-nos a continuar fazendo do Pacto Global e seus princípios parte da estratégia, cultura e operações diárias de nossa organização, empreendendo esforços para divulgar publicamente este compromisso junto aos nossos funcionários, parceiros, clientes e público em geral e o engajamento em projetos de colaboração que promovam o avanço, em particular, os Objetivos de Desenvolvimento do Milênio das Nações Unidas.

Reconhecemos que um requisito fundamental para a participação no pacto Global é a apresentação de uma Comunicação de Progresso (COP), que descreva nossos esforços na implantação dos dez princípios. Por apoiar a prestação de contas e a transparência das informações, encaminhamos nosso Relatório de Comunicação de Progresso referente ao período compreendido entre Outubro de 2012 e Outubro de 2013.

Atenciosamente,

Marcia Manfrin  
Presidente da Apetit Serviços de Alimentação

## PACTO GLOBAL E SEUS PRINCÍPIOS



O Pacto Global é uma iniciativa voluntária que fornece orientações para a promoção do crescimento sustentável e da cidadania empresarial como padrão de gestão, por meio de lideranças corporativas comprometidas e inovadoras.

É composto por dez princípios que devem ser seguidos e propagados pelas empresas que, como a Apetit Serviços de Alimentação, são signatárias do Pacto Global. Tais princípios correspondem à diretrizes nas áreas dos Direitos Humanos, Trabalho, Meio Ambiente e Combate à Corrupção.

A seguir, segue apresentação da Comunicação de Progresso da Apetit Serviços de Alimentação, com a descrição das ações práticas e políticas implementadas no período referente à data de aceitação da empresa no Pacto Global até o presente momento, com o objetivo de seguir as diretrizes do Pacto Global e seus Princípios.

## ÁREA TEMÁTICA - DIREITOS HUMANOS



A Apetit Serviços de Alimentação respeita e apoia os direitos humanos em todas as ações realizadas em suas diversas esferas de atuação, não participando de qualquer forma de violação destes direitos.

Os valores éticos da Apetit orientam as políticas da empresa, que respeitam os artigos da Declaração Universal dos Direitos Humanos, como o “*direito à liberdade de pensamento, consciência e religião*” e o “*direito à liberdade de opinião e expressão*”, sem “*distinção de qualquer espécie, seja de raça, cor, sexo, língua, religião, opinião política ou de outra natureza, origem nacional ou social, riqueza, nascimento, ou qualquer outra condição*”:

Graças aos princípios morais e éticos da empresa, a Apetit Serviços de Alimentação tem como cultura não estabelecer vínculos ou qualquer tipo de negociação com clientes, parceiros ou instituições que sabidamente violem os direitos humanos.



Mostrando sua preocupação com os direitos humanos, a Apetit busca formas concretas de propagar seus princípios junto aos seus colaboradores. Para isso, todos os novos funcionários passam por um processo de aculturação por meio do **Programa de Integração Apetit**, onde recebem o **Manual de Cultura** da empresa e entram em contato com a **Missão, Visão e Valores** da Apetit, que vão de acordo com os direitos humanos.

Durante a Integração, o Departamento de Recursos Humanos também apresenta o **Manual de Normas Internas da Apetit** aos novos colaboradores, a fim de contextualiza-los com as normas da empresa, possibilitando que todos os membros conheçam as regras e, dessa forma, possam cumprir os deveres propostos e agirem de acordo com os princípios defendidos pela Apetit.

Depois da integração, todos os novos colaboradores são apadrinhados por uma pessoa da própria empresa - com experiência, competência e habilidade de relacionamento - com quem eles possam trocar ideias sobre o trabalho e a carreira. Esse é o **Programa Cultivar**, que foi baseado na metodologia Mentoring. O objetivo deste programa é desenvolver os novos colaboradores durante o primeiro período de experiência, preparando e orientando-os para exercer suas funções dentro da empresa.

O Departamento de Recursos Humanos também possui um processo de acompanhamento dos colaboradores, a **Avaliação de Desempenho**, a fim de supervisionar o cumprimento adequado dos princípios e normas estabelecidas pela Apetit tanto pelos novos quanto pelos funcionários mais antigos. Em caso de descumprimento de tais regras, avalia-se cuidadosamente cada caso e tomam-se as atitudes cabíveis para cada situação, a fim de sempre manter o corpo de funcionários em sintonia com os princípios propagados e defendidos pela empresa.



Além disso, a Apetit também desenvolve o **Programa Nosso Dia**, com a finalidade de disseminar a Cultura Apetit entre os colaboradores espalhados nos doze estados brasileiros onde atua. O programa também visa promover momentos de capacitação profissional, reflexão e análise sobre a realidade da empresa, do seu local de trabalho e do papel de cada colaborador como multiplicador da cultura e do modo de gestão Apetit em suas ações.

A preocupação com as questões relativas aos Direitos Humanos sempre foram uma constante na Apetit. Por conta disso, a empresa mantém o **Instituto Apetit de Educação**, que contempla os programas sociais da Apetit, adotados com o propósito de atender colaboradores e comunidade onde está inserida. As ações visam principalmente cidadania, educação, qualidade de vida e saúde.

Atualmente, o Instituto Apetit de Educação desenvolve os seguintes programas:

**a) Chef Mirim:** programa desenvolvido em parceria com a Guarda Mirim de Londrina (PR) que visa promover a qualificação sócio-profissional de adolescentes em situação de vulnerabilidade social, dando-lhes a oportunidade de interagir em um ambiente empresarial e inserindo-os no mercado de trabalho para atuarem como Auxiliares Técnicos em Nutrição.

Desde 2005 o programa Chef Mirim formou mais de 120 alunos. Atualmente o Programa encontra-se em sua 7ª edição, com 8 alunos participantes.

**b) Integrar:** este programa tem como objetivo oferecer oportunidades de emprego às pessoas com deficiência (PCD's) que estejam interessadas em integrar-se ao mercado de trabalho. O programa é pioneiro no setor de alimentação coletiva ao empregar portadores de Síndrome de Down.

O Programa Integrar existe há 6 anos e contribui para a diversidade na organização mantenedora, melhorando a qualidade de vida desses colaboradores



Apetit Serviços de Alimentação  
Av. Presidente Castelo Branco, 710  
86061-010 Londrina – PR

43 3374 1500  
[apetit@apetit.com.br](mailto:apetit@apetit.com.br)

e das suas famílias. Atualmente, estão inseridos 8 colaboradores PCD`s no quadro de colaboradores da Apetit.

**c) Mamãe Apetit:** programa que visa orientar as futuras mães colaboradoras da empresa para uma gestação saudável e responsável, através de acompanhamento médico e fornecimento de informações e orientações nutricionais em cada fase da gravidez.

Desde sua criação em 2006, o programa já atendeu mais de 100 mulheres, proporcionando gestações saudáveis e responsáveis às colaboradoras da Apetit.

Para o próximo ano, a Apetit tem como meta manter seu alinhamento a estes princípios e influenciar cada vez mais parceiros comerciais, clientes, comunidade e outros públicos de interesse para o comprometimento com o Pacto Global no que se refere à proteção dos direitos humanos e à garantia da não cumplicidade com quaisquer tipos de abusos.

## ÁREA TEMÁTICA - TRABALHO



A Apetit reconhece a capacidade e os direitos de todos os indivíduos de fazerem suas próprias escolhas e tomarem suas próprias decisões. Este princípio está relacionado ao respeito pela autonomia individual e à autodeterminação que todo ser humano possui, reconhecendo sua dignidade e liberdade.

Temos como compromisso a valorização das pessoas e o respeito às diversidades, tratando todos com imparcialidade, dignidade e consideração, independente de raça, classe social, crenças e cultura. Essa postura é comprovada pela avaliação de desempenho em que os colaboradores da Apetit são avaliados igualmente, sem nenhuma discriminação.

A Apetit Serviços de Alimentação também incentiva participação de todos os membros nas diferentes momentos de tomadas de decisões. Na elaboração do Planejamento Estratégico, todos os Gerentes e Gestores da empresa possuem autonomia para decidir o rumo que cada área seguirá na empresa a cada ano, sempre levando em conta a filosofia da Apetit.

Além disso, todos os colaboradores da empresa realizam suas atividades de forma espontânea, não sendo forçados a realizar trabalhos que por sua vez não



estejam de acordo com seus valores e princípios. A satisfação dos colaboradores é mensurada regularmente através de **Pesquisa de Clima Organizacional**, realizada pelo Departamento de Recursos Humanos.

A Apetit foi eleita pela terceira vez consecutiva como uma das melhores empresas para trabalhar no Brasil, pelo **Instituto Great Place to Work**. Em 2013, também foi eleita uma das melhores empresas para trabalhar no Brasil, pela **Revista VOCÊ S/A**. As duas pesquisas são baseadas em entrevistas e questionários respondidos pelos próprios colaboradores da empresa.

Tendo como uma de suas principais preocupações o cuidado com as pessoas, a Apetit oferece aos seus funcionários os seguintes benefícios: **assistência médica e odontológica para o colaborador e dependentes diretos, seguro de vida, vale-compra, vale-transporte, alimentação diária, convênio com universidades, uniformes, equipamentos de proteção individual, equipamentos de proteção coletiva, convênio com farmácias, antecipação do 13º salário e empréstimo consignado.**

A fim de agregar mais qualidade de vida, conforto e bem estar aos nossos colaboradores, a Apetit também disponibiliza profissionais especialistas em condicionamento físico para realizarem a prática de **Ginástica Laboral**.

Ainda pensando na saúde e bem estar de nossos colaboradores, A Apetit disponibiliza aos seus colaboradores **café da manhã** na empresa e também o **minuto da fruta**.

A fim de promover a capacitação constante de suas equipes, são realizados treinamentos regularmente visando o desenvolvimento contínuo dos colaboradores Apetit. Através de programas como **PAD** (Programa Apetit de Desenvolvimento), **Webeducação.apetit** e demais cursos e treinamentos externos e propostos pelo **PAR** (Planejamento Anual do Restaurante), os funcionários da



Apetit Serviços de Alimentação  
Av. Presidente Castelo Branco, 710  
86061-010 Londrina – PR

43 3374 1500  
[apetit@apetit.com.br](mailto:apetit@apetit.com.br)

Apetit tem a possibilidade de estarem sempre reciclando e otimizando seus conhecimentos. Todos os treinamentos são registrados na **Carteira de Capacitação Profissional** da empresa.

Pensando na formação e desenvolvimento constante de suas lideranças, a Apetit criou a **Universidade Corporativa Apetit**. O objetivo da universidade corporativa é oferecer cursos técnicos específicos para os colaboradores da empresa. São oferecidos vários cursos de aperfeiçoamento, que se dividem em duas categorias: presenciais e à distância. Os cursos presenciais são ministrados nas instalações da Universidade Corporativa Apetit, um espaço com áreas de lazer, salas de treinamento, dormitórios, restaurante e toda a estrutura necessária para a realização dos cursos. Os cursos à distância são ministrados por equipes altamente qualificadas, utilizando computadores e internet, entre outros recursos.

A Apetit ainda oferece **Cursos e Treinamentos Externos, Coaching e Programa de Trainee**. Além disso, a empresa estimula o crescimento profissional interno através do programa **RIP – Recrutamento Interno de Pessoas**, onde as vagas existentes na empresa são oferecidas inicialmente aos próprios colaboradores da Apetit e, posteriormente, à candidatos externos.

A empresa procura manter bom relacionamento com o Sinterc – Sindicato dos Trabalhadores em empresas de Refeições Coletivas, Refeições Convênio, Alimentação Escolar, Cozinhas e Restaurantes Industriais – onde busca discutir periodicamente propostas de melhorias para os colaboradores. Os funcionários da Apetit têm total liberdade de associação e todos os materiais informativos do sindicato são disponibilizados pela empresa.

Vale reforçar que a Apetit garante os direitos de todos os seus colaboradores, realizando todas as contratações em conformidade com a CLT (Consolidação das Leis do Trabalho) e oferecendo salários e benefícios alinhados à legislação, ao mercado de trabalho local e sindicato da classe.



A Apetit Serviços de Alimentação também é filiada ao **Programa Empresa Amiga da Criança da Fundação Abrinq**, que reconhece empresas que desenvolvem ações em benefício de crianças e adolescentes por assumirem os seguintes compromissos:

1º - Não explorar o trabalho infantil e não empregar adolescentes em atividades noturnas, perigosas e insalubres, respeitando a Lei 8.069/90 – Estatuto da Criança e Adolescente.

2º - Alertar os fornecedores contratados que denuncia comprovada de trabalho infantil causará rompimento da relação comercial;

3º - Realizar ações de conscientização dos clientes, fornecedores e comunidade sobre os prejuízos do trabalho infantil;

4º - Desenvolver ações em benefício de crianças e adolescentes filhos (as), de funcionários nas áreas de educação e saúde;

5º - Realizar ações sociais em benefício de crianças e adolescentes de comunidades, conforme valores estabelecidos pela Fundação Abrinq.

Para 2014, a Apetit visa continuar alinhada a estes princípios, influenciando todos seus públicos e estimulando a adesão dos mesmos com relação ao Pacto Global no que se refere à proteção aos direitos do trabalho.

## ÁREA TEMÁTICA – MEIO AMBIENTE



A proteção ao meio ambiente é de extrema relevância para a Apetit, sendo o Desenvolvimento Sustentável um dos principais objetivos da empresa para 2014.

A fim de trabalhar a conscientização de seus colaboradores, a empresa realiza a coleta seletiva em sua matriz (Londrina-PR) e em restaurantes localizados em municípios que possuem este serviço via prefeituras, encaminhando todos os materiais recicláveis para as usinas especializadas.

A Apetit incentiva seus colaboradores a reduzirem o consumo de papéis na empresa, estimulando o uso de arquivos digitais em detrimento do uso de documentos impressos, com a realização regular da Campanha Mais Árvore Menos Papel na Matriz da Apetit. Na última edição, os departamentos reduziram o consumo em 20%.

A empresa também orienta seus funcionários sobre o consumo consciente dos recursos naturais, estimulando a redução nos gastos com energia elétrica e água.



Outra iniciativa realizada pela Apetit está relacionada com a preocupação em dar um direcionamento adequado ao óleo de cozinha utilizado nos restaurantes da empresa. Para isso, o Departamento de Garantia da Qualidade da Apetit implementou o **Projeto DiCOrE** – Direcionamento Correto do Óleo Residual – com o intuito de padronizar a destinação deste resíduo e trabalhar a conscientização de todos os colaboradores operacionais dentro dos restaurantes Apetit.

Temos como desafio não apenas trabalhar com o volume do óleo gerado por nossos restaurantes, mas também estender esta conscientização aos clientes usuários de nossos restaurantes e comunidades do entorno, de forma a propiciar a mudança de comportamento dos públicos envolvidos para atitudes condizentes com a responsabilidade ambiental que defendemos.

Realizamos também a **Campanha Planeta Sustentável**, que visa conscientizar a comunidade de entorno da empresa sobre a importância do direcionamento correto do óleo residual. Durante a realização da campanha foram organizados eventos com atividades focadas na educação ambiental.

O lixo eletrônico também recebe um cuidado adequado na Apetit. O Departamento de Tecnologia da Informação (TI) é responsável pelo desenvolvimento do projeto **UTIL – Utilização de Tecnologia Inteligente e Limpa**, que consiste encaminhamento dos materiais de descarte para a ONG E-Lixo, que recicla esses equipamentos e doa aqueles que ainda estão em condições de uso para instituições de caridade, proporcionando assim a inclusão digital de cidadãos menos favorecidos.

Por não ser um setor que causa grande impacto no meio-ambiente, a Apetit nunca sofreu investigações, processos judiciais, determinações ou multas relacionadas ao meio ambiente. Auditorias externas também não foram realizadas, pelo mesmo motivo.



Apetit Serviços de Alimentação  
Av. Presidente Castelo Branco, 710  
86061-010 Londrina – PR

43 3374 1500  
[apetit@apetit.com.br](mailto:apetit@apetit.com.br)

Para o próximo ano, a Apetit Serviços de Alimentação tem como meta otimizar ainda mais seu alinhamento com os princípios que se referem à proteção do meio ambiente, disseminando seus projetos e influenciando cada vez mais seus colaboradores e parceiros.

## ÁREA TEMÁTICA – ANTI-CORRUPÇÃO



O estímulo à transparência é um dos objetivos essenciais da administração da Apetit. Desenvolvemos nossas atividades de forma clara e em sintonia com nossos valores. Primamos pela conduta ética e moral, e por um relacionamento e uma comunicação franca e aberta com seus clientes, fornecedores, colaboradores e público em geral.

Adotamos uma comunicação baseada em informações corretas e transparentes a respeito de qualquer tema que envolva a empresa. A Apetit Serviços de Alimentação não aceita qualquer tipo de favorecimento ou bonificação vinda de organizações ou pessoa física de qualquer tipo. Também prezamos por estar sempre dentro da lei em qualquer prática realizada.

Desta forma, são proibidas qualquer forma de suborno, extorsão e corrupção em toda organização e no relacionamento com terceiros, a fim de evitar práticas ilícitas.

Realizamos também auditorias e visitas técnicas às unidades a fim de assegurar a qualidade de nossos serviços. Além disso, mantemos vários canais abertos de



Apetit Serviços de Alimentação  
Av. Presidente Castelo Branco, 710  
86061-010 Londrina – PR

43 3374 1500  
[apetit@apetit.com.br](mailto:apetit@apetit.com.br)

comunicação com os colaboradores, a **ouvidoria**, para que estes possam denunciar qualquer irregularidade.

O acompanhamento constante do Departamento de Controladoria garante a integridade dos relatórios financeiros, priorizando a transparência na prestação de contas, pagamento de taxas e impostos e remuneração dos colaboradores.

Devido a esta postura ética, a Apetit nunca recebeu Investigações, processos judiciais, determinações, multas e outros eventos relevantes relacionados à corrupção e suborno.



Apetit Serviços de Alimentação  
Av. Presidente Castelo Branco, 710  
86061-010 Londrina – PR

43 3374 1500  
[apetit@apetit.com.br](mailto:apetit@apetit.com.br)

# ANEXOS



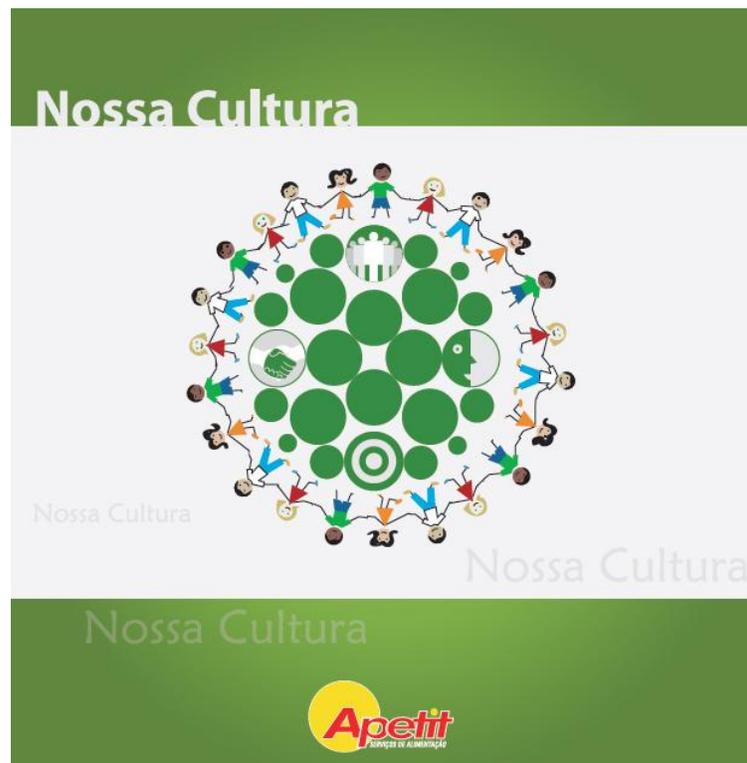
Apetit Serviços de Alimentação  
Av. Presidente Castelo Branco, 710  
86061-010 Londrina – PR

43 3374 1500  
[apetit@apetit.com.br](mailto:apetit@apetit.com.br)

## PROGRAMA DE INTEGRAÇÃO APETIT



## MANUAL DE CULTURA APETIT



## FILOSOFIA APETIT

# Filosofia de trabalho Apetit



A Apetit possui uma cultura organizacional altamente disseminada. Os valores éticos, a transparência, o cuidado e respeito pelas pessoas são os princípios da organização que tem como base o comprometimento com seus colaboradores.

Para isso trabalhamos em busca do crescimento ético e profissional de toda equipe Apetit.

### Cultura Apetit

#### NOSSA MISSÃO

Oferecer as melhores soluções em serviços de alimentação, criando vínculos fortes e duradouros com nossos Clientes, mantendo nossa empresa saudável e competitiva.



#### NOSSA VISÃO

Ser **A** referência nacional em serviços de alimentação.



#### NOSSOS VALORES

- Cliente
- Liderança
- Competência profissional
- Transparência
- Foco em resultado

## MANUAL DE NORMAS INTERNAS APETIT



## PROGRAMA NOSSO DIA



## INSTITUTO APETIT DE EDUCAÇÃO

Consciência  
e respeito  
pelas pessoas

O Instituto Apetit de Educação contempla os programas sociais da Apetit Serviços de Alimentação que foram adotados com o propósito de atender os funcionários e a comunidade onde está inserida. As ações definidas visam principalmente educação, qualidade de vida e saúde.

Reconhecida pela Fundação Abrinq como 'Empresa Amiga da Criança' desde 2006, a Apetit também conquistou os selos 'Empresa Legal', 'Empresa Solidária' e MasterCana Social, por seu engajamento em defesa dos direitos da criança e do adolescente.

Por ser uma prestadora de serviços, o grande desafio está em vincular a qualidade dos serviços prestados ao valor percebido pelo Cliente. A Apetit é hoje uma empresa respeitada e reconhecida por seus projetos e programas sociais.



## PROGRAMA CHEF MIRIM

### Chef Mirim



Programa que promove a qualificação profissional para menores em situação de vulnerabilidade social, dando-lhes a oportunidade de interagir em um ambiente empresarial inserindo-os no mercado de trabalho. Certificado pelo CMDCA (Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente), o Chef Mirim também se enquadra na Lei federal 10.097 - que determina que empresas cumpram a cota de 5% a 15% do quadro efetivo de funcionários menores aprendizes.



## PROGRAMA INTEGRAR



# Integrar

Este programa tem como objetivo oferecer oportunidades de emprego às pessoas portadoras de necessidades especiais que estejam interessadas em integrar-se ao mercado de trabalho.

O programa é pioneiro no setor de alimentação coletiva ao empregar portadores da Síndrome de Down. Hoje a Apetit registra uma colocação nunca antes idealizada no segmento.

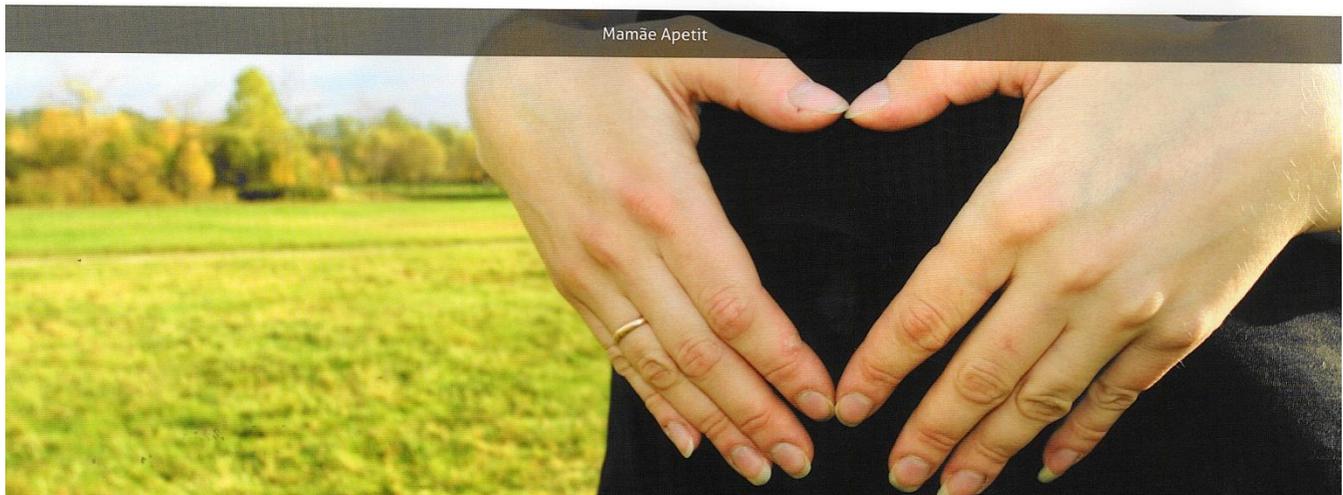


## PROGRAMA MAMÃE APETIT

### Mamãe Apetit



O Mamãe Apetit é um programa que visa orientar as futuras mamães colaboradoras da empresa para uma gestação saudável e responsável. Informações, orientação nutricional e acompanhamento médico são fundamentais em cada fase da gravidez.



## BENEFÍCIOS



Uniforme



Vale-Compra



Vale-Transporte



Convênio  
Universidade



Alimentação Diária



Assistência Médica



Assistência  
Odontológica



Seguro de Vida



Antecipação do  
13º Salário



Empréstimo Consignado

## PAD (Programa Apetit de Desenvolvimento)

**PAD**

PROGRAMA  
APETIT DE  
DESENVOLVIMENTO



WebEducação.apetit



webeducação.  
apetit

PAR  
(Planejamento Anual do Restaurante)



Sabor de  
Aprender

Planejamento Anual  
do Restaurante



Apetit Serviços de Alimentação  
Av. Presidente Castelo Branco, 710  
86061-010 Londrina – PR

43 3374 1500  
[apetit@apetit.com.br](mailto:apetit@apetit.com.br)

## CARTEIRA DE CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL



## SELO FUNDAÇÃO ABRINQ





Apetit Serviços de Alimentação  
Av. Presidente Castelo Branco, 710  
86061-010 Londrina – PR

43 3374 1500  
[apetit@apetit.com.br](mailto:apetit@apetit.com.br)

## CAMPANHA MAIS ÁRVORES MENOS PAPEL



## SELOS





Apetit Serviços de Alimentação  
Av. Presidente Castelo Branco, 710  
86061-010 Londrina – PR

43 3374 1500  
[apetit@apetit.com.br](mailto:apetit@apetit.com.br)

# **PROGRAMAS**

# **INSTITUTO APETIT DE EDUCAÇÃO**

**PROGRAMA CHEF MIRIM**  
**INICIAÇÃO PROFISSIONAL DE AUXILIAR TÉCNICO EM ALIMENTAÇÃO**



Apetit Serviços de Alimentação  
Av. Presidente Castelo Branco, 710  
86061-010 Londrina – PR

43 3374 1500  
[apetit@apetit.com.br](mailto:apetit@apetit.com.br)

## **APRESENTAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO**

### **JUSTIFICATIVA:**

A passagem da infância para a juventude é uma fase bastante difícil na vida do jovem, pois trata-se da fase onde o adolescente nasce para ele mesmo, se descobre enquanto pessoa e para a sociedade. É nesse momento que ele vivencia os desafios de criar sua própria identidade, de construir seu projeto de vida, de fazer escolhas e enfrentar desafios.

Pensando nesta realidade, onde os adolescentes de família com condições socioeconômica menos favorecida se veem tendo que assumir esses papéis e responsabilidades mais cedo, priorizamos o desenvolvimento pessoal e profissional destes jovens oferecendo condições para que eles se sintam responsáveis pelo processo de aprendizagem e valorizados como ser social e atuante no mundo do trabalho.

A empresa tem grande preocupação com a formação dos jovens. Por essa razão monitora, acompanha e avalia os resultados e o impacto de suas ações. Acredita que eficiência, eficácia e efetividade são componentes absolutamente fundamentais para propostas de promoção humana, social e econômica de nossos jovens, como estratégia para garantir a sustentabilidade de nosso desenvolvimento integral, justo e ambientalmente responsável.



## **PÚBLICO ALVO:**

O programa Chef Mirim destina-se aos jovens de família em situação de vulnerabilidade social e econômica, de ambos os sexos, na faixa etária de 14 a 18 anos, desde que estejam cursando ensino fundamental ou médio público e que se submetam aos critérios e/ou processo de seleção da organização formadora.

Serão capacitados 20 alunos por turma durante um período de 6 meses cada turma.

## **OBJETIVOS:**

### **Geral**

Promover a qualificação sócio-profissional de jovens em situação de maior vulnerabilidade frente ao mercado de trabalho para atuarem como Auxiliares Técnicos em Alimentação, com vistas à inserção na atividade produtiva no setor da indústria e comércio através da criação de oportunidades de trabalho, emprego e geração de renda.

### **Específicos**

- Promover ações que contribuam para o reconhecimento e valorização dos direitos humanos da cidadania e com redução das desigualdades sociais;
- Resgatar e preparar jovens em situação de risco social, através da educação sócio-profissional para a inserção no mercado de trabalho;



- Desenvolver nos jovens capacidades básicas de comunicação, organização e sociabilidade, sensibilizando-os para o exercício da cidadania, da cooperação, da solidariedade e exercício ético da profissão;
- Oportunizar aos jovens o conhecimento geral e técnico na produção de alimentos garantindo a articulação entre a teoria e a prática;
- Colocar a disposição da sociedade um profissional apto ao exercício de suas funções e conscientes de suas responsabilidades.

## **PARCERIAS:**

A Instituição Guarda Mirim há 44 anos atuando na cidade de Londrina desenvolve um trabalho com adolescentes residentes na cidade de Londrina e região com o propósito de inseri-los no mercado de trabalho. A Instituição dá condições aos adolescentes de fazer o reforço escolar no seu contra turno além de capacitar os adolescentes no curso de auxiliar administrativo, preparando-os através da formação profissional para o mercado de trabalho.

Pensando no papel social desta instituição a Apetit Serviços de Alimentação, empresa privada da cidade de Londrina - PR, tem a intenção de desenvolver e formar jovens para o mercado de trabalho, no segmento o qual a empresa faz parte, dando condições para a formação técnica necessária, o exercício da cidadania e desenvolvimento pessoal.

O Projeto desenvolvido em parceria com a Guarda Mirim e Apetit têm em sua construção as seguintes responsabilidades:



A Guarda Mirim ficará responsável por:

- Participar da seleção de 19 jovens que participarão do projeto de aprendizagem
- Fornecer transporte aos alunos, tanto para as aulas teóricas quanto práticas.
- Oferecer espaço- físico e computadores para o laboratório de informática.
- Participar da formação social do jovem aprendiz.
- Monitorar a presença do aluno em sua formação teórico-prática.
- Realizar reunião com os pais dos adolescentes.
- Firmar termo de compromisso do aluno com a Instituição e Empresa.

A Apetit ficará responsável por:

- Fornecer o espaço físico para a formação profissional teórica e prática;
- Disponibilizar os profissionais durante jornada de trabalho para que os mesmos possam atuar como instrutores;
- Assegurar os alunos de: lanche diário, uniforme, material didático, alimentação, equipamentos de proteção individual;
- Desenvolver e acompanhar e executar a programação pedagógica, ministrando os conteúdos teóricos;
- Assegurar os alunos com seguro de vida e exame laboratorial e clínico;
- Garantir a realização do aprendizado prático;
- Acompanhar o desenvolvimento profissional e social dos alunos;
- Avaliar o aluno na sua formação teórica e prática;
- Certificar o aluno após conclusão do curso;
- Organizar formatura dos alunos.



### Proposta posterior ao período de aprendizagem.

A Apetit e Guarda Mirim de Londrina se responsabilizam em divulgar o currículo de formação dos jovens adolescentes às empresas de Londrina, fazendo o acompanhamento mensal da inserção dos jovens aprendizes no mercado de trabalho durante 6 meses após encerramento do curso.

### **INSTALAÇÕES FÍSICAS:**

O ambiente onde o curso de aprendizagem será desenvolvido contará com:

Ambiente de Aula:

- Sala de Aula com 30 cadeiras universitárias, mesa, quadro negro/branco, compatível ao número de educandos presentes, com ventilação e iluminação adequada, para uso educacional.
- Banheiro Feminino/ Masculino higienizados e com material de consumo suficiente durante todo o processo de ensino-aprendizagem, com ventilação e iluminação adequadas para uso dos jovens e profissionais educadores.
- Bebedouros próximos.
- Laboratório de informática com mesa e computador individualizado, voltado para os trabalhos de aprendizagem.
- Restaurante com espaço para as refeições e lanches com mesas e cadeiras e ventilação e iluminação adequados.

### Local de realização da aprendizagem teórica e prática:

A formação teóricas ocorrerá na sede da empresa Apetit na Av. Presidente Castelo Branco, 710 em Londrina – PR e a formação prática ocorrerá em nossos restaurantes nas empresas clientes na cidade de Londrina.



### Local de realização do laboratório de informática:

A formação teórica e prática de informática ocorrerá no laboratório de informática da Instituição Guarda Mirim de Londrina localizado na Rua Orestes Medeiros Pullin, 94 em Londrina /PR

### **RECURSOS MATERIAIS E DIDÁTICOS:**

Recursos didáticos: 01 Quadro branco, 01 retroprojeter, 01 datashow, 30 cadeiras escolares, 01 mesa, 01 aparelho de som com CD player, apostilas para cada aluno, textos, Cds de musica.

Material para os alunos: 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha por aluno.

Uniformes: 02 Calças, 02 camisetas, 02 aventais e 02 toucas por aluno.

EPI's: 01 bota por aluno, luvas de proteção.

### **RECURSOS HUMANOS**

Os profissionais da empresa Apetit Serviços de Alimentação atuarão com instrutores na formação dos adolescentes no que se referir ao conteúdo técnico e prático. Constará de profissionais graduados em Nutrição, Gestão de Recursos Humanos, Segurança do Trabalho e Administração.

### **METODOLOGIA:**

#### Qualificação Social e Profissional:

A programação dos cursos contará com conteúdo de Qualificação Social e Qualificação Profissional, observando as respectivas cargas horárias:

#### Carga Horária Total:

O Programa Chef Mirim terá uma carga horária de 350 horas/aula, sendo 72 horas/aula de Qualificação Social e 278 horas/aula de Qualificação Profissional.



A carga horária será distribuída em 24 semanas sendo 15 horas/aula por semana, conforme o quadro a seguir:

Qualificação Social	Qualificação Profissional	Total
72 horas/aula Em 05 semanas	278 horas/ aula Em 19 semanas	350 horas/aula Em 24 semanas
15 horas / aula por semana		

#### Conteúdo Programático:

Os conteúdos de Qualificação Social do Programa Chef Mirim terão carga horária total de 72 horas/aula e estarão segmentados da seguinte forma:

- Noções básicas de Administração (6 horas/aula)
- Noções básicas de cidadania (6 horas/aula)
- Relações Trabalhistas: Contrato de trabalho, Deveres e Direitos (6 horas/aula)
- Empreendedorismo: Postura pessoal e profissional, currículo, como se portar em uma entrevista (6 horas/aula)
- Processos de comunicação (6 horas/aula)
- Relacionamento interpessoal (6 horas/aula)
- Liderança (6 horas/aula)
- Planejamento (3 horas/aula)
- Análise de problemas e tomada de decisões (6 horas/aula)
- Qualidade e o atendimento ao cliente (6 horas/aula)
- Informática – Conhecimentos básicos (15 horas/aula)

Os conteúdos de Qualificação Profissional do Programa Chef Mirim terão carga horária total de 278 horas/aula e estarão segmentados da seguinte forma:

#### **Módulo I: Auxiliar em Serviços de Alimentação e Nutrição (144 horas)**

É composto por um conjunto de conteúdos que visam fornecer ao aluno os conhecimentos básicos para os serviços de Auxiliar em Serviços de Alimentação.

- I – Estudo dos Alimentos (12 horas/aula)
- II – Conceito de UAN (06 horas/aula)
- III – Noções de Microbiologia Alimentar (09 horas/aula)
- IV – Doenças Transmitidas pelos Alimentos (09 horas/aula)
- V – Boas práticas em Manipulação de Alimentos (63 horas/aula)
- VI – Planejamento de Cardápio (15 horas/aula)
- VII – Sistema de Compras da UAN (06 horas/aula)
- VIII – Custo Alimentar e Despesa em Serviços (06 horas/aula)
- IX – Eventos e Decoração de pratos (06 horas/aula)
- X – Estoque (03 horas/aula)
- XI – Segurança no Trabalho e Acidente de Trabalho (09 horas/aula)

## **Módulo II: Prática Profissional (134 horas/ aula)**

É composto da prática profissional supervisionada, na própria empresa / escola, onde o aluno demonstrará os conhecimentos teóricos e práticos adquiridos no módulo anterior.

### **ACOMPANHAMENTO DURANTE A APRENDIZAGEM TEÓRICO/ PRÁTICA**

Os jovens serão acompanhados diariamente através do acompanhamento da frequência presencial durante a formação teórica e prática por um profissional da área de Recursos Humanos da empresa Apetit.

Mensalmente será realizada de forma presencial uma reunião com os jovens para saber como está sendo esta experiência no dia a dia, criando um espaço de escuta em relação ao aprendizado por um profissional responsável da instituição Guarda Mirim e Apetit.

Bimestralmente será realizado reunião com os pais dos alunos para conhecer a realidade de cada jovem e alinhar conceitos no que diz respeito a conduta e ao desenvolvimento do jovem.



Durante a vivência na prática quinzenalmente o responsável da área de Recursos Humanos da empresa Apetit irá visitar o jovem no seu local de estágio.

## **AVALIAÇÃO DO JOVEM APRENDIZ**

Os jovens serão avaliados a cada módulo através da realização de uma prova objetiva, ou realização de trabalhos em equipe.

Quanto a vivência prática, os jovens passarão por uma avaliação do superior responsável ao final do curso.

## **CERTIFICAÇÃO**

A Apetit Serviços de Alimentação expedirá o Certificado de participação no projeto de Iniciação Profissional de Auxiliar Técnico em Alimentação.

A entrega do Certificado de Conclusão do curso ocorrerá no dia da Formatura do jovem aprendiz na Sede da Apetit.

Para receber o certificado o aluno deverá obedecer aos seguintes critérios:

- ter 90% de frequência
- possuir no mínimo nota 7,0 em cada módulo.
- Concluir o período de aprendizagem tanto teórico quanto prático.

## **DIVULGAÇÃO DO PROJETO E SELEÇÃO DE JOVENS APRENDIZES**

A divulgação do projeto e seleção dos alunos será realizada pela Guarda Mirim em parceria com o Depto. de Recursos Humanos da Apetit.

Processo de Recrutamento e Seleção:

1ª etapa – Palestra de divulgação da empresa e informações sobre o projeto, clientes e oportunidades de atuação no mercado.

2ª etapa – Inscrição dos interessados



3ª etapa – Entrevista e preenchimento de cadastro do aluno.

4ª etapa – Apresentação de resultado dos selecionados.

## **REQUISITOS DE ACESSO AO CURSO**

Para o ingresso ao Projeto de formação profissional de Auxiliar Técnico em Alimentação, o aluno deverá:

- 1) Estar matriculado na Entidade Social Guarda Mirim.
- 2) Ter idade mínima de 14 anos;
- 3) Estar cursando ensino fundamental ou médio.

## **EVASÃO E SUBSTITUIÇÃO DE ADOLESCENTES**

Para efeito da meta de inserção, será aceita a taxa de evasão de até 10% nos cursos de qualificação do Programa Chef Mirim, podendo ocorrer a substituição dos adolescentes que por ventura desistirem de frequentar o curso, caso tenha sido executado até 25% do total de horas aulas de qualificação social e/ou qualificação profissional.

## **REGIME DE FUNCIONAMENTO**

As aulas teóricas ocorrerão na Sede da Apetit de segunda a sexta-feira, no horário das 14:00 às 17:15 h – com intervalo 15:30 às 15:45 h – perfazendo um total de 03 horas aula/ dia.

As aulas práticas ocorrerão nas UEN's de segunda a sexta-feira, no horário das 08: 00 às 12:00 horas ou das 13:00 às 17:00 horas perfazendo um total de 04 horas aula/dia e serão supervisionadas pelas Gerentes de Unidade.



O transporte dos alunos para as aulas teóricas e para as aulas práticas será de responsabilidade da Guarda Mirim no período em que estiver participando do projeto.

Serão fornecidos para a participação nas aulas teóricas 2 camisetas por aluno, que deverão utilizá-las neste período.

Nas aulas práticas, a serem realizadas na UEN, os alunos receberão além das 2 camisetas, 02 calças de uniforme, 02 aventais de tecido, 02 toucas ou bibicos e 1 Bota para a utilização na UEN. Este uniforme deverá ser entregue no término do projeto, exceto as camisetas.

## **RESULTADOS OBTIDOS**

Desde 2005 o programa Chef Mirim formou mais de 100 alunos. Atualmente o Programa encontra-se em sua 7ª edição, com 13 alunos participantes.

Os indicadores utilizados para monitorar os resultados do projeto são:

- Frequência dos alunos nas aulas teóricas, monitorada pela lista de presença.
- Frequência nas práticas, monitorada pela ficha ponto e com o acompanhamento dos Gerentes das Unidades.
- Desempenho, monitorado pelas avaliações realizadas em cada disciplina e módulo.
- Participação nas aulas, monitorada pela avaliação dos professores.
- Acompanhamento em conjunto com a Guarda Mirim dos alunos egressos para mercado de trabalho.
- Mensalmente é realizada uma reunião com os jovens para saber como está sendo esta experiência no dia a dia, criando um espaço de escuta em



Apetit Serviços de Alimentação  
Av. Presidente Castelo Branco, 710  
86061-010 Londrina – PR

43 3374 1500  
[apetit@apetit.com.br](mailto:apetit@apetit.com.br)

relação ao aprendizado por um profissional responsável tanto da Guarda Mirim como da Apetit.

- Durante a vivência na prática quinzenalmente o responsável da área de Recursos Humanos da empresa Apetit irá visitar o jovem no seu local de prática. Os jovens passam por uma avaliação do superior responsável ao final do curso.
- Para receber o certificado o aluno deve ter 90% de frequência, possuir no mínimo nota 7,0 em cada módulo e concluir o período de aprendizagem tanto teórico quanto prático.



## **PROGRAMA INTEGRAR**

### **JUSTIFICATIVA**

O Programa Integrar foi desenvolvido para a promoção da política inclusiva no ambiente organizacional da empresa mantenedora.

Por meio de ações educativas o programa busca despertar nos colaboradores da Apetit e na sociedade na qual está inserida a conscientização das capacidades e potencialidades das pessoas com deficiência, assegurando assim a valorização e o respeito aos direitos humanos.

A inclusão e emancipação social é a palavra chave que norteia todas as ações do instituto.

### **OBJETIVO GERAL**

O Programa Integrar visa promover a inclusão e emancipação social por meio da oferta de oportunidades de trabalho para PCDs, com condições ambientais e de trabalho adequada para que esses colaboradores sintam-se integrados e ativos em seu dia-a-dia, despertando na comunidade a qual o Instituto está inserido e colaboradores da Apetit a conscientização e sensibilização para a inclusão destas pessoas.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Promover a valorização e respeito aos direitos humanos;
- Incluir colaboradores com necessidades especiais no quadro funcional da Apetit;
- Proporcionar a diversidade no ambiente de trabalho;



- Facilitar as interações sociais entre os colaboradores;
- Oportunizar aos PCDs acesso ao mercado de trabalho.

## **RESULTADO ESPERADO**

O Programa Integrar acontece por meio do processo seletivo para contratação de PCD em parceria com instituições locais especializadas no atendimento de pessoas com deficiência que encaminham os candidatos após a divulgação das vagas na própria instituição.

As vagas destinadas aos PCDs também são divulgadas em nosso site e através do sistema de comunicação interna (Comunicando).

Após a contratação, o colaborador é acompanhado continuamente pelo departamento de Recursos Humanos da empresa mantenedora, através de conversas com o colaborador e lideranças.

O Programa Integrar existe há cinco anos e contribui para a diversidade na organização mantenedora e para a inclusão no mercado de trabalho, melhorando a qualidade de vida desses colaboradores e das suas famílias.

## **ABRANGÊNCIA DO PROGRAMA**

As vagas são disponibilizadas na sede da empresa mantenedora e nas mais de 130 unidades espalhadas pelos nove Estados brasileiros.



Apetit Serviços de Alimentação  
Av. Presidente Castelo Branco, 710  
86061-010 Londrina – PR

43 3374 1500  
[apetit@apetit.com.br](mailto:apetit@apetit.com.br)

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Assegurar que as normas e os princípios da dignidade, cidadania, do valor social do trabalho e da igualdade real de todos perante a lei é a única maneira de promover uma sociedade livre, justa e solidaria.

Somente assim a discriminação e o preconceito que exclui as pessoas com deficiência do convívio social e podam os direitos de serem emancipados serão combatidos.

## **RESULTADOS ALCANÇADOS**

O Programa Integrar existe a 6 anos e contribui para a diversidades na organização mantenedora, melhorando a qualidade de vida desses colaboradores e das suas famílias. Atualmente, estão inseridos 8 colaboradores PCDs.

## **INDICADORES DE MONITORAMENTO**

Após a contratação, o colaborador é acompanhado continuamente pelo departamento de Recursos Humanos da empresa mantenedora, através de conversas com o colaborador e lideranças.



Apetit Serviços de Alimentação  
Av. Presidente Castelo Branco, 710  
86061-010 Londrina – PR

43 3374 1500  
[apetit@apetit.com.br](mailto:apetit@apetit.com.br)

## **PROGRAMA MAMÃE APETIT**

### **PROGRAMA DE INCENTIVO AO PRÉ-NATAL, REGISTRO DE NASCIMENTO E ALEITAMENTO MATERNO**

#### **JUSTIFICATIVA**

Na Apetit, as pessoas são consideradas essenciais para o sucesso da empresa e, baseando-se nos pilares de sustentação (Cliente, Qualidade, Resultado e Pessoas) que norteiam as atividades da organização, por este motivo a saúde do colaborador é tratada com toda atenção e dedicação.

O Programa Mamãe Apetit, foi estruturado pensando no cuidado na saúde e na qualidade de vida das mulheres que formam mais de 90% do quadro de colaboradores.

O programa, direcionado as colaboradoras gestantes, busca acompanhar durante todo o período de gravidez, incentivando o pré-natal, enviando informativos sobre as etapas da gestação e as mudanças que acontecem no seu corpo durante esse período.

Com isso, nossas colaboradoras têm a oportunidade de vivenciar sua gravidez com tranquilidade e informação, recebendo apoio e acompanhamento necessário para a manutenção de sua saúde e também a do bebê.



## **OBJETIVO GERAL**

O programa tem como objetivo o incentivo e apoio às colaboradoras gestantes da Apetit na realização do pré-natal, ao aleitamento materno e registro de nascimento, através de ações de disseminação de informações e orientações.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Orientar as colaboradoras gestantes sobre os cuidados durante a gravidez e os cuidados com o bebê;
- Sensibilizar a futura mamãe sobre a importância do pré-natal através de informativos bimestrais;
- Incentivar que a colaboradora realiza, no mínimo, seis consultas pré-natais;
- Assegurar o direito às consultas de pré-natal e/ou exames necessários ao acompanhamento da gravidez durante a jornada de trabalho mediante atestado médico para que a falta seja justificada;
- Garantir licença maternidade sem prejuízo do emprego, salário e benefícios, com duração de 150 dias (120 dias conforme legislação mais 30 dias de férias);
- Incentivar que, logo após o nascimento do bebê, seja realizado o registro de nascimento;
- Assegurar, durante a jornada de trabalho, o direito a dois descansos especiais de meia hora cada ou a somatória de uma hora no final do expediente, destinados à amamentação do filho até completar seis meses de idade;
- Informar a família sobre o direito ao salário família após a entrega da certidão de nascimento do bebê e carteira de vacinação;



- Disponibilizar um kit com produtos para as futuras mães logo após o nascimento do bebê para auxiliar nos cuidados com o mesmo.

## RESULTADOS ESPERADOS

Norteados sempre no propósito de valorizar a vida e proteger os direitos humanos, o Programa Mãe Apetit busca orientar, apoiar e sensibilizar a colaboradora durante o período de gravidez, tendo como resultado em primeiro lugar garantir uma gravidez tranquila e segura, em segundo lugar espera-se ainda, que o absenteísmo, durante a gestação e logo após o nascimento do bebê, seja reduzido assim como eventuais problemas de saúde decorrentes da gestação.

Sabendo que o período gestacional é um momento especial, por esse motivo o programa foi pensado para auxiliar a gestante nos detalhes importantes que podem garantir uma vida saudável para o bebê e a mãe.

Os informativos enviados a colaboradora é composto da Carteirinha de Controle do Pré-Natal e as seguintes orientações sobre o Programa:

- a) Realizar a primeira consulta pré-natal até o quarto mês de gestação;
- b) No decorrer da gestação realizar, no mínimo, seis consultas pré-natais, sendo uma no primeiro trimestre, duas no segundo trimestre e três no terceiro trimestre de gravidez;
- c) Realizar os seguintes exames durante a gestação: tipagem sanguínea, hemoglobina, VDRL, urina-I, glicemia, HIV, toxoplasmose e hemograma.

A data de realização das consultas e dos exames deverá ser registrada e carimbada pelo médico responsável na Carteirinha de Controle de Pré-Natal.



Ao final da gestação, logo após o nascimento do bebê a colaboradora deve enviar a Carteirinha preenchida para o setor de Recursos Humanos, em seguida é enviado a colaboradora uma bolsa com kit de produtos para cuidados com seu bebê.

Além disso, o maior desejo da Apetit é que as futuras mães e suas famílias possam vivenciar esse momento tão especial com alegria, tranquilidade e segurança que toda a equipe Apetit possa compartilhar, também, desse momento.

### **ABRAGÊNCIA DO PROGRAMA E PÚBLICO ALVO**

O Programa Mamãe Apetit foi pensando e direcionado a todas as colaboradoras gestantes. Sendo assim, ele chega a todas as colaboradoras da empresa, independente dos níveis hierárquicos e unidade quem que ela está, ou seja, todas as colaboradoras futuras mães da Apetit participam do programa bastando apenas se inscrever.

### **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O período gestacional é repleto de mudanças na vida da mulher, essas mudanças, conseqüentemente, se estendem para vida da sua família e das pessoas que convivem com ela no dia a dia em seu local de trabalho.

A Apetit buscando se adequar e entender as essas mudanças na vida da colaboradora gestante, montou o Programa Mamãe Apetit composto de informativos que tem o objetivo de motivar a colaboradora seguir as recomendações do pré-natal garantindo assim a saúde e o bem estar seu e do seu bebê.

O Programa Mamãe Apetit é composto por quatro ciclos, conforme abaixo:



---

<b>De 01 a 12 semanas</b>	<b>Primeiro ciclo: Carta de Boas-Vindas ao programa e Carteirinha de acompanhamento do pré-natal</b>
<b>De 13 a 26 semanas</b>	Segundo ciclo: Informativo sobre a importância da amamentação para o seu bebê e informações a respeito de algumas mudanças que ocorrem no corpo da mulher grávida
<b>De 27 a 39 semanas</b>	Terceiro ciclo: Importância do registro de nascimento para o bebê.
<b>Após o parto</b>	Após a apresentação da carteirinha de pré-natal preenchida corretamente pelo médico da colaboradora e Apetit a presenteia com uma bolsa (kit) com produtos para cuidado com o bebê e a carta parabenizando por ter cuidado da sua saúde e da saúde do seu bebê durante a gestação.

Todos os ciclos vão passar as informações que tem como objetivo orientar a futura mamãe, garantindo um parto saudável e a valorização da vida do bebê e da colaboradora.

O Programa Mamãe Apetit foi iniciado em outubro de 2006 na empresa. Com o quadro de colaborador formado por 90% da presença feminina a Apetit queria entender o absenteísmo ocorrido durante o período gestacional das colaboradoras.



Apetit Serviços de Alimentação  
Av. Presidente Castelo Branco, 710  
86061-010 Londrina – PR

43 3374 1500  
[apetit@apetit.com.br](mailto:apetit@apetit.com.br)

Iniciou-se com um projeto tímido onde eram enviadas algumas informações básicas, com o passar do tempo foi se incorporando mais informações e teve-se a ideia de presentear as mães com um kit de produtos para o cuidado do bebê.

Hoje a Apetit e já acompanhou mais de 100 colaboradoras em período gestacional, algumas foram acompanhadas em até mais de uma gravidez.

O Programa Mamãe Apetit contribui para a saúde e qualidade de vida da mulher gestante e do seu bebê. Configura-se como uma ação de responsabilidade social, atendendo aos princípios do Pacto Global, promovido pela ONU.

## **RESULTADOS OBTIDOS**

Desde o início do Programa Mamãe Apetit, mais de 100 colaboradoras da empresa foram inscritas e participaram das atividades propostas pelo mesmo.

## **INDICADORES DE MONITORAMENTO**

Este programa é avaliado anualmente de forma quantitativa através do número de colaboradoras gestantes participantes do projeto. De forma qualitativa, através da pesquisa de satisfação realizada com a mãe, no momento da entrega do KIT Mamãe Apetit sobre a qualidade das informações e orientações recebidas, o apoio recebido pela Gerente de Unidade e a satisfação de participar desta iniciativa.