



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

43 3374 1500
apetit@apetit.com.br

APETIT SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

PACTO GLOBAL DAS NAÇÕES UNIDAS

Relatório

Comunicação de Progresso – COP

2018



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

43 3374 1500
apetit@apetit.com.br

DETALHES DA COMUNICAÇÃO DE PROGRESSO

Nome da Empresa Signatária

Apetit Serviços de Alimentação Ltda.

País

Brasil

Setor

Alimentação

Período de Relato

Outubro de 2017 a Outubro de 2018

Contato

Matriz – Apetit Serviços de Alimentação

Av. Presidente Castelo Branco, 710 Jd. Presidente

CEP: 86061-335

Londrina – PR

Telefone: (43) 3374-7300

Link relevante

www.apetit.com.br

www.facebook.com/apetit.br



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

43 3374 1500
apetit@apetit.com.br

RENOVANDO O COMPROMISSO – CARTA DA PRESIDENTE

Londrina, 2 de outubro de 2018

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

Sr. Secretário-Geral,

A Apetit Serviços de Alimentação, mais uma vez reafirma o propósito de continuar 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.

Expressamos, por meio desta comunicação, o intuito de 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, além do 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 2017 e Outubro de 2018.

Atenciosamente,

Marcia Mocelin 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*”.

Tais preceitos estão contemplados em nosso **Código de Ética**: “Repudiamos toda e qualquer forma de preconceito, discriminação e assédio. Assumimos o compromisso de apurar e enfrentar situações de inequidade, humilhação, exposição ao ridículo, intimidação, hostilidade e constrangimento, em consequência de cor, raça, sexo, origem étnica, língua, idade, condição econômica, nacionalidade, naturalidade, condição física, mental ou psíquica, parentesco, religião, orientação sexual, ideologia sindical ou posicionamento



político.”. (Guia da Cultura Apetit, Código de Ética - Relação com Colaboradores, p.56).

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. Além do Guia da Cultura, o Código de Ética está presente em todos os nossos restaurantes em forma de adesivo, para que todos tenham acesso e possam consulta-lo sempre que houver necessidade.

Dispomos também de uma **Ficha de Inscrição Cadastral** de novos fornecedores, com inclusão de informações do Cadastro Preliminar, onde o mesmo tem acesso à parte de nosso Código de Ética que versa sobre Relação com Fornecedores. O fornecedor se compromete com a Apetit, a cumprir todos os artigos do nosso Código de Ética para que a sua empresa possa vir a ser homologada.

O Código de Ética da Apetit também está disponível em nosso, no endereço: <http://www.apetit.com.br/etica>.

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

Guia da Cultura Apetit - Missão, Visão e Valores - p. 8-23.

Nossa Visão - O que queremos ser:

Ser A referência nacional em soluções de alimentação corporativa.

Como nos tornamos A referência em soluções de alimentação corporativa?



Buscando a Excelência em nossos serviços – devemos manter uma dedicação intensa à qualidade de nossos serviços.

Ouvindo Nossos Clientes – devemos entender as necessidades dos nossos Clientes e ajudá-los na obtenção de sucesso.

Trabalhando em Equipe - somos uma só Apetit, uma empresa unida por um comprometimento conjunto com os mais altos padrões de qualidade.

Comprometimento com a Segurança, com nossos colaboradores, Clientes e com o meio ambiente - sabemos que, mantendo o foco na oferta de soluções seguras e sustentáveis, podemos ser lucrativos, servindo melhor nosso planeta e seus habitantes.

Praticando a integridade – praticamos a integridade sempre que assumimos responsabilidades e entregamos resultados.

Com essas ações esperamos manter um ambiente de trabalho do qual todos continuem a ter orgulho, uma empresa respeitada e admirada por todos e assim nos tornarmos A referência nacional em soluções de alimentação corporativa.

Nossa Missão - Porque existimos:

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

Como podemos garantir as melhores soluções em serviços de alimentação?

Qualidade Excepcional - nossos Clientes esperam que a qualidade esteja presente em todos os aspectos do restaurante. É essencial prepararmos refeições de qualidade, saborosas e bem apresentáveis.

Simpatia - quando os Clientes começam a chegar ao restaurante, devemos tratá-los com muita cordialidade e respeito. Devemos fornecer um ambiente excepcional para que desfrutem de uma refeição saborosa.



Ambiente aconchegante - quando os Clientes entrarem no restaurante, eles devem se sentir como se estivessem em um lugar especial e confortável. Por isso, mantemos o restaurante impecável.

Higiene - devemos manter o restaurante sempre limpo. Os alimentos devem ser manipulados com segurança. Bandejas, pratos e utensílios devem estar sempre bem higienizados.

Treinamentos e aperfeiçoamentos - devemos realizar os diversos cursos que a Apetit oferece para podermos nos atualizar e assim oferecer as melhores soluções em serviços de alimentação.

Elogios, Sugestões e Críticas - devemos sempre estar atentos aos resultados alcançados em nossos indicadores de qualidade do SAC - Sempre Atento ao Cliente (Pesquisa de Opinião, Avaliação Mensal e Livro de Sugestões). Ao interpretar as situações e achar as melhores soluções estamos contribuindo com o nosso sucesso e com o sucesso da Apetit.

Nossos Valores - Em que acreditamos:

Nossas relações com os diversos públicos devem ser pautadas em nossos valores. Todos nós devemos conhecê-los e vivenciá-los no dia a dia.

FOCO EM RESULTADO; CLIENTES; LIDERANÇA; COMPETÊNCIA PROFISSIONAL; TRANSPARÊNCIA; RESPEITO PELAS PESSOAS; SUSTENTABILIDADE.

Foco em Resultado

Ter resultado é ter retorno de nossos investimentos e, como consequência, gerar lucros. O lucro é a principal medida de desempenho de uma empresa, embora não seja a única.

Fazemos as coisas acontecerem!

- Cada unidade ou departamento da empresa é responsável por um conjunto de atividades específicas que visam criar valor para seu Cliente e produzir os resultados esperados.



- Comprometa-se com suas responsabilidades. Termine tudo o que começou, cumpra os seus prazos e tudo que dependa de você.
- Nosso desafio é atingir resultados, ter coragem para propor e assumir metas ousadas que aumentem a lucratividade da empresa.
- Identifique possíveis problemas antes deles aparecerem e resolva-os com agilidade, sempre de acordo com as normas.
- Tenha cuidado na utilização de utensílios, equipamentos, uniformes e EPIs.
- Qualquer que seja a atividade desenvolvida por um colaborador da Apetit, este deverá produzir benefícios e resultados.
- Aja como dono do negócio, traga inovações, busque alternativas e novas formas de atuação para superação dos resultados.
- Comprometa-se com as metas da sua área. Dê o máximo do seu potencial para superar resultados.
- O seu crescimento está diretamente relacionado ao crescimento da empresa.
- A qualidade é uma responsabilidade de cada colaborador. Temos que fornecer serviços de boa qualidade e nos atentarmos para os custos.
- Evite o desperdício de insumos, materiais de limpeza, papel, água, energia elétrica, etc.
- Cumpra com orçamento de sua unidade ou departamento.
- Mantenha o local de trabalho e equipamentos sempre limpos e em perfeitas condições de uso.

Clientes

Fidelizar nossos Clientes significa torná-los fiéis e leais à nossa empresa. Esse é o objetivo da Apetit. Para isso, devemos conhecer e satisfazer todas as necessidades de nossos Clientes e mais, precisamos encantá-los todos os dias!

Os Clientes são o maior patrimônio da Apetit!

- Quando falamos de Clientes estamos nos referindo a todos os colaboradores da empresa contratante e não somente do nosso contato.
- Ouça os Clientes com atenção! Concentre-se no que estão dizendo, para que seja capaz de descobrir e entender quais são as suas reais necessidades.



- O Cliente vem em primeiro lugar, sendo o centro de nossa inspiração. Demonstre entusiasmo ao atendê-lo. Seja parceiro, entregue o serviço com segurança e alta qualidade.
- O contrato firmado com o Cliente deve ser compreendido e praticado por todos os colaboradores da Unidade.
- Crie e mantenha um vínculo afetivo com os Clientes.
- Demonstre interesse em relação ao que os Clientes estão procurando. Agindo assim, saberá apresentar soluções adequadas e suas sugestões poderão ser aceitas com mais facilidade.
- Valorizamos a capacidade de cada um para solucionar problemas. Seja um solucionador de problemas e os Clientes virarão seus fãs. Para isso, descubra o que está acontecendo, determine o que precisa ser feito e faça.
- Se não estiver ao seu alcance solucionar o problema, encaminhe para quem for responsável e acompanhe de perto a resolução deste.
- Facilite o acesso dos Clientes às Sugestões, Elogios e Críticas. Trate essas informações com muita seriedade e dê retorno a todas elas.
- Nunca estamos ocupados demais para atender nosso Cliente.
- O lucro de cada unidade é diretamente proporcional ao nível de satisfação dos nossos Clientes.
- Agimos com rapidez e eficiência para resolver os problemas, pois nosso Cliente não espera.
- Devemos passar para o Cliente conforto e tranquilidade. Deixe claro ao Cliente que ele pode contar conosco sempre que precisar.

Liderança e Gestão de Pessoas

Liderar é muito mais do que determinar o que fazer, é compartilhar conhecimento, desenvolver talentos, inspirar, executar e principalmente, mostrar como se faz.

Lidere pelo exemplo!

- Mostrar como se faz e fazer junto torna o líder parte da equipe.



- O líder de cada Unidade deve garantir a capacitação de sua equipe e o cumprimento dos processos que asseguram a segurança alimentar.
- Quando o líder acompanha todo o processo, a equipe se sente mais direcionada, sabendo que tem responsabilidades e deveres e que precisa cumpri-los.
- Exerça sua liderança. Participe e envolva as pessoas para conseguir altos resultados na empresa.
- Contribua para manter a harmonia entre as pessoas no seu ambiente de trabalho.
- Nossos líderes, além de mostrar a direção, devem entusiasmar suas equipes na busca dos resultados.
- Conheça suas habilidades e defeitos e descubra como melhorar.
- Tenha atitude positiva e disposição para fazer as coisas acontecerem. Vibre e se auto motive com os desafios que se apresentam.
- Tenha paixão e ousadia para conseguir resultados.
- Os profissionais da Apetit devem estar sempre dispostos a aprender.
- Devemos criar um ambiente que permita sempre que as pessoas se superem.
- Liderança não é imposta, deve ser conquistada.
- Cada colaborador tem a responsabilidade de zelar pela sua segurança e pela segurança de seus colegas.
- Acredite na capacidade de realização das pessoas e no poder de crescimento, enfrente o futuro com energia e bom humor.
- Todos devemos reconhecer e premiar o esforço e a dedicação de nossos colegas colaboradores.

Competência Profissional

Somos profissionais talentosos que demonstram responsabilidade, capacidade de realização, entusiasmo e espírito de equipe.

Somos uma só Apetit!

- Desejamos profissionais que vistam a camisa da empresa e façam da Apetit o seu projeto de vida.



- As conquistas da Apetit são frutos do empenho de colaboradores que equilibram vida profissional, família, comprometimento, criatividade e espírito de equipe para criar condições de vencer desafios e alcançar resultados.
- Trabalhamos sempre em equipe. Você é parte de um time. Coopere com todos da sua área e da empresa. Seja parceiro, colabore com a necessidade do outro. Um time de sucesso se faz com a força e união de todos.
- Agimos como donos e somos recompensados por isso, demonstrando responsabilidade, entusiasmo e tomando decisões pelos interesses da empresa.
- Devemos tratar todos os nossos colegas de trabalho com respeito, cordialidade e simpatia.
- Trabalhamos com informações que nos são confiadas e o sigilo é obrigatório. Documentos, registros contábeis, projetos, pesquisas, dentre outros, devem ser mantidos em sigilo.
- Conheça e domine profundamente a atividade que realiza dentro da sua área e tenha visão geral do negócio da empresa.
- Trabalhe sempre com a ideia de servir o Cliente e ver os resultados.
- Excelência é uma habilidade conquistada somente por meio de muito treinamento e prática.
- Toleramos erros, aqueles cometidos na busca de inovações, mas não a displicência.
- Valorizamos as habilidades, a criatividade e também a atitude de cada colaborador ao lidar com situações e pessoas.
- Incitamos ambientes descontraídos, flexíveis, de solidariedade e amizade, e ao mesmo tempo acolhedores e com excelentes condições de higiene, conforto e segurança.
- Invista na sua capacitação profissional. Dedique-se a todos os treinamentos e cursos que a Apetit oferece.

Transparência

Todos os nossos colaboradores conhecem os serviços da empresa, sua situação atual e onde queremos chegar. Cada colaborador sabe como está seu desempenho, quais são suas metas e suas oportunidades de crescimento.



Desenvolvemos nossas atividades de forma clara e em sintonia com nossos valores.

- Adotamos uma comunicação baseada em informações corretas e transparentes a respeito de qualquer tema que envolva a empresa.
- Disponibilizamos comunicados internos, informações sobre os resultados mensais de cada unidade, novas parcerias e contratações, entre outros.
- Devemos ter comprometimento e responsabilidade para com os colaboradores e com os Clientes da empresa.
- Estimulamos a expressão de opinião. Dê a sua sugestão! As sugestões dos colaboradores proporcionam a inovação e o desenvolvimento da empresa.
- Precisamos atingir nossos objetivos, mas queremos vencer respeitando regras. Somos éticos.
- Valorizamos a capacidade de entender os outros e de nos fazermos entender pelos outros.
- Todos os procedimentos de Segurança Alimentar seguem rigorosamente os critérios estabelecidos pela legislação vigente.
- Esses procedimentos incluem recebimento de matéria prima, armazenamento de produtos, higienização dos ambientes, dos equipamentos, dos utensílios, pré-preparo e preparo dos alimentos.
- Realizamos auditorias e visitas técnicas às unidades a fim de assegurar a qualidade de nossos serviços.
- A imagem que a sociedade tem da Apetit é resultado das atitudes e comportamentos dos seus profissionais. É seu dever representá-la dignamente.
- Mantemos vários canais abertos de comunicação com os colaboradores: Ouvidoria - Fale com a Presidente, ou pelo telefone (43) 3374-7302.
- Fale com as pessoas na hora e local certos. Saiba se colocar no lugar do outro, fazendo do diálogo a principal forma de expressão. Seja sempre gentil com as pessoas.

Respeito pelas Pessoas



Cultivamos as boas relações entre todos os colaboradores, Clientes, fornecedores e sociedade, mantendo o compromisso de ser uma empresa admirada e respeitada por todos.

Prezamos pela vida acima de quaisquer bens materiais e resultados!

- Mantemos o ambiente de trabalho como um espaço agradável, onde o colaborador, além de cumprir suas tarefas, aprende e progride.
- Aqui os profissionais são reconhecidos pelas suas competências e recompensados por suas contribuições aos negócios.
- Respeitamos o direito à individualidade. Não discriminamos sexo, raça, cor, religião ou orientação sexual.
- Incentivamos novas ideias. A vontade de vencer é estimulada, assim como a liderança e a iniciativa.
- Em toda e qualquer ação, atitude e comportamento para o desenvolvimento de nossas atividades, temos respeito com o ser humano.
- Respeitar todo e qualquer indivíduo, esteja ele representado por uma pessoa ou uma empresa, seja ele Cliente, Cliente Usuário, fornecedor, colega de trabalho ou concorrente.
- As bases de todos os nossos relacionamentos são formadas a partir da confiança que somos capazes de inspirar.
- Devemos ser pontuais. Afinal, se somos capazes de cumprir nossos compromissos com a hora, somos capazes de estender essa qualidade para os nossos serviços.
- Ao ser selecionado para integrar a nossa equipe, você foi avaliado como um profissional competente de qualidades e valores inquestionáveis. Nos orgulhamos de nossa escolha e esperamos que você também sinta orgulho de fazer parte do nosso time.
- A empresa tem como princípio ético o exercício da concorrência leal. A Apetit trata seus concorrentes com o devido respeito.
- É de sua responsabilidade, ao ser acionado por um Cliente, atendê-lo de maneira educada e gentil.



Sustentabilidade

A sustentabilidade está enraizada em todas as áreas de nossa empresa, pois envolve o desenvolvimento econômico, social e ambiental. Associamos a Sustentabilidade à palavra “sobrevivência”: sobrevivência dos recursos naturais, dos empreendimentos e também da própria sociedade.

Contribuir na construção de um mundo sustentável faz parte da essência Apetit!

- Buscamos ser uma empresa rentável economicamente, sem deixar de nos preocupar com as condições do ambiente e da sociedade em que estamos inseridos e atuamos.
- A Apetit emprega milhares de pessoas e é considerada uma das melhores empresas para trabalhar no Brasil.
- Buscamos cuidar do meio ambiente, por meio da utilização correta dos recursos necessários às nossas atividades, evitando desperdícios de insumos, energia elétrica, água, papel e respeitando os cardápios para evitar sobra limpa.
- A Apetit desenvolve suas atividades sempre com o intuito de reduzir ao máximo os impactos ambientais.
- Constantemente reavaliamos e implantamos procedimentos e projetos que aperfeiçoem o uso de energia elétrica, água, reciclagens e outros. Contamos com a participação de todos.
- Reconhecemos nossa importância como empresa no desenvolvimento da sociedade, tanto na geração de empregos, como no cumprimento das leis vigentes e arrecadação de impostos.
- Acreditamos que a geração de novos empregos conduz a economia para a sustentabilidade.
- Pregamos o respeito e remuneração adequada aos colaboradores da empresa. A remuneração justa garante a sustentabilidade das famílias.
- Através do Instituto Apetit de Educação, desenvolvemos programas sociais para atender aos colaboradores e também à comunidade. Os programas desenvolvidos são Mamãe Apetit, Chef Mirim e Integrar. *Falaremos mais dos programas a seguir.*
- Incentivamos e criamos condições para que nossos colaboradores desenvolvam e participem de ações voluntárias.



- Apoiamos os “Dez Princípios do Pacto Global”, que englobam os Direitos Humanos, Direitos do Trabalho, Proteção do Meio Ambiente e Combate à Corrupção em todas as suas formas.”

Durante a Integração, o Departamento de Recursos Humanos também apresenta o **Código de Ética 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. O Código de Ética da Apetit engloba todas as relações que a empresa mantém com os seus públicos de interesse externos e internos: Relação com Colaboradores, Relação com Clientes, Relação com Fornecedores, Relação com Concorrentes, Relação com a Comunidade e Relação com o Meio Ambiente.

Depois da integração e, de modo a complementar o acolhimento de todos os novos colaboradores, as novas contratações são divulgadas todas as sextas-feiras pela área de Comunicação Interna, que envia um e-mail de boas-vindas a todos os colaboradores, com o nome, cargo e unidade/departamento dos novos profissionais para que todos os demais possam estar alinhados, e, caso necessário, deem suporte aos recém-admitidos.

Além disso, a Apetit também desenvolve o **Programa Nosso Dia**, com a finalidade de disseminar a Cultura Apetit entre os colaboradores espalhados nos onze 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. De janeiro a abril, semanalmente são realizados momentos com as equipes para fortalecer a cultura da empresa, o relacionamento entre os colaboradores e lideranças. São momentos de reflexão, quando todo o time pode compartilhar experiências, aumentando o sentido do trabalho.

Desde 2014, através deste programa, a Apetit compartilha e reforça, perante seus colaboradores, suas práticas de Gestão de Pessoas: contratar, cuidar, desenvolver, inspirar, falar e escutar, agradecer, compartilhar e celebrar.



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

43 3374 1500
apetit@apetit.com.br

A campanha faz uma releitura das ações de Gestão de Pessoas que a empresa possui, é como se o colaborador relembresse todos os benefícios (espontâneos e obrigatórios), ações, eventos, campanhas, concursos, etc, proporcionados pela empresa.

As peças da campanha são apresentadas aos funcionários semanalmente, durante os meses de janeiro, fevereiro e março. De forma prática, é como se tivéssemos uma reintegração anual coletiva que resulta em fortalecimento dos vínculos internos, engajamento e alinhamento para o resto do ano.

O objetivo é proporcionar uma oportunidade de capacitação, reflexão e compartilhamento de experiências, aumentando o sentido do trabalho, fortalecendo a cultura da empresa, bem como favorecendo o relacionamento entre os colaboradores e lideranças e a sinergia de cada funcionário com a missão, visão e valores da Apetit.

Os materiais utilizados nestes treinamentos se compõem de cartazes, vídeos, apresentações de slides e sugestão de dinâmicas de grupo, que orientam os multiplicadores sobre como deve ser a condução desta ação.

Com o objetivo de desenvolver a comunidade local, a Apetit Serviços de Alimentação criou, em 2006, o Instituto Apetit de Educação, que contempla as ações desenvolvidas pela empresa com o propósito de promover educação, proporcionar mais qualidade de vida e saúde aos nossos colaboradores e às comunidades onde estamos inseridos.

A manutenção destas ações é garantida pelo aporte financeiro realizado pela própria Apetit, que, além de mantenedora do Instituto, estimula a participação dos funcionários nas diversas campanhas solidárias, voluntariamente, e articula parcerias para ampliar o impacto e abrangência social e ambiental de tudo que é realizado. O Instituto conta com três grandes programas: Chef Mirim, Integrar e Mamãe Apetit.

Constantemente divulgamos para as equipes as ações e programas do Instituto. Temos a profunda intenção de expandir a ideia de que uma empresa sustentável não deve visar apenas o lucro, mas também ter responsabilidade do que fazer com ele, agindo junto a comunidade e tomando atitudes que ajudem a construir um país melhor.



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

43 3374 1500
apetit@apetit.com.br

Programa Integrar: Oferece oportunidades de emprego às pessoas com necessidades especiais que estejam interessadas em integrar-se ao mercado de trabalho. O programa é pioneiro no setor de alimentação corporativa ao empregar portadores de Síndrome de Down.

Projeto Gastronomia Especial: Desde 2014 este projeto busca estimular o conhecimento e desenvolver as habilidades de um público mais do que especial, e que, muitas vezes, tem seu potencial subestimado.

Para mudar este cenário, a Apetit abre as portas do seu espaço gourmet, localizado na Matriz, para oficinas gastronômicas que envolvem os colaboradores portadores de deficiência, além de instituições de ensino e ONGs da região que atendem este público. As aulas são ministradas por um grupo de voluntários, composto por chef de cozinha e colaboradores da empresa. Desde a implantação do projeto, foram certificadas aproximadamente mais de 100 participantes e voluntários.
<http://apetit.com.br/noticia/apae-escola-manain-e-aps-down-na-8-edicao-do-gastronomia-especial-.html>

Mamãe Apetit: A gravidez é um dos momentos mais alegres e importantes na vida de uma mulher. Vendo essas mudanças como algo muito especial, que merece todo nosso apoio, em 2006 a Apetit desenvolveu o Programa Mamãe Apetit com o intuito de proporcionar cuidado com a saúde e a qualidade de vida destas mulheres e de seus filhos. Além disso, um dos grandes benefícios desta iniciativa é a garantia de que as mães retornem ao ambiente de trabalho após sua licença de forma tranquila e segura, sem comprometer sua carreira.

Companheiras dos funcionários Apetit também participam do programa, pois acreditamos que esta ação deva ser levada ao maior número possível de gestantes.

Para isso, acompanhamos as colaboradoras em período gestacional, incentivando o pré-natal, enviando informativos sobre cada etapa da gestação, bem como das mudanças que acontecem em seu corpo durante esse período. Ao final da gravidez, assim que o bebê



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

43 3374 1500
apetit@apetit.com.br

tiver seu registro de nascimento, a colaboradora recebe o Kit Mamãe Apetit para ajudar nos primeiros cuidados com o seu bebê.

Voluntariado Corporativo: Já é tradição na Apetit trabalhar ações que envolvam apoio a comunidade com voluntários da própria empresa.

Desde 2011, o aniversário da Apetit movimenta as equipes da Matriz, unidades e regionais em atividades que envolvem instituições como orfanatos, asilos, hospitais, como o hospital do câncer, fraternidades de apoio a pessoas carentes.

Para comemorar os 29 anos da empresa foi realizada a “Gincana Doar faz bem”. Em 2018 a Apetit manteve a proposta: envolver os Clientes Apetit, que puderam aliar-se aos restaurantes para a arrecadação de itens de higiene e ainda puderam escolher uma instituição de caridade da comunidade local. Esta é uma forma de ampliar o número de doações e beneficiar instituições espalhadas pelo país.

Além de organizar campanhas de doações para ONGs e Instituições, a Apetit incentiva seus colaboradores a realizarem estas práticas, propagando a consciência solidária dentro e fora do ambiente de trabalho.

Essas ações ocorrem por iniciativa da empresa, através de doações e gincanas solidárias, e através de atitudes dos próprios colaboradores.

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.

Nosso Código de Ética também garante a liberdade de associação dos empregados a quaisquer entidades de classe legitimamente constituídas. (Guia da Cultura, Código de Ética – Relação com Colaboradores, p.54).

Os princípios éticos que guiam a postura de todos os profissionais da Apetit auguram para a necessidade de não estabelecer vínculos com fornecedores ou clientes que pratiquem trabalho infantil. “A Empresa não deve se relacionar com companhias que pratiquem trabalho infantil, forçado ou compulsório, sejam fornecedores, prestadores de serviço, Clientes ou parceiros. ” (Guia da Cultura Apetit, Código de Ética - Relação com Fornecedores, p.59).



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

43 3374 1500
apetit@apetit.com.br

A Apetit Serviços de Alimentação também incentiva participação de todos os membros nos 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. Durante o desenvolvimento do Planejamento Estratégico, os gestores e gerentes se reúnem com sua equipe, discutem e decidem juntos os grandes projetos das áreas.

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 Apetit foi eleita em 2018, pela oitava vez consecutiva, como uma das melhores empresas para trabalhar no Brasil, pelo **Instituto Great Place to Work**. A pesquisa é baseada em entrevistas e questionários respondidos pelos próprios colaboradores da empresa.

A Apetit também é reconhecida com o selo WEPs (do inglês Women's Empowerment Principles). O prêmio é uma iniciativa que visa promover a cultura da igualdade de gêneros entre as empresas, com base nos Princípios de Empoderamento das Mulheres. Esses princípios foram estabelecidos em 2010 pela ONU Mulheres em parceria com Pacto Global da ONU e Usina Itaipu.

Nós somos a primeira empresa brasileira do segmento de refeições coletivas a se tornar signatária do Women's Empowerment Principles e como membros, apoiamos e difundimos os Princípios com práticas que atendem as necessidades das mulheres, incentivando o seu crescimento profissional e pessoal. A conquista do selo é fruto de nossas práticas de gestão voltadas para mulheres.

Para a Apetit, empoderar mulheres e promover a equidade de gênero são práticas essenciais para o fortalecimento da economia, para o desenvolvimento dos negócios e para a melhoria da qualidade de vida dos colaboradores. Por isso, a Apetit se empenha em promover a autonomia feminina no dia-a-dia da empresa, aplicando o tratamento justo



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

43 3374 1500
apetit@apetit.com.br

de mulheres e homens, respeitando os direitos humanos e combatendo a discriminação. Aqui 90% das nossas mulheres ocupam cargos de lideranças.

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 e plano de carreira.**

Duas vezes por semana os colaboradores da matriz fazem **Ginástica Laboral**. Esta atividade faz parte do **Programa Viva Melhor**, implantado com o objetivo de promover e incentivar a prática de hábitos saudáveis. Dentro do programa, os colaboradores têm acesso a grupos de caminhada e corrida, sendo orientados por um profissional especializado, cardápio balanceado e de baixo valor calórico durante o almoço, além de receberem informações mensais sobre saúde e bem-estar físico e mental. Bimestralmente todos os colaboradores participam de avaliação física, com o objetivo de medir os benefícios do programa e dar sequência ao acompanhamento e progresso individuais.

Na Matriz também acontece o **Minuto da Fruta**, uma pausa no período da tarde para os colaboradores fazerem um lanche. Neste momento a empresa oferece uma porção de frutas da estação, que é um complemento à alimentação diária da equipe.

Projetada em 2013 para atender todos os funcionários, a UNIAP – Universidade Corporativa Apetit conta com um espaço de mais de 24.000 m² e tem a capacidade de hospedar 180 pessoas, normalmente colaboradores de outros estados que vão até Londrina, no Paraná, para realização de treinamentos. Só em 2017, foram cerca de 208.680 horas de treinamentos, em 158 cursos de capacitação promovidos pela universidade.

Os cursos da UNIAP são presenciais ou à distância e podem ser realizados na sede da universidade ou por meio do Portal Webeducação, plataforma de educação à distância que garante a capacitação de todos os nossos colaboradores, mesmo com as



dificuldades impostas pela pulverização das unidades de trabalho pelo país. Outra vantagem é a possibilidade de compartilhamento desses cursos com a família: filhos, esposas, esposos, pais, mães, todos podem usufruir do conteúdo disponibilizado.

A empresa estimula o crescimento profissional interno através do **RIP – Recrutamento Interno de Pessoas**, um programa que oferece aos nossos colaboradores a chance de se candidatar a novas vagas abertas na empresa, possibilitando que alcancem melhores oportunidades, ou mesmo um cargo que lhes proporcione mais opções de crescimento.

Priorizar nossas próprias equipes dá perenidade a cultura, incentiva os colaboradores da casa e nos remete ao sentimento de pertencimento.

A divulgação das oportunidades é realizada pelo RH para todos os colaboradores da empresa, constando o descritivo da função, responsabilidades e requisitos para o cargo. A partir deste momento, os funcionários interessados preenchem um formulário específico, disponibilizado na intranet, e comunicam seus respectivos gestores. Outra forma é a própria liderança reconhecer um talento e o indicar ao líder que abriu o RIP.

Todos os pré-selecionados passam por entrevista com o RH e com o gestor da área que abriu a vaga, que consideram, além de suas primeiras impressões, a avaliação dos gestores atuais do funcionário, sua avaliação de desempenho BSC e se o perfil do candidato é adequado ao cargo.

Caso o candidato seja aprovado, é planejada a transferência de área e aberto novo processo seletivo para a sua vaga antiga. Quanto sua adaptação ao novo cargo, os profissionais selecionados são acompanhados pela liderança imediata e pelo setor de Recursos Humanos, que avaliam e orientam sobre as novas responsabilidades e desafios.

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 2019, 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 a sustentabilidade um dos valores da companhia.

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.

Possuímos ações e iniciativas que buscam minimizar os impactos ambientais relacionados a nossa atuação diária como empresa de serviços de alimentação corporativa.

Queremos que esta consciência seja coletiva, por isso além das ações, estimulamos colaboradores, Clientes, usuários e comunidade para a utilização consciente e eficiente dos recursos do planeta. Convidamos todos a participar e a se envolver em campanhas, eventos e ações que possam proliferar esta ideia.

A maneira mais eficaz encontrada para fortalecer esta corrente foi a divulgação de depoimentos dos envolvidos em cada uma destas ações.



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

43 3374 1500
apetit@apetit.com.br

A Apetit busca cumprir com todas as normas relacionadas ao cuidado com o meio ambiente. Por este esforço conjunto das equipes de SSMA, Qualidade e demais colaboradores, a Apetit não recebe multas ou sanções não monetárias aplicadas em decorrência de não conformidades com leis e regulamentos ambientais.

Evento Planeta Sustentável: Anualmente realizamos o evento Planeta Sustentável dedicado a colaboradores e comunidade do entorno da Matriz da Apetit. Em 2018, a ação foi realizada em prol da Escola Municipal Professor Hέλvio Esteves, localizada na região norte de Londrina. A escola funciona em período integral e desenvolve diversas atividades com os alunos, promovendo experiências culturais e de aprendizado na prática. Entre os projetos educacionais desenvolvidos, está o cultivo de uma horta, com o objetivo de despertar nos alunos a conscientização sobre a preservação do meio ambiente.

No início de 2018, a horta foi parcialmente destruída após ser atingida por um incêndio, causando prejuízos aos alunos, pois, além de ser um espaço voltado aos projetos educacionais, a horta também fornecia insumos complementares para a merenda escolar.

Deu-se então o início da ação de revitalização da horta, que contou com a força e o amor de voluntários. Funcionários, fornecedores, parceiros e amigos da Apetit, juntamente com o corpo docente da escola, dedicaram suas manhãs de sábado a ajudar a construir um futuro melhor. Da mesma forma que nossos anteriores, a iniciativa é realizada por meio do programa DICORE – Direcionamento Correto do Óleo Residual gerado nos restaurantes da Apetit e, por mais um ano, o valor obtido com a venda do resíduo coletado será revertido para organização do evento. Com este projeto, a Apetit propõe uma mudança de atitude em relação ao meio ambiente, envolvendo não só colaboradores, mas toda a comunidade. <http://apetit.com.br/noticia/4-edicao-do-planeta-sustentavel-evento-que-marca-o-sucesso-de-boas-aco.html>

Programa UTIL - Utilização de Tecnologia Inteligente e Limpa: O Departamento de TI encaminha os materiais eletrônicos para descarte ou reaproveitamento a ONGs e entidades que lucram com esta prática. Anualmente, todo material é doado para a



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

43 3374 1500
apetit@apetit.com.br

Comunidade Filadélfia, uma associação privada, fundada em 2006, que tem como principal atividade a assistência a portadores de dependências químicas.

O material que a comunidade recebe é passado por triagem e tudo que tem possibilidade de conserto é recuperado pelos internos do local. Os resíduos desta atividade são descartados corretamente, de modo a não poluir o meio ambiente.

Campanha - Responsabilidade à mesa: Hoje possuímos 120 mil usuários diariamente em nossos restaurantes. Para atingi-los, esta campanha faz um convite a reflexão sobre o desperdício de alimentos e convoca nosso público para uma atitude mais consciente.

Campanha - Água desperdiçada faz falta: A campanha desperta os usuários para a consciência na utilização deste recurso em ações cotidianas como tomar banho, lavar as mãos, escovar os dentes, lavar o carro, a calçada, etc. A campanha também orienta o processo de lavagem de utensílios, vegetais e outras ações que envolvam o uso de água no dia a dia de uma cozinha industrial.

Campanha – Mais árvores, menos papel: Nesta ação, direcionada para a área administrativa, abordamos o mote: É realmente necessário imprimir?

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, por um relacionamento e uma comunicação franca e aberta com nossos 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.

Nosso relacionamento com fornecedores, concorrentes, colaboradores e comunidade está formalizado em nosso Código de Ética, que consta em nosso Guia da Cultura, intranet, restaurantes e em todos os contratos assinados por estes públicos, que iniciam vínculos com nossa empresa.

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.



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

43 3374 1500
apetit@apetit.com.br

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 ou suborno.

Realizamos também auditorias e visitas técnicas às unidades a fim de assegurar a qualidade de nossos serviços. Além disso, mantemos vários canais abertos de comunicação com os colaboradores para que estes possam denunciar qualquer irregularidade.

A Ouvidoria é um canal aberto aos colaboradores, que através dele têm a liberdade de dar sugestões e fazer críticas, seja por e-mail, telefone ou no Portal Apetit. Esses canais são amplamente divulgados nas peças de comunicação interna, a fim de estimular a participação dos funcionários sobre qualquer assunto pertinente ao seu trabalho, sugestões de melhoria nos processos, decisões, denúncias, rotinas de trabalho, gestão, etc. [Saiba Mais](#)

O InBox do Facebook da Apetit também recebe muitas mensagens de colaboradores, que abordam vários assuntos com a Matriz da empresa. Nossa página tem o tempo de resposta avaliado em 3 minutos.

A ouvidoria foi implantada em 2011 e todas as mensagens são respondidas imediatamente. Quando a ouvidoria é acionada, um plano de ação é montado pelo Departamento de Recursos Humanos junto a área responsável, até que o processo seja finalizado e o colaborador receba um retorno.

“A ouvidoria é um canal aberto, direto com o colaborador e totalmente seguro, o sigilo e o anonimato são garantidos. *Guia da Cultura, Pg. 62.*”

Fale com a Presidente



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

43 3374 1500
apetit@apetit.com.br

O Fale com a Presidente é uma ferramenta que permite que os colaboradores se comuniquem diretamente, de forma sigilosa, com a Presidente da Apetit, Marcia Mocelin Manfrin, e que ainda deem sugestões para melhorias na empresa, bem como comentários, críticas e elogios.

Cada um dos comentários é respondido pela própria Presidente através de uma carta encaminhada ao funcionário.

Quando necessário, e sem exposição, a Presidente aciona os departamentos responsáveis por determinada sugestão, crítica ou denúncia, solicitando um plano de ação para resolução do problema ou atendimento da demanda. Estes planos de ação são monitorados pelo staff da Presidência, através de software de gestão de projetos, até a finalização do mesmo.

Quinzenalmente o malote do programa é enviado lacrado para a unidade, permanece a disposição da equipe por uma semana e depois retorna para a matriz. As solicitações são lidas, respondidas pela Presidente e encaminhadas de volta para o colaborador.

Este canal foi implantado na empresa em 2014 e, por ano, recebe cerca de 70 mensagens dos mais diversos conteúdos.

Atualmente, possuímos 30 malotes que circulam entre nossos restaurantes. Cada um desses malotes é lacrado e monitorado através de lacre numerado, para que o sigilo possa ser mantido e o funcionário se sinta confiante para registrar sua mensagem.

A Matriz possui uma urna para que os colaboradores administrativos também depositem suas sugestões e críticas. [Saiba Mais](#)



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

43 3374 1500
apetit@apetit.com.br

ANEXOS



INFORMAÇÕES GERAIS

CONTRATAR E RECEBER



- Contrate Bem
- 5 passos para a contratação
- RIP - Recrutamento Interno de Pessoas
- Guia da Cultura
- PIC - Programa de Integração ao Colaborador
- Nosso Dia
- Seja Bem Vindo
- Preferência pelo "Olho no Olho" - "NOVO!"
- Análise Estatística de Perfil Demográfico - "NOVO!"
- Receber Bem - "NOVO!"

INSPIRAR



- Missão, visão e valores
- Instituto Apetit de Educação
- Projeto Gastronomia Especial
- Programa Integrar
- Mamãe Apetit
- Planeta Sustentável
- Campanha - Responsabilidade à Mesa
- Campanha - Água desperdiçada faz falta
- Campanha - Desperdício, não custa evitar
- Campanha - Mais árvores, menos papel
- Aniversário Solidário
- DiCORe
- Útil
- Código de Ética
- Selos e Reconhecimentos
- Exemplo que vem da liderança

FALAR



- Reuniões 3i - Integrar, Inspirar e Informar
- Acontecendo
- Caixa de Inauguração - "NOVO!"
- Comunicando (Mural)
- Fique por Dentro
- Convenção Anual
- Apetit News
- BSC - Balanced ScoreCard
- Facebook
- WhatsApp - "NOVO!"
- SMS - "NOVO!"

ESCUTAR



- Fale com a Presidente
- Ouvidoria
- Pesquisa de Clima - Trust Index
- Campanha Nosso Cardápio - "NOVO!"
- Liderança acessível - "NOVO!"

AGRADECER



- Desafie-se
- Menção Honrosa
- Adiantamento 13º Salário
- Dia do Cozinheiro
- Dia da Secretária
- Dia do Profissional de Nutrição
- Você Faz Parte da Nossa História
- Concurso de frases Dia do Trabalho
- Cultura de Gratidão
- Prêmio Dupla Cesta
- Promoção por mérito

DESENVOLVER



- UNIAP - Universidade Corporativa Apetit
- PDL - Programa de Desenvolvimento de Lideranças
- PDO - Programa de Desenvolvimento Operacional
- Gestão de Projetos
- Programas de Capacitação Profissional
- Portal Webeducação
- Carteira de Capacitação Profissional
- Idiomas
- Vídeos Comunicativos - "NOVO!"

CUIDAR



- Café da Manhã
- Campanha de Vacinação
- Minuto da Fruta
- Alimentação
- Cartão Benefícios
- Plano de Saúde
- Plano Odontológico
- Seguro de Vida
- Visita ao administrativo
- Dela Sport Team - "NOVO!"
- UBC e UBV - "NOVO!"
- Parceria de vendas para Colaboradores - "NOVO!"
- Outubro Rosa
- Novembro Azul
- Ginástica Laboral
- Flexibilidade de Horário
- Ergonomia no Trabalho
- Treinando para a Vida

CELEBRAR



- Pipoca com Guaraná (Nosso Dia)
- Aniversariantes
- Dia da Mulher
- Dia das Crianças
- Dia das Mães
- Dia dos Pais - "NOVO!"
- Parada Nacional
- Eventos comemorativos
- O Sino

COMPARTILHAR



- Promoções
- Visita que Dissemina - "NOVO!"
- Reestruturação do Hospital do Câncer - "NOVO!"
- Um Bom dia com a Apetit
- Prêmio de Vendas e Bônus por Resultado
- Indique e Ganhe

INFORMAÇÕES GERAIS

A história da Apetit iniciou sua escrita em 1989 com muita dificuldade, mas, sobretudo, com a força da realização do sonho de uma mulher guerreira e determinada. O sonho era tão grande que as pessoas ao seu redor foram puxadas como um ímã para dentro dele. E eis que a história começou a se moldar.

Toda história tem um começo, mas a jornada sempre é a melhor parte.
O que levou a empresa a ser o que ela é hoje? Vamos então fazer uma viagem no tempo.



A ideia de abrir um pequeno restaurante para servir prato feito em Londrina surgiu de um sonho da família Manfrin e, com apenas dois meses de inauguração, Marcia recebeu uma grande proposta! Preparar e entregar treze marmitas para funcionários de uma indústria da cidade de Londrina. A partir daí, ficou claro para ela que o mercado estava carente de empresas que prestassem esse tipo de serviço, atendendo outras empresas. E foi assim que nasceu a APETIT SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, com desafios, superações e triunfos que marcaram a trajetória da empresa. Várias boas histórias foram construídas e, claro, também passamos por momentos críticos, mas o mais importante é que aprendemos a tirar o melhor do que havia em cada uma delas e, assim, aprendemos que é preciso começar pequeno, mas sonhar grande e andar rápido. E, por isso, Marcia estabeleceu como nova meta, fazer da empresa a maior do segmento de transportados (alimentos que são preparados em um local e transportados até onde serão consumidos) da cidade. Após muitas análises de mercado, de segmento e de clientes, ela partiu para o desafio de aumentar sua clientela. Pela qualidade das refeições e cuidado com as pessoas que recebiam seu serviço, a Apetit foi crescendo a cada dia mais e mais e, em 1996, a empresa atingiu seu objetivo, se tornando a líder de refeições transportadas em Londrina e região. E, assim, novos voos foram alçados.

Por que não unificar uma refeição saudável com um ambiente confortável e aconchegante?! Por que não oferecer soluções em serviços de alimentação?! Iniciou-se então o primeiro passo da nossa Missão.





A inovação foi tão grande que, em 1999, todos os clientes deixaram de receber refeições transportadas e passaram a ter um restaurante interno administrado pela Apetit.

Neste mesmo ano, a matriz administrativa da empresa recebeu uma sede nova, local que permanece até hoje.

Em 2001, a organização recebeu um novo reforço, Decarlos Manfrin, trazendo novas ideias e planos.

Seguimos adiante, sempre investindo em tecnologia, padronização de processos e modelos de gestão, mas, principalmente, investindo em pessoas, e aumentando cada vez mais nossos vínculos fortes e duradouros, tanto com os colaboradores como com os clientes.

2013 foi um ano de revolução e investimento pesado com a criação da Universidade Corporativa Apetit - UNIAP, visando aumentar sua qualidade de treinamento e desenvolvimento de pessoas, não pensando somente em sua atuação na empresa e na qualidade dos serviços prestados, mas ensinamento que trariam crescimento para a vida de nossos colaboradores.



Crescemos tanto que o estado do Paraná passou a ser pouco, e então fomos além. Atingimos 11 estados brasileiros, servindo mais de 100 mil refeições diárias, com aproximadamente 1800 colaboradores.

Caminhar e pensar sempre a frente é mais do que ser visionário, é pensar no futuro sem esquecer o passado, orgulhando as pessoas que ajudaram a construir o que vivemos hoje. É, também, sempre lembrar da nossa essência e do principal motivo pelo qual existimos, trazer soluções aos clientes, e, acima de tudo, cuidar de pessoas.





CONTRATAR E RECEBER

Contrate Bem

Visando uma maior assertividade na contratação e redução de turnover em nossos restaurantes, nos empenhamos em treinar nossas lideranças para que estejam capacitadas a contratar bem para suas unidades e departamentos, contratando perfis que tenham valores alinhados aos nossos e que se adequem ao ambiente em que atuam, bem como temos uma equipe interna que analisa estatisticamente os dados técnicos da nossa população de colaboradores que melhor se adaptam as rotinas e tem maiores índices de permanência.

A contratação de um novo Gerente de Unidade (GU) é realizada por um Gerente de Área (GA) e/ou Gerente Operacional (GO) com apoio do departamento de Relacionamento Operacional, que tria os currículos extraídos de sites de empregos, site da empresa, indicações ou promoções internas, que estejam dentro do perfil desejado e encaminha ao GA e GO para agendarem a entrevista, avaliar e selecionar.

INÍCIO

Após a contratação do GU, ele é integrado e já treinado pelo seu superior imediato para conhecer o nosso modelo de R&S, que tem como premissa, encontrar pessoas que respeitem as diferenças, com o objetivo de promover um ambiente plural, com diferentes olhares para um mesmo desafio, que sejam engajadas, vistam a camisa da empresa, tenham brilho nos olhos e amor pelo que fazem, assim, ele terá mais facilidade e assertividade na integração do novo membro em sua equipe, e buscará candidatos no mercado que se adequem à realidade existente dentro do restaurante. A divulgação da vaga é feita via site da empresa, site de vagas, redes sociais, cartazes em instituições de ensino focada na área de alimentação.

Já para as contratações administrativas, o Gerente da área pode conduzir o processo pessoalmente ou pode solicitar formalmente ao RH a divulgação de sua vaga, que o faz via sites de vagas, redes sociais, cartazes em escolas e faculdades, sites de instituições de ensino, a publicação varia de acordo com a posição. Essa



flexibilidade permite que a liderança tenha autonomia no seu processo de seleção. Assim que triado, levando sempre em consideração nossa essência, vontade de fazer a diferença, de aprender e crescer, os currículos são selecionados para entrevista, candidatos entrevistados e encaminhados para contratação.

Um processo de recrutamento e seleção bem feito garante a estabilidade e ascensão, tanto dos colaboradores, como do time como um todo, reduzindo a rotatividade, a incompatibilidade com as atividades e valores e a insatisfação. Para melhorar a busca e a permanência de pessoas que se enquadram bem nos diversos ambientes de trabalho, orientamos o perfil técnico ocupacional por meio de análises estatísticas. Já o perfil comportamental é definido pelo próprio líder, que entende a característica do time e como cada um pode melhor se adaptar à nova rotina.



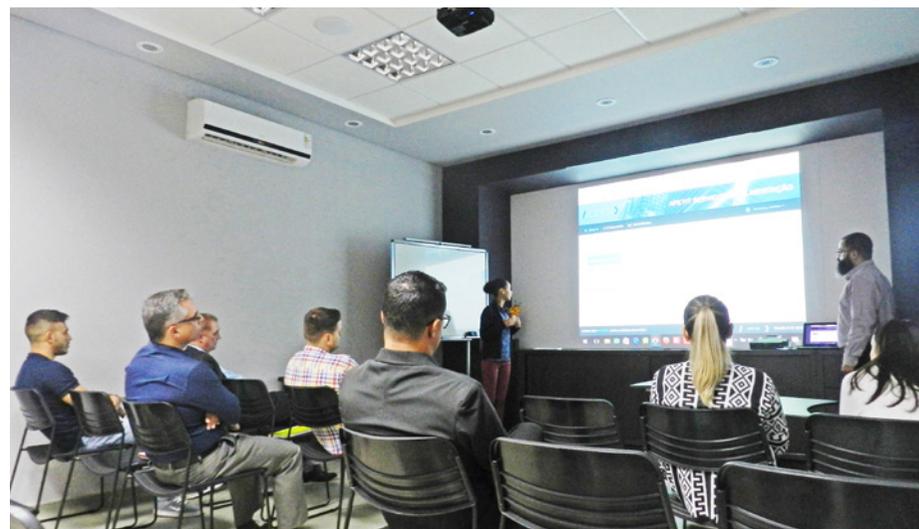
Um processo de recrutamento e seleção bem feito garante a estabilidade e ascensão, tanto dos colaboradores, como do time como um todo, reduzindo a rotatividade, a incompatibilidade com as atividades e valores e a insatisfação.

5 passos para a contratação

Contratar corretamente um colaborador, com perfil adequado, não é suficiente para garantir sua permanência e engajamento com os propósitos da organização. O “5 passos da contratação” é um treinamento que orienta as lideranças sobre as 5 etapas do processo de contratar e receber com sucesso um novo membro no time.

As 5 etapas abordam os processos de **Recrutamento, Seleção, Admissão, Integração e Treinamento**. Sua multiplicação é ministrada a todas as lideranças por meio do portal de educação, uma plataforma de treinamentos e cursos online criada e mantida pela empresa, e posteriormente é reforçada em treinamentos presenciais.

Uma das diretrizes da nossa **Missão** é criar vínculos fortes e duradouros com as pessoas, por isso, sabemos que, a construção dos relacionamentos começa dentro de casa, com nossas equipes. Desde o processo de recrutamento, utilizamos diversas ferramentas, inclusive eletrônicas, e outras personalizadas, para tornar esse processo mais humano. A seleção é orientada tanto para o perfil técnico quanto comportamental, em todos os níveis, como forma de contratar pessoas que tenham adequação tanto à companhia quanto à equipe com quem trabalha. Já o processo admissional segue criteriosamente aspectos legais, dessa maneira, a relação de ética e confiança é um exemplo que começa a ser multiplicado no início da trajetória profissional na companhia. Uma vez admitido, o colaborador é obrigatoriamente integrado às políticas e diretrizes da Alimentar e também conhece nosso modelo de gestão e a rotina operacional da equipe com quem compartilhará suas atividades. Nessa fase, um conjunto de treinamentos básicos é aplicado, que se diferencia apenas por cargo de atuação. A partir daí, é fundamental manter o colaborador atualizado sobre novos processos e reforçar pontos mais importantes periodicamente. Para tanto, a quinta etapa dessa capacitação compreende a fase de treinamento contínuo, que são no mínimo 4 horas mensais de treinamento para 100% de nossos colaboradores.



RIP - Recrutamento Interno de Pessoas

O RIP é um programa que oferece ao nosso colaborador interno a chance de se candidatar às novas vagas, possibilitando que alcance melhores oportunidades, que se sinta valorizado, saia da sua zona de conforto, se realize profissionalmente e/ou pessoalmente, vislumbre crescimento e busque evoluir, tanto na empresa e no cargo, como na vida.

No setor administrativo, a divulgação é feita mediante comunicado do RH, informando todas as características da posição, como requisitos e responsabilidades. Os interessados na vaga, que se encaixam nas competências e responsabilidades, se candidatam e passam por todo o processo de Recrutamento e Seleção, que consiste em triagem de candidaturas, entrevista com Gestor da área e entrevista com o RH.

Já em nossa operação, os colaboradores são informados sobre a abertura de novas vagas pelo Gerente de Unidade, que recebe o comunicado por meio de seu Gerente de Área. Caso a vaga não seja na unidade em que a pessoa está, a equipe é reunida para a divulgação da vaga e fica aberto o direcionamento, de quem tiver interesse em se candidatar, aos tramites dos processos. O candidato pode demonstrar seu interesse tanto para sua Gerente de Unidade como para seu Gerente de Área. O selecionado é avaliado por suas competências e conhecimentos, e então, aprovado ou não.

Para ambas as situações, após a decisão do gestor que abriu a vaga, todos os candidatos são chamados para um feedback individual, independentemente de aprovação ou não.



Sou cozinheira II e trabalho na Apetit há 5 anos. Me sinto realizada e reconhecida, pois ganhei vários prêmios de destaque pelo meu empenho. Iniciei a carreira na empresa como Auxiliar de Cozinha e a empresa me deu a oportunidade de crescimento profissional. Pretendo permanecer aqui até me aposentar!”

Mirtes Renata Cabral Cunha – Cozinheira II – Unidade Heringer, Uberaba, MG



A Apetit me deu a oportunidade de me tornar líder após mais de 20 anos trabalhando em cozinhas. Gosto muito do que faço, me sinto uma profissional realizada e meu desejo é que a Apetit tenha muito sucesso e seja muito próspera. Vamos sempre crescer juntos!”

Josefa Quirino dos Santos – Cozinheira Líder – Unidade Budai – Itapevi, Itapevi, SP



Mirtes e Josefa têm 6 anos de empresa e são alguns de nossos exemplos de crescimento e desenvolvimento. O RIP proporciona ao colaborador a oportunidade de crescer, se desafiar, de sonhar, se realizar e, instantaneamente, aumenta sua satisfação e seu sentimento de pertencimento ao negócio.

Guia da Cultura

Manual que contém nossa cultura, regras, crenças, valores, direitos, deveres, objetivos, benefícios que o colaborador tem direito, o que a empresa espera do colaborador, e o que ela pode proporcionar a ele. Trata-se da descrição da relação entre empregado-empresa e empresa-empregado.

O guia da cultura é enviado para todas as unidades novas antes de sua inauguração, via Caixa de Inauguração (ver item Falar). A Gerente de UEN é responsável por solicitar ao RH novos envios quando seus guias estão acabando, evitando assim que qualquer colaborador inicie suas atividades sem receber o material. Após a solicitação, ele é enviado via malote.

O guia da cultura é um documento, e este é entregue em seu primeiro dia de trabalho, no momento em que o superior imediato o recebe. Na última página, o Guia contempla uma página que registra a ciência e o acordo a tudo o que é repassado durante a fase de integração. Dessa maneira, garantimos o compromisso firmado do colaborador àquilo que se propõe a fazer.

O objetivo do guia é receber e integrar o colaborador com respeito, deixando-o a par de todos os direitos, deveres, benefícios, o que a empresa busca, onde estamos e onde queremos chegar, bem como firmar seu compromisso com a companhia e suas diretrizes.



PIC - Programa de Integração ao Colaborador

Programa de integração que tem como objetivo, após o acolhimento em sua chegada, treinar e capacitar o novo integrante do time. Os treinamentos e cursos são elaborados em conformidade com o padrão da nossa universidade corporativa (ver item Desenvolver – UNIAP). Essa capacitação tem como objetivo ajudar a entender a história da empresa, como ela surgiu e suas evoluções, conscientizar o colaborador sobre os procedimentos corretos para prevenção de acidentes e segurança no trabalho, orientar sobre como funciona nosso padrão de qualidade e sobre quais as condutas esperadas pela empresa. Esses e outros assuntos são abordados presencialmente ou online, para os cargos que tenham essa necessidade, sendo o programa desenvolvido nos seguintes módulos: Integração Institucional, Integração Comportamental, Integração Operacional, Integração Técnica e Integração Estratégica. Sendo a Integração Institucional e Comportamental direcionada a todos os colaboradores. A Integração Operacional é específica para os cargos operacionais, a Introdução Técnica para os Líderes Operacionais e, por fim, a Integração Estratégica para todas as Lideranças da empresa.



INICIO

A **Integração Institucional** aborda as informações sobre a empresa, sua história seu surgimento, suas evoluções e sua cultura. O objetivo é transmitir a essência da nossa missão, visão e valores. Esse momento é marcado pela apresentação do nosso vídeo institucional, tira dúvidas sobre o Guia da Cultura, as grandes metas, nossa responsabilidade corporativa, nossas premiações, a UNIAP, tudo apresentado de maneira leve e descontraída, com vídeos dinâmicos e apresentação de slides interativos, em um ambiente tranquilo e que possibilite o maior grau de imersão possível para o momento. Após a integração, é aplicada uma avaliação de aprendizagem, que permite ao novo colaborador seguir adiante no processo de integração ou reforçar alguns conceitos.

A **Integração Comportamental** trata o desenvolvimento do colaborador dentro da organização e, para isso, é necessário que ele conheça o que se espera de suas condutas em relação à empresa. O superior imediato aplica a Integração Comportamental, mas realizada de maneira diferente. O gestor é responsável por abordar junto ao colaborador temas específicos direcionados às suas atividades, tais como relacionamento interpessoal, flexibilidade, criatividade, espírito de liderança, organização, comunicação assertiva, proatividade, empatia e voluntariado. Todos os itens são abordados de maneira realista e exemplificados ao colaborador com situações hipotéticas para que ele possa ser inserido naquele quadro e sua compreensão seja o mais efetiva possível, tornando a mensagem transmitida ainda mais assertiva e dinâmica. Por ser um treinamento bastante flexível, a liderança pode abordar o conjunto de competências que melhor se enquadram à equipe, atividades que desenvolvem e ambiente que trabalham. Consideramos que nem todas as atividades são iguais, por isso, é fundamental respeitar e possibilitar a diferença em todos os ambientes.

A **Integração Operacional** tem características específicas por ser direcionada exclusivamente aos colaboradores da operação, tais como conhecimentos operacionais do restaurante, suas práticas, ferramentas e informações do cargo. Essa etapa do processo é realizada dentro do restaurante, direcionada pelo Gerente de Unidade, que apresenta toda a rotina do restaurante, independentemente do cargo, para que o novo colaborador saiba quais são suas atribuições



e quem deve procurar em situações que fogem da sua alçada. O Gerente fica responsável por acompanhar de perto as atividades do novo integrante do time, principalmente em sua primeira semana, para dar o suporte necessário e orientar as correções caso ele não esteja executando as práticas dentro dos padrões de qualidade da empresa.

A **Integração Técnica** é um módulo específico para as Lideranças Operacionais. Esse momento é reservado para apresentar as ferramentas internas utilizadas na organização, como demonstrativos de resultados, Balanced Scorecard (modelo de gestão de desempenho), Procedimentos de Qualidade, Procedimentos de Cardápios, entre outros. Esses sistemas são responsáveis por mensurar nossa produtividade, crescimento, custo, qualidade e satisfação do nosso atendimento e, por meio desses indicadores, conseguimos dar o devido reconhecimento e feedback aos nossos colaboradores, sempre em busca de melhorias para o dia a dia do time e alinhamento nas inadequações de nossas entregas. A maior parte dessa integração fica disponível em nosso portal de educação à distância, o que permite às lideranças consultarem, quantas vezes forem necessárias, as temáticas abordadas. Em outras etapas, reforços presenciais também são realizados de acordo com a necessidade.

A **Integração Estratégica** tem como objetivo inteirar as lideranças sobre todo o cenário em que a empresa se encontra, as diretrizes de atuação, qual crescimento é almejado, quais os planos de expansão, atualizações quanto a informações e mudanças internas, caso haja. Tudo explanado de maneira clara e objetiva, afim de manter as lideranças informadas e conscientes dos próximos passos da organização, para que eles possam replicar aos seus pares e juntos seguirmos na mesma direção. A modalidade é aplicada presencialmente por pares ou lideranças imediatas.



Um dia você acorda e recebe a notícia que terá um novo emprego. Inicialmente, pensa que será só mais um emprego como outro qualquer. Aos poucos, você percebe que faz parte de uma nova família, onde existem pessoas que você passou a admirar e que a partir de então poderá aprender com essas pessoas. Essa nova família te acolhe, te motiva, te ensina e te desafia. Com o tempo, ela mostra que acredita em você, e transforma essa relação em uma via de mão dupla.”

Aguinaldo Fernando da Silva – Contador – CSC

Aguinaldo está conosco há mais de 5 anos e mesmo depois de anos, se lembra de como foi recebido e integrado na empresa.

Por mais que os modelos de integração estejam descritos de maneiras isoladas, todos estão totalmente interligados. O intuito das integrações é manter os colaboradores, independentemente do cargo, sempre informados sobre o que acontece em suas áreas, a quem procurar caso alguma situação fuja de sua alçada e fazê-lo sentir-se realmente parte do grupo, dono do negócio.

Nosso Dia

O Programa Nosso Dia foi criado para oferecer aos líderes (operacionais e administrativos) a oportunidade de aproximar-se dos seus colaboradores, reintegrando-os em temas relacionados aos nossos valores enquanto empresa e nossa cultura organizacional. É uma oportunidade de lembrar momentos que fizeram a diferença, como campanhas e ações espontâneas ou promovidas pela empresa.

Busca engajar o colaborador, divulgar as causas que apoiamos e incentivar a adesão aos programas de benefícios espontâneos oferecidos pela empresa.

O programa é pautado em comunicados com temas enviados às unidades por e-mail e malote. No primeiro trimestre do ano, são enviados às unidades, semanalmente, cartazes com fotos dos momentos mais marcantes do ano anterior em nossas unidades. Também são encaminhados informativos que explicam sobre como as ações e programas foram realizados, para contagiá-las ainda mais as unidades que não puderam participar, gerar sinergia e envolver todas em um mesmo clima.

CONTRATAR E RECEBER
"O seu talento é a receita do nosso sucesso."
Equipes comprometidas e qualificadas
Ouvir da Cultura
Incentivando talentos e projetos

INSPIRAR
"Entusiasmo e Cooperação: equipes unidas trabalhando em sintonia."
Voluntariado Corporativo
Iniciativa Especial
Palestras de Prevenção
Plano de Sustentável

FALAR
"Diálogo: Nossa principal forma de expressão."
Reuniões com Liderança
Vídeos da Presidência
Fique por Dentro
Acontecimentos

ESCUTAR
"Ouvir você é um canal para novas possibilidades."
Reuniões de Feedback
Programa Fala com a Presidência
Diversidade
Pesquisas de Clima Organizacional (OCA)

AGRADECER
"Reconhecimento, nossa maior conquista."
Nossos parceiros comerciais
Iniciativa de Marketing
5º Congresso de Direito
Parada Nacional

DESENVOLVER
"Visão alinhada e foco em excelência, essa é a equipe Apetit."
Gestão de Projetos
Iniciativas Corporativas
Desenvolvimento de F&E e Carreira de Especialização
Conhecimento em Nutrição

CUIDAR
"Pessoas: a essência do nosso sucesso."
Saúde, Bem-estar e Segurança Alimentar
Programa Benefícios
Missão e Papel Apetit
Equipamentos de proteção individual

CELEBRAR
"Celebre conosco as conquistas, a vida e os bons momentos."
Iniciativas
Eventos Temáticos
Comemoração de aniversário do Apetit
Dia do Profissional de Nutrição

COMPARTILHAR
"Esforço e comprometimento refletem em bons resultados."
Voluntariado Corporativo
Direcionamento correto do dia a dia
Campanha Desafiar
Diação de material educativo

PROGRAMA NOSSO DIA
Hoje, vamos falar sobre CELEBRAR e COMPARTILHAR!
Evitamos nossos objetivos com trabalho árduo e focado, por isso, quando conquistamos o objeto do nosso desejo, não podemos deixar de CELEBRAR!
• Celebramos, com muita alegria, conquistas e premiações que nos orgulham de tudo que realizamos a cada dia.
O aniversário da nossa empresa, as premiações corporativas e o Dia do Profissional de Nutrição também são comemorações importantes para nós, pois, nos lembram do nosso qualificado time e de nossa história repleta de conquistas.
• Compartilhamos nosso melhor com os colaboradores e a comunidade em que vivemos.
Ao COMPARTILHAR conhecimento e resultados, dividimos com os interessados parte da nossa história e do nosso sucesso.
O compartilhamento de benefícios é o primeiro passo que não sabemos a empresa seja recompensada pelo trabalho realizado, mas, também, todos que contribuíram e cresceram com ela.

PRÁTICAS DE VALOR - EVIDÊNCIAS

Além destes, enviamos vídeos da presidência sobre a missão, a visão e os valores da empresa, via SMS, em um sistema integrado ao RH, para garantir que todos recebam de forma individual e personalizada.

Para as lideranças, utilizamos o e-mail e o WhatsApp para enviar propostas de atividades que venham desenvolver e inovar o dia-a-dia de suas equipes, como dinâmicas com foco em relacionamento interpessoal, bate papo para expor pontos positivos e negativos junto ao seu líder, motivação e etc.

Incentivamos a todos que enviem as fotos ao departamento de Comunicação, pois com esse material podemos divulgar às outras unidades como é importante e relevante participar, inovar e estar atento às necessidades de seu time. Além de, assim, valorizar e elogiar publicamente os restaurantes participantes das campanhas, incentivando aos outros, para que todos participem.

O encerramento é marcado pelo **“Pipoca com Guaraná”**, um evento que visa encerrar os ciclos de temas e promover um momento de confraternização, descontração e aproximação da equipe, e que leva o nome ao sentido literal, em um momento de realmente comer pipoca e tomar guaraná.

A finalidade do programa é manter o colaborador inteirado de tudo que a empresa preza, proporcionar momentos descontraídos, gerando maior proximidade entre liderança e equipe e, deixando claro ao colaborador, o quão importante ele é para o desenvolvimento e crescimento da organização.



INÍCIO

CONTRATAR E RECEBER

Seja Bem Vindo

Programa que oferece o suporte necessário para o novo colaborador, integrando-o de forma acolhedora e oferecendo a oportunidade de ter contato com a cultura e modo de trabalho da empresa, além de ambientá-lo rapidamente junto aos novos colegas de trabalho.

Em nossa organização todo colaborador é recepcionado pelo Gestor, que entrega o Kit Cultura Apetit, desenvolvido de duas maneiras diferentes, um para o administrativo e o outro para a operação, sendo que, o kit para o administrativo é formado pelo Guia da Cultura, Organizer e Caneta, já para as unidades o kit é composto por Guia da Cultura, Carteirinha de Capacitação, Uniformes e EPI's.

Além desses itens, para cargos administrativos, o departamento de Tecnologia da Informação entrega todos os logins e senhas. Caso o novo colaborador seja GA – Gerente de Área ou GO – Gerente de Operações, além de receber os itens acima citados, ele também vem para a Matriz para ficar de 3 a 5 dias em integração, passando por todos os departamentos, crescendo e aprendendo cada vez mais.

Em caso de contratações do setor administrativo, o RH apresenta pessoalmente o novo colaborador a todos os departamentos, para que o novo contratado saiba onde está localizado cada departamento, e demais instalações. No departamento que a pessoa ficará ela terá um “padrinho” que fica responsável por ensinar o que é necessário para a execução de suas atividades, almoçar junto, esclarecer dúvidas, e deixar o colaborador o mais confortável possível nesse primeiro momento.

Já nas unidades, o GU – Gerente de Unidade, apresenta o colaborador à sua equipe antes de iniciar suas atividades junto à cozinha, apresenta o local, entrega-lhes os EPI's e o conduz às suas atividades. Neste primeiro momento, assim como no administrativo, o GU e um colaborador acompanham os primeiros passos do novo colega de trabalho, sempre orientando, auxiliando nos processos, almoçando junto e fazendo tudo que estiver ao alcance para que ele se sinta quão à vontade possível no novo ambiente de trabalho.



Complementando o acolhimento, as novas contratações são divulgadas pelo Departamento de Comunicação e Marketing, em ação de Comunicação Interna, às sextas-feiras, enviando um e-mail de boas-vindas a todos os colaboradores administrativos e Gerentes Operacionais, com o nome, cargo e unidade/ departamento dos novos profissionais, para que os demais possam recebê-los com carinho, atenção e orientá-lo no que for preciso, tendo em vista que o novo contratado precisa se inteirar de como funciona nossa empresa.

Os profissionais que ocupam cargos de liderança, como executivos e diretores por exemplo, também são apresentados por meio eletrônico (e-letter) e em murais internos, onde tem a oportunidade de contar um pouco de sua trajetória profissional, suas expectativas e desafios junto à nova empresa. Por se tratar de cargos de liderança de alto escalão, é importante que as equipes sejam comunicadas quanto às mudanças estratégicas, para que todos estejam alinhados quanto às novas perspectivas da empresa.



SEJA BEM-VINDO
Boas vindas aos colaboradores:

Annelise dos Santos Quintiliano - Gerente UEN Apetit | Yara - UBA 2
Emili Duarte Santos - Recepcionista | Matriz Apetit
Fabio Rossi Cruz - Gerente de Área Apetit | Operacional - Centro Oeste
Ivete Coelho de Souza C. Cavalcante - Gerente UEN Apetit | LDC - Alto Araguaia
Rafael Garcia Destro - Gerente UEN Apetit | Operacional - Sul
Simone Cesar Casoni Pesenti - Gerente UEN Apetit | Serilon

Desejamos sucesso entre nós!

Apetit **Vitanativa** **Duga** **UBC** **CD** **CSC** **DELA FOODS**



#Fique por Dentro!
Janeiro - 2018 | #FiquePorDentro nº64

Novidades!

Receba as boas vindas de toda equipe!

Apetit **Vitanativa** **Duga** **UBC** **CD** **CSC** **DELA FOODS**



O primeiro dia de trabalho é um momento marcante na vida de qualquer pessoa, e é neste momento que não medimos esforços para marcar essa passagem, tornando-a ainda mais especial e inesquecível.

Preferência pelo “Olho no Olho” - “NOVO!”

A escolaridade dos nossos colaboradores de base operacional é, em sua grande maioria, de nível fundamental e médio. Por esse motivo, nem sempre o colaborador possui experiência ou conhecimento para preencher currículos. Dessa maneira, incentivamos que o processo de recrutamento e seleção seja pautado nas limitações e no conjunto de competências de cada cargo.

A técnica “Olho no Olho” que incentivamos, visa conversar com o máximo de pessoas possível, conhecer suas experiências, características e sonhos antes de concluir um processo seletivo pautado, predominantemente, pela análise de currículos. A partir dessa triagem, as demais etapas podem compreender testes práticos e simulações de aptidões que comprovem a entrevista.

Acreditamos que as relações humanas devem prevalecer sobre o cartesiano. Ousar no processo seletivo contribui para a redução da rotatividade das nossas equipes e nos permite selecionar pessoas que se enquadrem bem em nosso modelo de gestão.

Análise Estatística de Perfil Demográfico - “NOVO!”

A redução do turnover e absenteísmo possibilita maior engajamento e performance das equipes. A construção de relacionamentos fortes e duradouros faz parte da nossa missão. Dessa maneira, é fundamental contratar pessoas que se enquadram em nosso modelo de gestão. Para isso, realizamos periodicamente a Análise Estatística de Perfil Demográfico em cada uma das regiões de atuação. Essa análise nos permite avaliar a população de colaboradores existentes e qual o perfil profissional que tem maior nível de engajamento e performance.

A análise é realizada pelo departamento de Gestão Operacional e utiliza a ferramenta de Business Intelligence (BI) como forma de tratar os dados e obter informações para a orientação das lideranças. A análise leva em consideração as características regionais, idade, sexo, horas falta, tempo de permanência nos cargos, remuneração e promoções. Assim, traçamos perfis demográficos que

orientam as lideranças no processo de triagem. Nenhuma dessas características é critério eliminatório ou discriminatório, apenas complementam numericamente a decisão das lideranças durante o processo seletivo. Além dessas análises quantitativas, experiências e características comportamentais orientam majoritariamente o processo seletivo, bem como a avaliação pessoal da liderança durante o processo seletivo.

A rotatividade ou as ausências injustificadas no trabalho atrapalham a performance das equipes, sobrecarregando os colegas de trabalho. Para termos um ambiente saudável é importante que todos deem o melhor de si para suas atividades ocupacionais.



Receber Bem - “NOVO!”

O momento de ingressar no novo emprego gera ansiedade na maioria das pessoas e, para demonstrar nossa receptividade, incentivamos que cada liderança demonstre de forma especial que o colaborador é bem-vindo na nova equipe, que contamos com ele e que ele poderá contar com a empresa.

Para promover um clima de descontração e de receptividade, divulgamos constantemente formas de receber bem nossos novos colaboradores. Um abraço da equipe, recadinho surpresa, a decoração do ambiente de trabalho, um recado no mural, um mimo como chocolate, pirulito ou uma caneca. São ações simples, incentivadas pela empresa, para que as lideranças as tornem hábito em toda nova contratação. Por meio do compartilhamento de experiências, aumentamos o nível de engajamento nessa ação voluntária e acolhemos de forma carinhosa quem integra nossa equipe.

Independentemente do local, quando somos acolhidos e bem recebidos, não esquecemos aquele momento e nos tornamos mais abertos pelo fato de estarmos à vontade. Acolher e cuidar de quem caminha conosco faz toda a diferença e, por isso, esse momento é tão importante para nós.



INSPIRAR

Toda empresa existe e segue adiante por algum motivo, por esse caminho leva sua essência, seus ideais, aquilo em que realmente acredita, o que sente. E é em nossa missão, visão e valores que passamos todo esse contexto aos nossos colaboradores.

MISSÃO

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

É pela nossa missão que o propósito da **Apetit** vai muito além do que simplesmente levar uma refeição saudável e de qualidade a um cliente. Mostra aos usuários e colaboradores o quanto eles são respeitados e cuidados, como buscamos a transparência e cumprimos com nossos objetivos com excelência.

VISÃO

Sermos A referência nacional em soluções de alimentação corporativa.

Como qualquer empresa em ascensão no mercado, queremos crescer cada dia mais, visando lucro, fortalecimento dos nossos pilares e reconhecendo quem está ao nosso lado diariamente, nossos colaboradores. Desta maneira, é possível proporcionar cada vez mais benefícios, inovação, qualidade de vida, segurança e lazer a todos. Ser A referência é ser exemplo e, a **Apetit** preza por ser exemplo por meio de suas atitudes e por sua trajetória de cuidado com as pessoas. Com exemplo, incentivamos cada um dos nossos colaboradores a ser referência positiva onde estiver, no que quer que faça ou fale diariamente.

VALORES

Foco em resultados, clientes, liderança e gestão de pessoas, competência profissional, transparência, respeito pelas pessoas, sustentabilidade.

Nossos valores são pautados em nosso dia a dia, em nossa realidade e, por isso, nosso negócio cresceu tanto nos últimos 28 anos, porque fizemos acontecer sem nunca deixar para trás nossa essência, nossos valores. Sem clientes e colaboradores, ou seja, pessoas que fazem nossos resultados, nada seríamos.

Nossa Missão, Visão e Valores está disseminada em vários locais, tais como, site da Apetit, parede adesivada na entrada dos colaboradores da Matriz, Guia da Cultura, estações de trabalho, agendas, cadernos, comunicados, mural, entre outros, sempre de fácil acesso aos colaboradores, para que eles possam ter realmente um contato diário com aquilo que rege a empresa. É compartilhando nossos propósitos que inspiramos o time Apetit a seguir conosco por essa trajetória.



Instituto Apetit de Educação

O Instituto Apetit de Educação foi criado em 2006, com o intuito de desenvolver ações que possam promover educação, qualidade de vida e conhecimento, alinhado ao entretenimento e satisfação pessoal a quem se envolve.

As ações do instituto acontecem por meio de cursos, ações voluntárias, programas e projetos que são custeados pela própria Apetit. Além de apoiar financeiramente o instituto, a empresa ainda estimula, voluntariamente, seus colaboradores em variadas campanhas solidárias, e articula parcerias para promover, divulgar e ampliar o impacto social e ambiental. O Instituto possui atualmente três grandes marcos: Gastronomia Especial e Integrar, voltados para toda a comunidade, e Mamãe Apetit, direcionado aos nossos colaboradores.



Projeto Gastronomia Especial

Em 2017, tivemos a honra e o prazer de realizar a 7ª edição do Gastronomia Especial, que contou com 8 voluntários e 17 participantes das instituições APAE e APS-Down, ambas de Londrina. O projeto tem como propósito estimular portadores da Síndrome de Down a adquirir novos conhecimentos e desenvolver habilidades, oferecer uma tarde de ensinamentos, com a elaboração de pratos culinários. Também proporcionamos um momento de diversão e descontração, um ambiente para fazer novos amigos e sair de suas rotinas.



PRÁTICAS DE VALOR - EVIDÊNCIAS

Sabe-se que o portador de Síndrome de Down possui uma maior dificuldade de concentração e memorização e, pensando nisso, desenvolvemos a metodologia do evento. Ministrado por um instrutor voluntário, as etapas são sempre executadas passo-a-passo e com calma, para que os participantes assistam e depois reproduzam. Desta maneira, conseguimos desenvolver com excelência a atividade, o que os deixa extremamente satisfeitos com o resultado. No momento de preparação, nossos voluntários os auxiliam no que necessitam para concluir o objetivo com maestria, lembrando que todas as receitas passam por um processo de pré-preparo antes de iniciarmos a atividade, como cortar, cozer e processar, para eliminar qualquer possibilidade de risco de acidentes.

Ao terminar seu próprio preparo o participante pode degustar o prato que ele mesmo preparou.



Além da atividade principal, que é o preparo dos pratos, os alunos ainda contam com nosso espaço gourmet, preparado com decoração, música, dança e bastante interação para a recepção deles. Usualmente, os familiares dos participantes são convidados a assistir o evento, sendo uma forma de alimentar o senso de capacidade e autoestima em todos que participam do programa.

Ao término do dia, todos recebem seu certificado de participação no evento que é entregue em mãos, um a um, pela Presidente da Apetit, Marcia Mocelin Manfrin. A entrega do certificado é um momento de muita emoção e orgulho a todos os envolvidos.

Vídeo: Projeto Gastronomia Especial

Programa Integrar

o Integrar traz consigo a bandeira da inclusão, ofertando oportunidades de emprego a portadores de necessidades especiais que tenham interesse em participar de um time corporativo. As vagas são divulgadas por meio de anúncios nos classificadores de jornais de acordo com a localidade da oportunidade, pelo Facebook da Apetit, em cartazes espalhados nas unidades para o cliente usuário e por contato telefônico e e-mail às escolas e centros de apoio. Estes repassam as informações aos responsáveis dos alunos para que entrem em contato conosco. Os interessados passam pelo processo seletivo, os selecionados são encaminhados para a entrega de documentos e registros e, posteriormente, são direcionados aos locais/departamentos que atuarão, para iniciarem sua integração. No departamento possuem um mentor que será responsável por supervisionar suas atividades e, também, auxiliá-lo a desenvolver suas habilidades, tanto em âmbito profissional como pessoal.

Um dos exemplos que podemos citar é nosso copeiro e padrinho do bem-estar, André Rocha, portador de Síndrome de Down. André está conosco há 9 anos! Iniciou suas atividades em setembro de 2008, trabalhando em um de nossos restaurantes e, em 2011, foi promovido a copeiro da matriz. Desde então acompanhamos sua evolução diária, sempre buscando seu melhor, cuidando sempre da organização, da ordem e das pessoas em nossa sede. É nítido o brilho nos olhos do André, o orgulho e a alegria que tem por poder trabalhar e fazer a diferença na vida de outros 60 colaboradores e, a todos, é gratificante ver o quão independente o André se tornou desde então.

Em 2017 a empresa, como forma de reconhecimento pelo seu esforço e trabalho prestado e, principalmente, como forma de agradecimento pela alegria que ele transmite a todos, lhe concedeu o título de Padrinho do Bem-estar, título oficializado com uma cerimônia formal e a entrega do seu novo cartão de visitas. Tudo isso com a presença de sua família, de todos os gerentes da Matriz e dos diretores. Segundo André, foi um dos dias mais marcantes de sua vida.

Desde então, todos que visitam a matriz são recebidos por ele com muita alegria e contagiados por sua energia. Ao recepcionar os visitantes, o André entrega seu cartão de visitas e como Padrinho do Bem-Estar, se coloca sempre à disposição para quem precisa.

Nosso programa é pioneiro no ramo de alimentação ao empregar portadores de Síndrome de Down.



Mamãe Apetit

Um dos nossos valores é a sustentabilidade e por isso disseminamos a ideia de que uma empresa sustentável não tem apenas como objetivo lucro e crescimento, mas também, a responsabilidade de utilizá-lo com consciência e contribuindo, direta ou indiretamente, com a sociedade e com o país. Ao promover a diversidade, estimulamos a criação de vínculos verdadeiros e melhoramos o senso de pertencimento. É pelo exemplo de envolver pessoas diferentes que podemos inspirar nossas equipes e mostrar que a Apetit é um ambiente acolhedor e que respeita as pessoas, exigindo que essa prática se multiplique em todos os lugares em que atuamos, principalmente pelo exemplo das lideranças.



Planeta Sustentável

Uma iniciativa que visa reduzir os impactos ambientais por meio de campanhas, ações e divulgações de materiais de conscientização aos nossos colaboradores, clientes, usuários e comunidade, sobre como podemos amenizar o quadro atual do nosso planeta e mudar nossas atitudes, não só no trabalho, mas também em casa, no colégio ou por onde passarmos.

Campanha - Responsabilidade à Mesa

Atualmente, a Apetit leva refeições a mais de 100 mil pessoas diariamente e, por ser um número tão expressivo, a empresa sentiu-se na obrigação de disseminar ações de conscientização que envolvam os colaboradores e clientes usuários sobre sua responsabilidade com relação ao desperdício de alimentos. A campanha é prevista no PAR – Planejamento Anual do Restaurante, e pode ser solicitada por todos os Gerentes de Unidade.

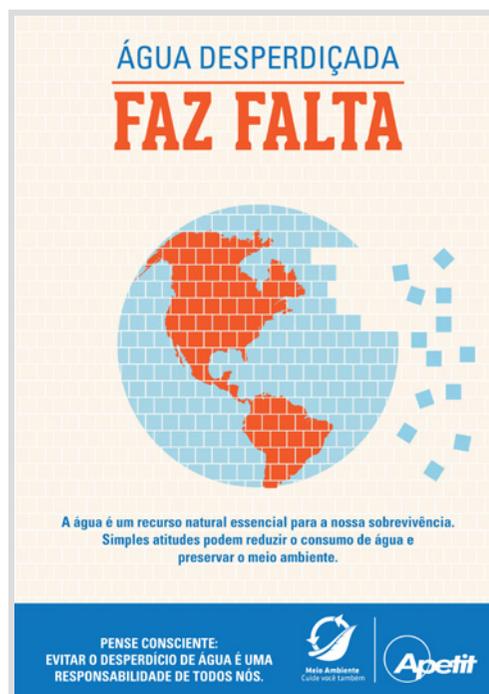
É composta por cartazes que expõem dados significativos sobre o desperdício de alimentos no mundo, além de impresso para display de mesa com informações complementares, cartazes com o contador de desperdício para que semanalmente seja exposto, em números, a quantidade de alimentos desperdiçada e quantas pessoas seriam alimentadas. A campanha tem duração de um mês e, no último dia, incentivamos as equipes a preparar um espaço e expor, em quilos de alimentos secos, a quantidade desperdiçada no mês, para demonstrar fisicamente o impacto do desperdício.



Campanha - Água desperdiçada faz falta

A campanha tem como objetivo conscientizar tanto os colaboradores como os clientes usuários dos restaurantes sobre o consumo consciente da água. Disponível para todas as unidades, possui duas versões: dentro das cozinhas são aplicados adesivos em locais estratégicos, como áreas de higienização de alimentos e de utensílios, por exemplo, com dicas sobre o uso da água nos processos diários de trabalho. Nos restaurantes, ficam expostos, no display de mesa e em cartazes, dicas voltadas para a utilização da água no ambiente doméstico, com o objetivo de informar e conscientizar o cliente usuário.

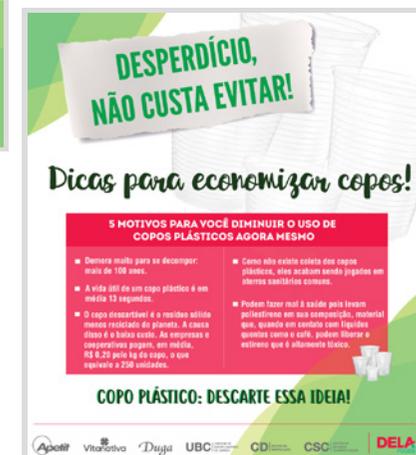
Como forma de dar exemplo sobre o consumo consciente e cuidar dos nossos colaboradores, a implantação da Unidade de Beneficiamento de Vegetais (ver item Cuidar) leva aos restaurantes os vegetais higienizados, descascados, sanitizados e cortados. São 36 litros de água economizados a cada 1 Kg de vegetal produzido. Diariamente, são 180.000 litros de água que deixam de ser utilizados em nossos 180 restaurantes. Anualmente, esse volume seria capaz de encher 22 piscinas olímpicas com 2.500.000 litros de água cada uma. Esses números são divulgados como forma de proporcionar orgulho aos nossos colaboradores e o senso de responsabilidade com os recursos naturais.



Campanha – Desperdício, não custa evitar

Essa campanha foi aplicada nos escritórios administrativos da empresa, com o objetivo de reduzir o consumo de copos descartáveis, papel utilizado em impressões desnecessárias e energia. Em um mês, por exemplo, foi identificado que um número de aproximadamente 60 colaboradores consumia em torno de 14.000 copos descartáveis, o que representa em torno de 11 copos diários, considerando os dias úteis.

A campanha, com duração de um mês, utilizou como canais de divulgação o e-mail dos colaboradores, o fundo de tela dos computadores e a TV do restaurante, para expor informações de cunho educacional a respeito do tema. Locais como interruptor de luz, ar condicionado e impressoras, receberam adesivos de sinalização, para incentivar seu desligamento quando não houver ninguém nas salas ou utilização com moderação, como no caso das impressoras. Foram distribuídas canecas aos colaboradores com o objetivo de reduzir o consumo de copos.





Campanha – Mais árvores, menos papel

Essa campanha pretende alcançar uma redução significativa na utilização de papel, para isso, investimos e implantamos no último ano o projeto Safedoc, que se trata de um novo sistema onde toda a empresa tem acesso e, ao invés de enviarem documentos impressos por malote, todo documento é digitalizado e mantido numa base de dados e cada departamento possui o acesso liberado para sua área. Além da economia de papel, reduzida em mais de 70%, inovamos o dia a dia das nossas gerentes com uma tecnologia de ponta, eliminamos a perda/extravio de documentos importantes e o retrabalho. Desse modo, proporcionamos mais economia, cuidado com o meio ambiente, conscientização das nossas lideranças, precaução com o futuro, qualidade de vida e agilidade nos processos diários dos gerentes. Os arquivos que ainda são impressos, passam por outro processo de conscientização chamado 3 Rs: Reduzir, Reutilizar, Reciclar.

Além de estimular a redução do volume de impressões, desenvolvemos parcerias com gráficas para a confecção de blocos de anotações com o verso de todos os papéis impressos. As gráficas fazem a atuação voluntária e entregam os blocos em nossos escritórios. Depois de utilizados, os papéis são direcionados corretamente para a reciclagem, bem como os demais itens orgânicos, rejeitos, plástico, metal e etc., que são descartados seguindo a separação correta de resíduos, realizada em 100% de nossas unidades.

Aniversário Solidário

Todo aniversário deve ser comemorado e, na Apetit não é diferente. Essa data se tornou um marco para nós, um momento de reflexão, de rever tudo que foi construído até aqui e quais serão nossos próximos passos. Aproveitamos o momento para estender esse sentimento bom, essa energia positiva e, anualmente, nesse período, iniciamos a nossa Gincana Solidária, que visa arrecadar alimentos, materiais de limpeza, roupas ou brinquedos, de acordo com o item selecionado para o ano.



No ano de 2017, a campanha foi ampliada e o convite foi estendido aos clientes, com o objetivo de aumentar a corrente do bem. Cada unidade pôde escolher para qual instituição gostaria de destinar as doações arrecadadas, permitindo assim, contemplar diversas regiões do país e aumentar o nível de engajamento e empatia. Os gerentes e equipes encaminharam, via e-mail, o formulário de participação preenchido. Para medir o número de doações, as equipes tinham um prazo definido para enviar o formulário com a destinação, contagem dos itens arrecadados, assinatura do responsável pela instituição beneficiada e as fotos do dia de entrega das doações. Duas unidades foram premiadas e ambas as equipes receberam um delicioso Happy Hour, custeado pela empresa, como prêmio e reconhecimento da sua boa ação.

As entidades beneficiadas em 2017 foram:

- Asilo São Francisco (Araraquara/SP)**
- Asilo São Vicente de Paulo (Anápolis/GO)**
- Asilo São Vicente de Paulo (Guarulhos/SP)**
- Associação Paraguaçuense de Combate ao Câncer (Paraguaçu Paulista/SP)**
- Associação Santa Terezinha (Carapicuíba/SP)**
- Casa André Luiz (Guarulhos/SP)**
- Casa da Criança de Paranaíba (Paranaíba/PR)**
- Casa de Maria (Londrina/PR)**
- Cervin - Centro de Recuperação vida Nova (Cambé/PR)**
- Grupo Espirita Bezerra de Menezes (Uberlândia/MG)**
- Lar das crianças casa do caminho Itaquera (São Paulo/SP)**
- Lar dos Vovôs (Londrina/PR)**
- Lar Recanto dos Idosos Roberto Lopes Gonçalves (Costa Rica/MS)**
- Missão Casa Verde (Londrina/PR)**
- Retiro dos Pobres Santo Antônio (Angatuba/SP)**
- Sociedade São Vicente de Paulo (Mandaguaçu/PR)**
- Vicentinos - Paróquia Nossa Senhora de Lourdes (Londrina/PR)**
- Vila São Vicente de Paula de Itapuí (Itapuí/SP)**
- Vila Vicentina Alhandra (Alhandra/PB)**



A empolgação dos colaboradores em participar é sempre contagiante e, principalmente nesse período, o clima de benevolência e amor ao próximo paira por toda a empresa.

A preocupação com os recursos deve ser estimulada em todas as esferas sociais e, na *Apetit*, não poderia ser diferente. Da mesma maneira, seguindo nossa missão em manter a empresa saudável e competitiva, a conscientização é uma forma de inspirar os colaboradores a valorizarem seu ambiente de trabalho e os recursos que lhe são disponibilizados, estendidos às suas famílias e equipe, criando o clima de amizade e respeito no dia a dia das pessoas.

DiCORe

O programa DiCORe - Direcionamento Correto do Óleo Residual gerado nos restaurantes da Apetit, tem como principal objetivo minimizar os impactos causados ao meio ambiente. Todo o óleo gerado pelas cozinhas é destinado para empresas credenciadas que fazem sua correta destinação e, o valor financeiro obtido com a venda, é revertido em projetos socioambientais.

No início de 2017, a esposa de um de nossos colaboradores sofreu um acidente doméstico ao preparar sabão caseiro com gordura vegetal. Nosso colaborador, ao perceber sua esposa com chamas pelo corpo, foi socorrê-la e sofreu queimaduras nas mãos. A empresa, além de prestar o atendimento necessário ao colaborador e sua família, despertou a preocupação com outras mulheres que eventualmente produzem sabão de forma perigosa em suas residências, colocando em risco sua saúde e de sua família. A fim de minimizar futuros acidentes como esse e ensinar a maneira correta de produção do sabão e como forma de conscientizar as pessoas sobre o direcionamento correto do óleo residual de cozinhas e residências, realizamos uma oficina de sabão caseiro na 3ª edição do Planeta Sustentável, em parceria com o CRAS - Centro de Referência de Assistência Social e a Secretaria de Meio Ambiente - SEMA. Além da capacitação, o evento contou com palestras sobre o meio ambiente para a comunidade, ministradas pela professora do curso de Tecnologia de Alimentos da UTFPR, Isabel Craveiro Moreira. Ainda com recursos do programa, a Apetit realizou a doação de diversos livros à Secretária Roberta Silveira Queiroz para uso no ônibus - Biblioteca Móvel Ambiental da SEMA e para a Biblioteca Eugênia Monfranatti, ambas com foco em educação de crianças e jovens.

Vídeo: Evento Planeta Sustentável 2017





“O programa DiCOré é uma excelente ferramenta da Apetit para contribuir com o desenvolvimento da sociedade em relação ao meio ambiente. Para mim, participar do evento Planeta Sustentável em 2017 foi uma experiência incrível, pois no dia do evento eu vivenciei a teoria por meio de uma palestra ambiental, onde foi apresentado os danos para o planeta quando se descarta o óleo de forma incorreta e, a prática, mostrando a transformação do resíduo de óleo em outro produto. Foi gratificante, ao final do evento, ver as pessoas entusiasmadas em disseminar o conhecimento com seus familiares e a sua comunidade”

“ Deise Silva – Analista de Qualidade – Matriz – Londrina, PR.



Com este projeto, a Apetit, em parceria com a SEMA e com o CRAS, propõe uma mudança de atitude em relação ao meio ambiente. É muito importante dar o primeiro passo, incentivando o consumo consciente, a destinação correta do lixo produzido e o melhor aproveitamento dos recursos naturais.

O objetivo principal das ações é promover uma opção de melhoria de vida às pessoas de uma comunidade carente e o investimento no desenvolvimento de crianças e jovens da região.

Nosso Dia

Ver item Contratar e Receber.

O programa Nosso Dia possui uma série de temas abordados, mas um de seus principais objetivos consiste em inspirar os colaboradores por meio de suas lideranças. Assuntos como nossa missão e visão demonstram ao colaborador como vemos o mundo, o mercado e as pessoas, desta maneira, é possível alinhar nossos valores aos do colaborador e caminharmos em busca do mesmo objetivo.

Útil

Um programa voltado para o direcionamento correto de lixo eletrônico e contribuição social, auxiliando instituições sem fins lucrativos da cidade.

Nossa última doação foi ao Instituto Filadélfia, uma comunidade terapêutica fundada em 2006, que tem como objetivo atender portadores de dependência química. O instituto sobrevive de doações, pois, seu espaço físico sofreu uma contaminação por caramujos, impossibilitando o cultivo de hortas.



Durante o processo de modernização de equipamentos de informática de todas as nossas unidades no Brasil, o departamento de TI reuniu mais de 800kg de equipamentos para doação em 2017. A partir da parceria, os responsáveis pelo instituto fizeram a coleta e triagem do material junto à empresa. Eles possuem uma equipe específica para manutenção e recuperação dos aparelhos. As peças em pleno funcionamento são vendidas e o dinheiro arrecadado é revertido para a atuação da Comunidade; já os equipamentos sem recuperação são direcionados aos locais corretos de descartes pelo próprio Instituto. Além da doação, a conscientização das pessoas sobre o direcionamento correto desses itens é uma forma de promover orgulho e dar exemplo para que as pessoas façam a sua parte no cuidado com os recursos.

Código de Ética

Nosso código de ética tem como uma de suas premissas, disseminar a nossa cultura por meio dos bons relacionamentos com colegas, líderes, clientes, fornecedores, concorrentes e comunidade.

Nosso objetivo é inspirar os colaboradores a pensar em soluções, independentemente de sua posição hierárquica. É vivenciar diariamente nossa missão e valores nas atitudes mais simples, como dar sugestões de melhorias e cuidar do colega de trabalho e dos clientes. É transmitir aos outros a importância de estar ali, ter orgulho de fazer parte do nosso time e ser exemplo de transformação positiva. Além disso, o código de ética deixa claro aos integrantes da nossa equipe o que esperamos deles em termos de comportamento e atitude.

O código de ética é apresentado ao colaborador em seu primeiro dia de trabalho (Programa Seja Bem-Vindo e Integração). Neste momento, o gerente imediato que está executando o processo de capacitação, explica sobre os assuntos, normas e regras contidas na cartilha. Durante esse momento de interação, o gerente deixa livre para que o novo colaborador exponha todas as dúvidas. Ao final do processo, o colaborador assina o termo de ciência, de acordo com as informações ali contidas, e o documento é anexado à sua pasta individual.

Para se iniciar um contrato, o pontapé inicial deve ser a clareza no que você espera da pessoa e o que ela espera de você. E foi com esse intuito que criamos o código de ética, expor de maneira clara e objetiva o que podemos oferecer, mas também o que vamos proporcionar, deixando o colaborador mais seguro e confiante em seu trabalho.



Guia da Cultura

Ver item *Contratar e Receber*.

Nosso Guia da Cultura traduz a *Apetit*, seus valores, objetivos, o que oferecemos, os deveres e direitos do colaborador, em sessenta páginas contendo um texto dinâmico e interativo. O fato de proporcionar tantas informações ao novo colaborador já no início de suas atividades, transmite segurança e respeito a ele, deixando-o confortável e motivado a dar seu melhor em suas atividades.

Selos e Reconhecimentos



Pacto Global

O Pacto Global tem como objetivo mobilizar a comunidade empresarial internacional para a adoção, em suas práticas de negócios, de valores fundamentais e internacionalmente aceitos nas áreas de direitos humanos, relações de trabalho, meio ambiente e combate à corrupção, refletidos em 10 princípios. A Apetit é a única empresa brasileira do ramo de alimentação corporativa a se tornar signatária do Pacto Global, promovido pela ONU – Organização das Nações Unidas. Assumimos o compromisso de apoiar e difundir, publicamente, os princípios que regem o pacto, que visam a promoção do crescimento sustentável e da cidadania empresarial, como padrão de gestão, por meio de lideranças corporativas comprometidas e inovadoras.



WEPS - Women's Empowerment Principles

O Women's Empowerment Principles possui princípios baseados em igualdade de gêneros, tratar pessoas de forma justa, assegurar saúde, segurança e bem-estar aos colaboradores, promover educação, formação e desenvolvimento profissional para mulheres, igualdade por meio de iniciativas comunitárias, dentre outros pontos que envolvem não apenas mulheres, mas a sociedade como um todo. Nossa empresa também é signatária do WEPS, que é promovido pela ONU. A conquista do selo é fruto de nossas práticas de gestão voltadas para mulheres, que são maioria em nosso público interno e, também, ao cuidado com a sociedade, sempre em busca da qualidade de vida, dentro e fora da organização, estimulando o crescimento pessoal, profissional e humanitário. Acreditamos que promover a autonomia do ser humano é um pré-requisito imprescindível para se alcançar o desenvolvimento sustentável.



Fundação Abrinq - Empresa Amiga da Criança

O Selo demonstra nosso compromisso de não explorar o trabalho infantil, não permitir isso em sua cadeia produtiva, realizar ações sociais em prol de crianças e adolescentes, promover a formação profissional de adolescentes por meio da lei da aprendizagem, dentre outras ações. Desde 2006 somos reconhecidos pela Fundação Abrinq como 'Empresa Amiga da Criança', por contribuir e cumprir com os pilares da instituição, que são alicerçados em cuidado, respeito e desenvolvimento de crianças e adolescentes, realizando ações sociais para o público interno e para a comunidade. Além disso, contribuimos financeiramente para projetos da fundação que tem por objetivo, melhorar a qualidade de vida de crianças e jovens em situação de vulnerabilidade social.



Melhores Fornecedores para RH

O reconhecimento é resultado de uma pesquisa nacional realizada com as maiores organizações e gestores de pessoas do país, e tem, como principal objetivo, avaliar as práticas direcionadas aos clientes nas áreas de Benefícios, Talentos, Tecnologia para RH e Gestão do Negócio e Facilities & Services. A lista é divulgada anualmente e conta com a avaliação dos próprios clientes das empresas selecionadas para identificação dos melhores fornecedores de RH, por meio de um questionário eletrônico.



Prêmio Lide de Empreendedorismo

nossa Presidente, Marcia Mocelin Manfrin, recebeu em dezembro de 2017, durante a 3ª edição do Natal Solidário LIDE Paraná, realizado em Curitiba – PR, o Prêmio Líderes do Paraná, um dos maiores reconhecimentos estaduais do talento e comprometimento das lideranças do estado. O Comitê de Gestão do LIDE elegeu os premiados com base em critérios como crescimento, inovação, responsabilidade social e iniciativas empreendedoras. *“Este prêmio é o reflexo do compromisso assumido e reafirmado pela Apetit nos últimos 28 anos: trabalhar com excelência!”*, frisou a Presidente.

Great Place To Work

O GPTW traz em sua essência o cuidado com pessoas, seja dentro das organizações ou fora delas. E a pesquisa de clima norteia nossos objetivos. Estamos, há 8 anos consecutivos, presentes na lista das Melhores Empresas para se trabalhar no Brasil, organizada pelo Instituto Great Place to Work. Em 2017, fomos classificados no ranking como a 2º melhor empresa para se trabalhar no estado do Paraná e, durante essa trajetória, nossa evolução interna é nítida e gratificante.

Para nós, fazer parte da lista é motivo de grande orgulho, pois acreditamos que o sucesso de uma empresa é fruto dos esforços individuais de cada colaborador e também de um bom trabalho em equipe. Por isso, adotamos como filosofia o Respeito pelas Pessoas. Respeitamos nossos colaboradores e a sociedade, com os compromissos de sempre estimular o crescimento pessoal e profissional, compartilhar as oportunidades de desenvolvimento e maximizar o desempenho individual e da equipe.

Cada um dos selos e prêmios é uma forma de saber que estamos no caminho certo. Por meio de instituições sérias, somos certificados em diversas categorias, demonstrando à nossa equipe e ao mercado, a seriedade e o compromisso da Apetit com o jeito certo de fazer negócio. Mais uma vez, o estímulo às boas práticas é uma forma de inspirar as pessoas e aumentar seu nível de engajamento com nossa missão, nossa visão e nossos valores. Quando demonstramos, na prática, o cumprimento dos nossos propósitos, somos exemplos de que é possível fazer, em todos os níveis da cadeia, com que a estratégia se propague. A cada conquista, divulgamos e celebramos com as equipes para difundir o senso de pertencimento e orgulho, e exigimos que as lideranças multipliquem essas práticas junto às equipes no dia a dia.



Exemplo que vem da liderança

A grande fonte de inspiração da companhia é sua Fundadora Marcia Mocelin Manfrin, mulher forte e idônea, que sonha, busca e realiza. Por meio de seu exemplo e do respeito conquistado por sua história, ela dissemina e contagia, de uma maneira única, os colaboradores em todos os cantos do Brasil.

A presidente que, além de modelo de liderança, é também referência no ambiente de empreendedorismo, transmite seu conhecimento e vivência em painéis, discussões e debates, sempre levando os exemplos da Apetit e de seus colaboradores por onde passa.

Marcia participa de grandes e importantes eventos, como TEDx, Ancham, ACIL e GPTW, entre diversos outros, o que a torna uma pessoa popular e, por isso, ela está presente em variados vídeos, canais de TV e de internet. Esse material também é utilizado para incentivar ainda mais nossos colaboradores a sonhar, sempre lembrando o quanto é importante a dedicação, o comprometimento, a ética e muito trabalho para alcançar o objetivo de ter, e ser, uma equipe de alta performance.





Assim como citado por Marcia Mocelin Manfrin, Presidente da Apetit, nas frases acima, a liderança que inspira faz toda a diferença nas organizações. Elas constroem pontes, estreitam laços e desenvolvem grandes equipes.

[Video- Time Indústrias](#)
[Video- Operação](#)



“A minha filosofia de trabalho e o meu conceito de gestão são completamente inspirados na liderança pelo exemplo. Eu acredito que a formação de uma grande equipe, de uma equipe de sucesso, de alta performance, vem quando existe inspiração, e a inspiração é feita pelos líderes!”

Buscamos ser corretos em tudo que fazemos, independentemente da dificuldade exigida para realizar algumas tarefas. Assim, passamos aos nossos colaboradores o conhecimento empírico, aquele em que não é necessário passar lições de casa pois, todas as lições são reais e vivenciadas conosco por quem estiver ao nosso redor.



“Somente pessoas inconformadas sabem o tamanho da sua coragem.”

E, somente pessoas que sabem o tamanho de sua coragem arriscam largos passos em busca de seus objetivos.



“É necessário ter o maior nível de relacionamento possível com as pessoas. Que nós estejamos cada vez mais próximos uns dos outros, que passemos a compartilhar conhecimento olhando ‘olho no olho’”.



FALAR

Reuniões 3i - Integrar, Inspirar e Informar

As reuniões 3i são focadas em integrar, inspirar e informar as equipes. Os temas abordados são voltados para resultados, metas, visão de crescimento e desenvolvimento, inovações e atualização sobre as ocorrências na organização.

Os encontros acontecem mensalmente e envolvem todos os níveis, dos Acionistas às Equipes Operacionais e Administrativas. Elas ocorrem na matriz, nas regionais e nos restaurantes.

Os temas iniciam nos acionistas e são estendidos por todos os níveis, até serem repassadas para a Operação. Com isso, conseguimos manter todo o grupo alinhado sobre nossos passos e a direção que estamos seguindo. Periodicamente, as lideranças são orientadas sobre a metodologia de condução das reuniões 3i e como devem ser aplicadas corretamente. Individualmente, cada um dos 3i's compreende:

INÍCIO

Integrar: compartilhamento de boas e más notícias, novidades na gestão e crescimento. Objetiva integrar os colaboradores aos acontecimentos da empresa e instigar a participação coletiva, buscando a opinião e sugestão dos funcionários.

Inspirar: compartilhamento de conhecimento entre os envolvidos, bons exemplos e atitudes e reflexões que acrescentem valor ao seu dia a dia, tanto na vida pessoal quanto profissional.

Informar: dar feedbacks e ouvir os colaboradores, direcionar atividades, apresentar metas, objetivos e resultados. O intuito é acompanhar e otimizar os processos dentro da empresa, por meio de uma comunicação de via dupla e transparente.



Acontecendo

O Acontecendo é um informativo digital que divulga as ações mensais e os eventos promovidos nos restaurantes. Estas ações estão previstas no PAR – Planejamento Anual do Restaurante, e incluem cardápio diferenciado, decoração temática, música e atividades de entretenimento. Alguns exemplos são Páscoa, Dia das Mães, Festa Junina, Dia dos Pais, Natal e aniversário de contrato do cliente com a Apetit, além de diversas outras datas comemorativas e importantes.

O departamento de Comunicação incentiva que as lideranças registrem essas datas e momentos tão importantes com fotos do dia do evento junto aos clientes, usuários e equipe, além da decoração do ambiente e do cardápio do dia. Os registros são enviados via e-mail ou WhatsApp e, assim que recebidos, é realizada a criação do informativo personalizado com textos e frases direcionadas àquele momento e àquela unidade. Este é enviado por e-mail aos clientes, colaboradores e lideranças, para que assim seja expresso de maneira pública, o reconhecimento pelo serviço de excelência prestado.



Esta é uma maneira de apresentar aos nossos clientes o empenho de nossas equipes para entregar a excelência no atendimento e na qualidade das nossas refeições e, ao mesmo tempo, mostrar aos nossos líderes como suas equipes são especiais, únicas e comprometidas com suas metas, objetivos e resultados. É o reforço positivo que valoriza e reconhece quem está disposto a dar mais de si pelas pessoas.

Caixa de Inauguração - “NOVO!”

A Caixa de Inauguração foi criada com intuito de cuidar de cada nova equipe que ingressa na empresa. A abertura de um novo restaurante pode ser para muitos um processo novo e, com a nossa caixa, passamos todas as instruções iniciais, ajudando o novo gerente a cuidar de cada detalhe, dos enfeites de mesa aos EPI's dos colaboradores, nosso cuidado vai do aconchego do restaurante à segurança da equipe.

No estoque da Matriz são disponibilizadas várias caixas vazias para que cada departamento coloque os objetos e orientações necessárias para esse primeiro momento. Alguns dos departamentos envolvidos são Recursos Humanos, Saúde Segurança e Meio Ambiente, Garantia da Qualidade, Tecnologia da Informação, Faturamento, Malote e Comunicação e Marketing. Todos eles depositam na caixa objetos, procedimentos e instruções necessárias para esse primeiro passo, afim de orientar os colaboradores e, mesmo que exista uma distância física, demonstrar que já são parte do time e que tem com quem contar.

A empresa está pulverizada por todo país e não conseguimos estar, todos os representantes dos departamentos, presentes nas inaugurações e integrações, e esta foi uma das maneiras que encontramos de nos aproximar e cuidar dos novos integrantes do grupo. Lembrando que o Gerente de Área – Liderança de campo, sempre acompanha as unidades em inauguração, oferecendo pessoalmente, todo o suporte necessário ao novo Gerente de Unidade e colaboradores.

Comunicando (Mural)

Como padrão Apetit, todas as nossas unidades possuem internamente um mural com compartimentos que possibilita a divulgação de documentos e materiais impressos.

Este meio de comunicação é alimentado e atualizado semanalmente com comunicados, informativos e atualizações enviadas pelos departamentos de Comunicação e Marketing, SSMA, RH, e todos os outros que eventualmente têm necessidade de comunicar algo.

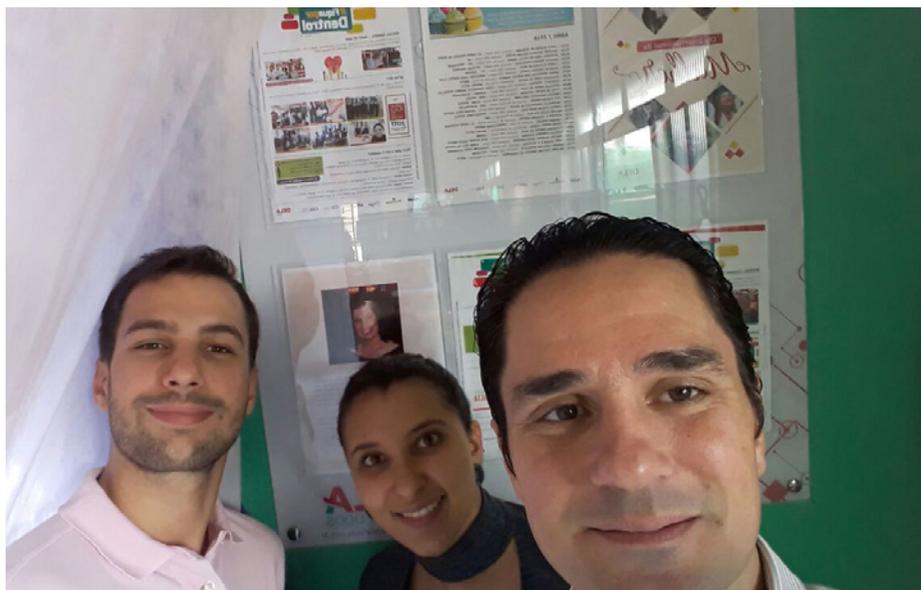
Este meio de comunicação é alimentado e atualizado semanalmente com comunicados, informativos e atualizações enviadas pelos departamentos de Marketing e Comunicação, SSMA, RH, e todos os outros que eventualmente têm necessidade de comunicar algo.



Os Gerentes de Unidade são previamente orientados e semanalmente, ao recebê-los, ele se reúne com sua equipe para repassar as informações contidas neste espaço, devido a importância dos conteúdos.

Essa é uma maneira de deixar a informação ao alcance de todos, proporcionando igualdade e respeito com nossos colaboradores.

Os informativos para o comunicando não possuem temas pré-estabelecidos. Pelo contrário, é um canal que aborda diversos tipos de assuntos, por isso, é possível que todos os departamentos utilizem do meio e mantenham nossos colaboradores informados. Todos os impressos são enviados por malote e os assuntos variam entre resultados da organização e da própria unidade, desempenho da equipe (BSC), conquistas recentes da empresa (prêmios e selos), informativos sobre SSMA, qualidade, rotinas trabalhistas e gestão de pessoas, além de assuntos de cunho social, educativo e de saúde. Cada mural é personalizado para sua unidade, tornando a informação mais precisa e relevante, de maneira mais pessoal e com calor humano.



Por que uma empresa que se preocupa tanto com o meio ambiente ainda imprime para passar informações? Dentro das atividades de nossa segmentação, os cargos operacionais não possuem, em sua grande maioria, acesso à internet e computadores durante a jornada de trabalho, muitas vezes, nem fora do local de labor. E por isso este material é tão importante, pois torna nossos assuntos tangíveis a todos, demonstrando assim respeito e cuidado com nossos colaboradores, reforçando nossos valores, inspirando-os com feitos de outras unidades, levando conhecimentos para crescimento pessoal e profissional, dentre outros.

Além de todos os citados, o comunicado que carrega mais valor para o colaborador é o “Você faz parte da nossa história”, pois é o momento em que o colaborador e todos que passarem por ali poderão contemplar um pouquinho da história daquela pessoa, seu tempo de trabalho, com seu rosto ali estampado e os elogios de quem o rodeia. É sempre um momento de muita comoção e emoção, pois o homenageado recebe muitos cumprimentos, abraços e carinho.



Todos os comunicados impressos pela organização, quando retirados do mural, são utilizados para fins de rascunhos e posteriormente encaminhados aos recicláveis para a destinação e reaproveitamento correto, seguindo nossas premissas de Reduzir, Reutilizar e Reciclar.

Fique por Dentro

O Fique por Dentro é uma ferramenta que estreita laços, reconhece, incentiva, cuida, inspira e mantém o colaborador informado, abordando os mais diversos e delicados assuntos, desde situações pontualmente internas à temas de responsabilidade social e contribuição com a sociedade.

Seu objetivo é, por meio de uma linguagem simples e interativa, e diversas fotos reais das nossas unidades, abordarmos temas que contribuam com o ambiente de trabalho e despertem nos colaboradores a cultura do desenvolvimento pessoal, de sua equipe e da sociedade em que estão inseridos. Em 2017, além de incentivar a participação das equipes em campanhas e ações internas e de responsabilidade corporativa, reforçamos ao nosso time a importância de enviar sugestões ao Departamento de Comunicação sobre assuntos que gostariam de ver neste material. São tratados assuntos corporativos ou temas delicados que infelizmente estão latentes em nossos jornais e no dia-a-dia de nossa sociedade, tais como: violência doméstica e contra a mulher, preconceito, assédio, como reagir ou denunciar tais casos, entre outros.



A comunicação de mão dupla nos ajuda a identificar pontos de melhoria e oferecer um conteúdo que realmente atenda as expectativas do nosso time e esteja em sua realidade, auxiliar não somente nossos colaboradores, mas inspirá-los a contribuir com o conhecimento que recebem para ajudar a sociedade como um todo, torná-la cada dia mais consciente e instruída para se mover, se proteger, se unir cada dia mais em prol da melhoria de vida e cuidado com todos. Este material além de seu perfil online, também possui uma coluna fixa e impressa para ser colocada no mural. Para maior abrangência, também é enviado via e-mail a toda a base de colaboradores.

Ao tratar temáticas diversas, estimulamos o senso crítico e a busca por uma sociedade melhor. Por meio da contribuição coletiva, as pessoas podem falar e ser ouvidas por seus colegas de trabalho e, dessa maneira, contribuir com conteúdos relevantes ao nosso público interno.

Convenção Anual

Nossa convenção é uma imersão de dois dias que tem como finalidade rever resultados do ano que se finda, expor metas para o próximo ano, unir o time, transmitir conhecimento, fortalecimento, motivação e, claro, confraternizar.

O evento é realizado anualmente na UNIAP (Universidade Corporativa Apetit), onde todos os Gerentes Operacionais, Gerentes de Área, Gerentes de Negócios e líderes administrativo participam. Muitos se deslocam de onde habitam para participar do evento, todas as despesas de viagem são custeadas pela empresa. Aqueles que não possuem veículo próprio, são recepcionados por integrantes da equipe organizadora no aeroporto e/ou rodoviária e levados ao local do evento.



Em 2017, o tema da nossa convenção foi “A excelência constrói grandes resultados” e, assim, abordamos temáticas relacionadas à história da empresa e o sonho que motivou os fundadores a começar o negócio. Da mesma maneira, incentivamos cada participante a refletir sobre os sonhos que os direcionaram para o momento em que vivem. Por meio dessas reflexões foi possível introduzir a temática de excelência e como a construímos, dia após dia, em busca de nossos sonhos.

A comissão organizadora, que se envolve no evento do início ao fim, é composta por integrantes de vários departamentos, mas sempre coordenada pelo departamento de Comunicação e Marketing, que já possui um cronograma a ser seguido para que nenhum detalhe seja esquecido, sempre em busca da inovação e de conteúdos totalmente relevantes à realidade de nossa operação.

O primeiro dia de evento contou com a palavra da Presidente Marcia Mocelin Manfrin, falando sobre inspiração e motivação. Dr^a Alexandra Santos, advogada e fundadora da Juntus Coworking, abordou o tema Construindo Sonhos. A Gerência e a Diretoria apresentaram os resultados do ano que se findou e, além desses temas, tivemos apresentações de novos integrantes do corpo diretivo e gerencial, treinamentos e reflexões.



No segundo dia abordamos nossas grandes metas para o ano seguinte. Realizamos um Work Café com a presença da Presidência, Sócios, Diretoria e Gerências, criado com o intuito de propiciar um momento saudável para que os participantes pudessem fazer perguntas de cunho profissional, mas também questionamentos que os agregassem pessoalmente.





Para inspirar e homenagear nossas lideranças ainda mais, apresentamos um vídeo surpresa dos colaboradores de nossas operações falando sobre o que os inspira, quais sonhos já realizaram e quanto a empresa e os líderes contribuíram para essas realizações. Foi um momento de muita emoção, onde muitos reconheceram os rostos de quem ali falava, e se identificava nas palavras ditas por integrantes de suas equipes.

Também contamos com uma palestra sobre expectativas x realização, ministrada pelo jornalista e Master Coach de Performance, Marçal Siqueira, além de premiações e reconhecimentos aos destaques do ano.

Estes dois dias são uma imersão focada em desenvolvimento de líderes, pois acreditamos que somente com pessoas capacitadas liderando times é que conseguiremos atingir nossas metas e objetivos.

O encerramento do evento contou com uma divertida e descontraída festa organizada especialmente para os participantes, com música ao vivo, comida, bebida, personagens circenses que faziam alusão ao tema da convenção, para que os participantes pudessem tirar fotos, interagir e se divertir. Este é um momento voltado para que as pessoas possam descontraír, relaxar, trocar experiências, já que trabalham em estados diferentes, mas com atividades semelhantes, rever colegas de trabalho e conhecer os novos.

O alinhamento de metas, resultados e o investimento na reflexão e motivação dos nossos líderes, é algo impagável e que está totalmente interligado com nossos valores e metas, pois sabemos que, pessoas felizes e motivadas trazem muito mais resultados positivos, amam o que fazem, são transparentes e alegres, fazendo com que nossas equipes mantenham a empresa saudável e competitiva.

Apetit News

O Appetit News é uma ferramenta de conteúdos diversos que influenciam a rotina de gestão de cada uma de nossas unidades. Observando o fluxo de comunicação entre os restaurantes e a matriz, foram identificadas algumas dificuldades, como falhas em solicitações e procedimentos, dúvidas sobre como utilizar corretamente os materiais enviados e desconhecimento de novas rotinas, entre outras situações. A fim de facilitar a operacionalização dos procedimentos e das atividades nos restaurantes, comunicar os acontecimentos aos departamentos da matriz e mostrar a importância e a integração de ambos os setores para a empresa, essa ferramenta de comunicação foi desenvolvida.

A partir da inserção deste método deixamos os procedimentos disponíveis com mais facilidades para os Gerentes de Unidade, especificando passo a passo para que eles possam ser autossuficientes em suas atividades, assim como, aproximamos os colaboradores dos departamentos administrativos à operação. Os informativos eletrônicos, além de relembrar procedimentos, servem como suporte para download de arquivos e oferecem dicas diversas de aplicabilidade. É uma maneira de reforçar conteúdos de treinamentos e instruções de trabalho, de forma rápida e lúdica. Um bom exemplo é o arquivo **Dicas de Decoração (NOVO!)**, material de apoio que oferece dicas simples e de baixo custo para que o Gerente de Unidade e sua equipe possam oferecer aos clientes um evento ainda melhor, e consequentemente, melhorar a satisfação de ambos. Um dos maiores ganhos da ferramenta é a possibilidade de os próprios colaboradores mensurarem o grau de dificuldade dos setores uns dos outros, assim, é natural o aumento de respeito, parceria e reconhecimento pelo trabalho dos colegas.

Durante o mês de elaboração, os departamentos reúnem informações novas ou que precisam de reforço, a partir do fluxo de comunicação do período. Esse conteúdo é compilado pela equipe do Marketing e o informativo eletrônico é disponibilizados mensalmente por e-mail à todas as lideranças, que por sua vez, multiplicam a informação às equipes.

Promover integração é fundamental e, para facilitar o trabalho das lideranças é necessário que o fluxo de informação seja rápido e preciso. Por esse motivo, é absolutamente relevante manter nossas equipes informadas e reforçar continuamente tudo que faça diferença no bom andamento das rotinas operacionais.

DELANEWS
DELA NEWS | Agosto de 2017

NEWS **VOCÊ NA MÍDIA**

O Você na mídia é sua chance de participar de pautas e entrevistas de revistas especializadas em alimentação, saúde, bem-estar, entre outros temas, por meio da Assessoria de Imprensa da Apetit. Se você é Nutricionista, clique [aqui](#) e deixe seu contato!

NOSSO CARDÁPIO
#JuntosSomosMaisFortes

Continue participando da campanha Nosso Cardápio! Envie agora mesmo para o email gislaine.siqueira@apetit.com.br suas sugestões para o cardápio do mês de Novembro - Especialíssimo de Sobremesas. As sugestões serão aceitas até 15/08/2017, analisadas e escolhidas pela equipe do PCP. O cardápio vencedor será divulgado na edição de setembro do Dela News.

CLIQUE AQUI E VEJA OS CARDÁPIOS JÁ SELECIONADOS!

AMIGOS DO MARKETING

Ser amigo do Marketing só traz vantagens! Fique sempre de olho nas ações, campanhas e sortelos promovidos pelo Departamento. Clique [aqui](#) e veja os Gerentes de Unidade destaques no Ranking do Acontecendo 2017 - Primeiro Semestre.

SOLICITAÇÕES

SOLICITAÇÕES MALOTE

Para garantir que os materiais solicitados cheguem a sua unidade na data desejada é indispensável que as solicitações sejam feitas com o máximo de antecedência possível e até as 16:00 horas das terças-feiras.

SOLICITE CERTO

Fique de olho nos departamentos responsáveis pelo envio de materiais a sua Unidade. O Solicite Certo orienta você neste momento! Clique [aqui](#) e confira!

CONHEÇA AS DICAS DE DECORAÇÃO

Agosto é o mês do Evento de Dia dos Pais! Para deixar seu restaurante pronto para receber essa comemoração, é necessário seguir algumas dicas de decoração que foram selecionadas com muito cuidado e carinho pelo Departamento de Comunicação & Marketing. Clique [aqui](#) e confira!

CARDÁPIO **E-LETTER**

Este arquivo é um guia que vai auxiliar o preenchimento do cardápio. É só baixar, abrir em sua máquina, preencher com o cardápio que será servido no dia e imprimir na folha de cardápio colorida que você recebeu no Kit PAR de Agosto. O texto que você digitar neste documento vai ser impresso no espaço em branco da folha!

Convide Clientes e colaboradores para participarem do seu Especialíssimo de Caldos, que acontece no mês de Agosto em todas as unidades! Aqui você pode baixar o e-letter, preencher com todos os dados (dia, horário, atrações) e enviar por email para todos da sua unidade. Organize uma grande festa em seu Restaurantet!

Baixe agora! **Baixe agora!**

Logos: Apetit, Vitarativa, Duja, UBC, GDI, CSC, DELA FOODS

BSC - Balanced ScoreCard

Sustentabilidade é um de nossos valores e, atingi-la não seria possível sem que cada setor, juntamente com suas mãos e forças de trabalho, cuidasse de suas responsabilidades. Seguindo a premissa “Diga como me mede e eu saberei meu desempenho”, o BSC – Balanced Scorecard foi implantado em 2008 e anualmente acompanha a performance operacional de nossas equipes. O BSC é uma ferramenta de avaliação de desempenho que permite às lideranças acompanhar a atuação de suas equipes e departamentos mensalmente. Com os resultados do BSC, os gestores informam suas equipes de seu desempenho, seja ele bom ou ruim, e direcionam planos de trabalho para a melhoria contínua. É uma ferramenta que torna real a nossa transparência na condução das pessoas.

A partir do planejamento estratégico da companhia, as métricas são desdobradas até chegar à atividade dos colaboradores na operação. Mensalmente os números são avaliados por cada liderança, compilados e apresentados no Mural da Unidade. Ali as equipes têm acesso aos indicadores que são divididos em 4 pilares, com acompanhamento dos indicadores:

Resultado: que impactam financeiramente no desempenho da empresa.

Pessoas: que refletem a gestão das equipes, capacitação e cuidado com as pessoas.

Qualidade: de auditorias de qualidade, saúde, segurança, meio ambiente e processos internos.

Clientes: de satisfação dos clientes em relação a nossa atuação do dia a dia.

Para facilitar o acesso e compreensão de todos, além de compreender as metas e resultados, o BSC é apresentado em cores vermelho, amarelo e verde. Que indicam o nível de assertividade em cada um dos indicadores. As reuniões 3i, feedbacks de grupos, celebração de resultados, prêmios por resultados, entre outras ações, são pautados nessa ferramenta. É uma maneira simples e objetiva de compartilhar o caminho que a organização está percorrendo.

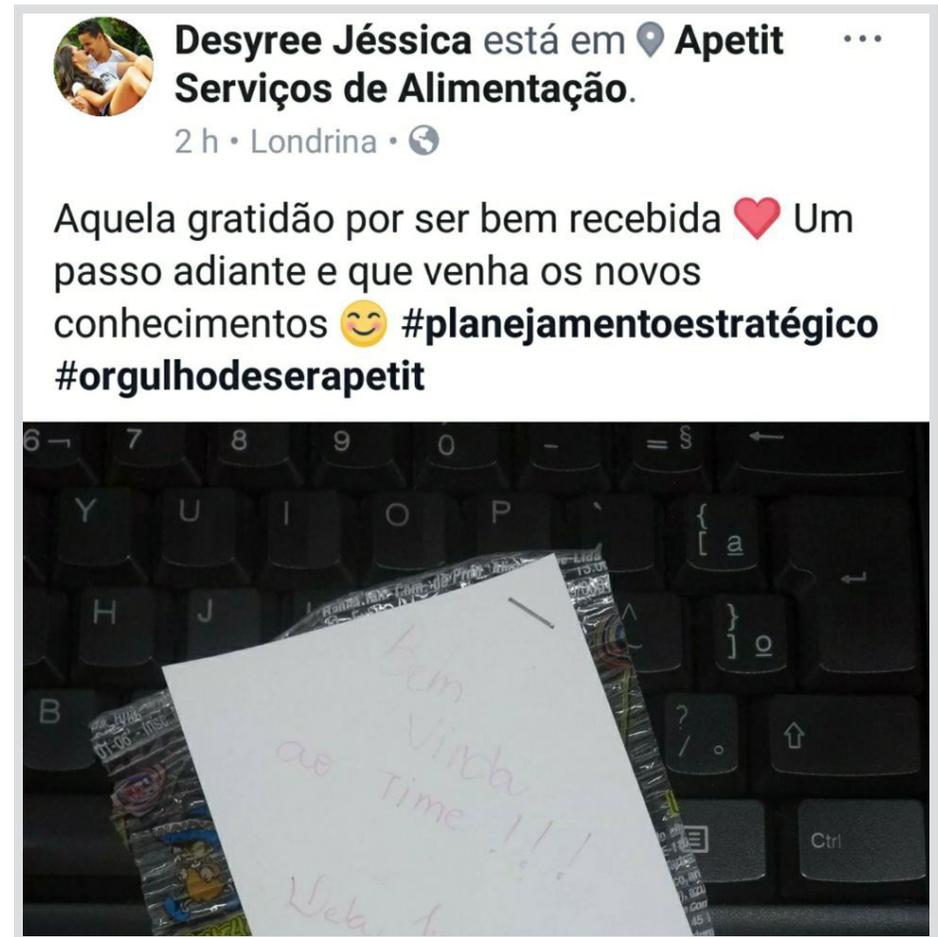


Acreditamos que é por meio da transparência que chegaremos mais longe e a tangibilidade dos números facilita o processo de comunicação de ponta a ponta. Da mesma maneira, permite a avaliação da atuação dos líderes, porque uma equipe que está engajada na missão, visão e valores da companhia, apresenta melhores resultados.

Facebook

Utilizado por cerca de 2 bilhões de usuários, o Facebook é uma das principais redes sociais da atualidade.

Para a Apetit, o Facebook é um canal de relacionamento que tem o poder de nos aproximar de clientes, de fornecedores e, principalmente, dos nossos colaboradores, considerando tamanha extensão alcançada por nossas unidades em todo o território nacional. É por meio dele que podemos falar e ouvir diretamente quem caminha conosco todos os dias.



PRÁTICAS DE VALOR - EVIDÊNCIAS

A rede é alimentada por postagens, textos e vídeos, de caráter corporativo e também temas informativos para crescimento pessoal e lazer, por ela comunicamos o que de fato impacta o mundo, o trabalho e a nossa vida. Comunicamos também as inovações do setor em que atuamos, os resultados que alcançamos pelo comprometimento e engajamento de cada pessoa que constrói conosco o que somos, o que seremos, porque e por quem fazemos. Além disso, compartilhamos nossas diretrizes, nossos valores, nossa missão e a nossa cultura.

O Canal possui abertura suficiente para que os colaboradores consigam expor situações e sugestões que serão ouvidas e/ou destinadas às pessoas corretas, o que aumenta nossa proximidade e confiabilidade das pessoas na organização.

Uma empresa que possui transparência como um de seus principais valores precisa estar atenta a todo momento com o que acontece com seus colaboradores, lideranças e clientes. A rede é uma maneira justa e confiável para que as pessoas cheguem a nós e sejam recebidos com respeito, neutralidade, confiabilidade, e que tenham suas sugestões e reclamações ouvidas e solucionadas respectivamente.



WhatsApp - “NOVO!”

O WhatsApp é um aplicativo de trocas de mensagens e, atualmente, um dos maiores canais de comunicação do mundo, atingindo aproximadamente 1,5 bilhões de usuários por mês, então, por que não utilizarmos esse meio a nosso favor? Por que não utilizar um canal de fácil acesso e grande expansão para melhorar o trabalho e a vida das pessoas? A Apetit então, mais uma vez, foi além!

O canal é administrado pelo departamento de Comunicação e Marketing, que permite o contato direto com todo o corpo diretivo e gerencial da empresa.

Utilizamos todos os canais online e offline para divulgação do número de WhatsApp do departamento, para que todos os colaboradores tenham a oportunidade de entrar em contato conosco e interagir com a Matriz.

Especialmente para as lideranças operacionais que gerenciam a empresa na ponta, foi criada uma lista de transmissão com o objetivo de levar vídeos da presidência, diretorias e outros profissionais, que podem falar sobre assuntos variados, permitindo relações mais pessoais e calorosas, uma vez que, por meio de vídeos, é possível ver a pessoa que muitas vezes só conhecemos por telefone ou e-mail. Além de informações relevantes ao dia a dia da companhia, essa lista também leva mensagens positivas, compartilha sequências de fotos de ações coletivas, que são enviadas pelos colaboradores e redirecionadas a todos, sempre com uma mensagem de reconhecimento pelo feito coletivo. Metas alcançadas são reconhecidas e divulgadas como uma corrente do bem e, tudo isso, durante o horário de trabalho. Da mesma maneira, a velocidade de retorno da ponta é ampliada, pois, ao falarmos por meio da ferramenta, criamos um canal duplo de compartilhamento e comunicação, que pode ser respondido rapidamente.

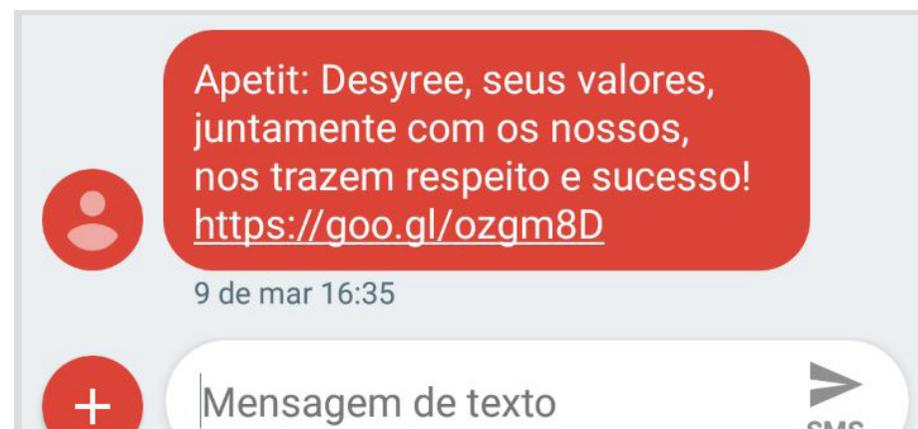
A comunicação é um dos maiores desafios de quem atua pulverizado geograficamente, por esse motivo, investir em inovação e ferramentas faz todo o sentido se queremos ter velocidade e assertividade no fluxo de informações.

SMS - “NOVO!”

O SMS corporativo é um meio que permite levar a informação a todos os colaboradores da organização, pois, apesar de muitos possuírem aparelhos celulares, alguns não têm acesso à internet e, pensando nisso, aderimos ao SMS que dispensa qualquer conexão, usando apenas a rede.

Durante o processo de contratação, é obrigatório informar o número de telefone celular, se o possuir. A partir daí, utilizando um sistema integrado à base de dados do RH, é possível enviar mensagens de texto, links para sites, vídeos e imagens, para que a informação chegue a todos. Periodicamente, é feita a atualização dos números com os colaboradores para que o sistema esteja sempre alimentado com a base de dados correta. Até o investimento na ferramenta, em 2017, a comunicação com a base era feita somente por meio da multiplicação do gerente da planta. A partir de agora, qualquer mensagem pode ser replicada diretamente ao colaborador. Da mesma maneira, é possível que eles respondam as mensagens e comuniquem-se com a matriz sem intermediários, com mais velocidade e transparência.

Utilizar todos os canais de comunicação disponíveis é uma forma de melhorar a disseminação dos conteúdos que julgamos necessários e importantes para o desenvolvimento e crescimento de nossas equipes.



Vídeos Comunicativos - “NOVO!”

Ver item Desenvolver

Marcia Mocelin Manfrin é uma figura de inspiração para todas as pessoas da organização. Ela carrega em si, a cultura de cuidado e respeito pelas pessoas, exercida em toda a empresa. Por isso, criamos esse novo método de falar com nossas equipes, aproximar ainda mais nossa Presidente, como porta voz, dos colaboradores, por meio de assuntos que nos unem. Os vídeos vão de novidades do setor de alimentação à mensagens de celebração, proporcionando ainda mais informações de maneira descontraída e proximidade com nossos funcionários.

[Video - transparência.](#)

[Video - respeito e sustentabilidade.](#)



INÍCIO



ESCUTAR

Reuniões 3i - Integrar, Inspirar e Informar

Ver item Falar.

As Reuniões 3i, trazem em sua essência a aprendizagem, o desenvolvimento, o crescimento profissional e pessoal e, nada melhor do que escutar para que possamos estar alinhados às pessoas ao nosso redor e caminharmos na mesma direção. Dessa maneira, as Reuniões 3i são momentos de comunicação dupla, quando podemos tanto orientar quando receber informações das equipes.

Convenção Anual

Já mencionado no item Falar.

A Convenção Anual possui em seu cronograma momentos específicos para que os colaboradores possam expressar suas percepções, bem como contribuir para o desdobramento da estratégia da companhia.



Fale com a Presidente

Por intermédio dessa ferramenta, o colaborador consegue se manifestar e apresentar suas sugestões, críticas, comentários e elogios, sem serem expostos, pois trata-se de uma comunicação direta e sigilosa encaminhada para a presidente, Marcia Mocelin Manfrin.

O departamento de Comunicação e Marketing encaminha às nossas unidades um malote lacrado, quinzenalmente, que permanece pelo período de uma semana na unidade para que os colaboradores que queiram participar, possam inserir suas declarações e, então, o malote retorna para a matriz. A descrição de seu comentário é formalizada manualmente, onde o colaborador pode descrever um fato, sugestão, crítica, elogio ou qualquer tema que ele entenda ser importante e reportado à presidente. Os comentários são direcionados diretamente à Presidência.

Assim que recebidos, a Sra. Márcia Mocelin Manfrin faz a leitura de todos eles e encaminha uma carta pessoal em resposta ao colaborador sobre o assunto abordado. Os casos pontuais, que exijam a interferência ou alguma medida envolvendo outros departamentos, recebem as orientações da presidente, sem a exposição do colaborador, mantendo assim o sigilo e a descrição prometida no programa. Os planos de ação encaminhados aos outros departamentos são monitorados pela assessoria da presidência, desde o direcionamento das orientações à finalização de cada um deles.

Hoje temos em torno de 30 malotes circulando entre as unidades. Todos eles com lacres numerados, com o objetivo de obter o maior nível de sigilo e confiabilidade possível.

A ferramenta tem nos trazido grandes resultados, tendo em vista a segurança transmitida ao colaborador para que ele possa expor suas ideias e pontos de vista, com a garantia de não sofrer qualquer julgamento por parte de líderes ou colegas. Nos últimos 4 anos de utilização do instrumento, recebemos variados tipos de assuntos e todos foram devidamente respondidos. Esse método nos auxilia a medir o clima e o andamento de cada unidade e, assim, trabalharmos para que possamos adequar o que for necessário e cuidar das pessoas que confiam tanto na organização.

Na Matriz, temos a urna de sugestões e reclamações, que fica exposta em nosso restaurante e lacrada com cadeado, com acesso somente à presidência, para abrir e ler os documentos ali direcionados a ela.

Em ambos os casos, o método aproxima o colaborador da matriz e a presidência, aumentando o calor humano para quem está distante fisicamente, e mostra aos colaboradores o quão são importantes, e como nos esforçamos para ouvi-los.

Criamos o Fale com a Presidente visando a transparência do nosso negócio. Uma ferramenta precisa sobre os fatos, acontecimentos, pontos de vista e clima de cada unidade em sua particularidade.

Diferente de uma pesquisa de clima, este método nos traz o ponto de vista das pessoas escrito com suas próprias palavras, o que dá liberdade e nos mantém informados sobre os acontecimentos ainda recentes.



Ouvidoria

A Ouvidoria é mais um dos nossos meios de escutar o colaborador, porém, este, além de ouvir colaboradores, também é aberto aos clientes, aos fornecedores e à sociedade em geral. Um contato direto com a empresa que sempre está aberta a ouvir, evoluir e cuidar de todos.

Nossa Ouvidoria é composta por e-mail e telefone. Canais amplamente divulgados dentro e fora da empresa, visando uma maior abrangência e alcance de pessoas possível, e é exatamente com isso que reduzimos diariamente a distância entre empresa e pessoas.

Além disso, mantemos contato por meio do inbox da rede social Facebook. Clientes, colaboradores, interessados na empresa, são diversos os tipos de mensagens recebidas, com dúvidas e sugestões, todas respondidas pelo canal, sempre deixando abertura para aproximação com a organização.

Utilizamos a ferramenta desde 2011 e, frequentemente, inovamos sua divulgação e utilização, a fim de mantê-la sempre atual e dinâmica ao nosso público.

Uma empresa que carrega consigo premiações como Abrinq, Melhores Fornecedores para RH, GPTW, Pacto Global e diversos outros, precisa estar atenta ao que acontece a sua volta em tempo integral, tanto com seus colaboradores como com membros da sociedade.

Com a comunicação alinhada e os canais de alcance à empresa explícitos, aumentamos ao máximo o nosso nível de cuidado, satisfação e proximidade com todos, o que reforça ainda mais o nosso diferencial como empresa, como ser competente, transparente e sustentável.

Nome: tatiane matias gonçalves

Telefone: (11) 9439-89884

E-mail: valdenircardoso2012@gmail.com

Eu por meio deste email ,venho agradecer a apetit ,a equipe do RH e principalmente ao Igor do RH e td sua equipe ,por serem tão profissionais e competentes e transparentes,e por resolver td tão rápido e da melhor maneira ,quero les dizer q esse período q pude fazer parte da (família appetite),foi uma das melhores experiência q pude ter ,e principalmente pq ali pude colocar em pratica td o q gosto e amo fazer q é cozinhar. Muito obrigada appetite e td sua equipe e q deus os abençõe grandemente ,e espero assim um dia voltar a fazer parte da família appetite !!! Ass :tatiane matias gonçalves .



Pesquisa de Clima - Trust Index

Além do reconhecimento como Melhor Empresa para Trabalhar, a Apetit considera a pesquisa do Great Place To Work como um divisor de águas na organização. Por meio dela pudemos ter acesso aos dados e informações, que não haviam sido obtidos anteriormente, nem mesmo com as melhores ferramentas de comunicação que eram utilizadas.

A excelência
GRANDES
DOS

Em 3 anos de levantamento do Trust Index detalhado, conseguimos mapear como somos vistos em diversas unidades, como estão nossas lideranças, como está a satisfação das pessoas, onde devemos melhorar, quais os pontos mais críticos, e quais deles precisam de ações imediatas. Assim como qualquer outra organização, temos falhas e erros, mas, diferente de muitas, estamos totalmente dispostos a mudar o que for necessário, e descobrir quais os erros e como podemos corrigi-los, aprendendo com eles cada dia mais, buscando evoluir e seguir sempre além, visando crescimento, destaque e melhoria para a organização e todos que estão ligados a ela.

A pesquisa serve de direcionamento ao departamento de Planejamento Estratégico, que sempre realiza estudos e viabiliza os projetos e desenvolvimentos mais importantes para a organização. Por meio da ferramenta, as ações tomadas são mais eficazes e eficientes.

Em nossa última pesquisa, notamos que um dos indicadores com menor pontuação foi o envolvimento das lideranças com as equipes e, uma das medidas tomadas, foi trazer para a convenção de nossas lideranças (**ver item Inspirar**) os sonhos dos nossos colaboradores, fazê-los refletir sobre como eles são importantes e como sua proximidade reflete na equipe, como uma equipe precisa de atenção e pode mudar se este clima for tranquilo, aberto e saudável. Trabalhamos também com dinâmicas de grupo, proporcionando momentos de interação e diálogo entre líderes e liderados.

O resultado foi recompensador! Depoimentos de colaboradores e fotos mostraram o quanto o momento foi importante para eles.

Para 2018, temos um planejamento pautado em interação de grupos e liderança de portas abertas, com o objetivo de aproximar as equipes de seus líderes, estreitar laços por meio de métodos dinâmicos e inovadores para deixar nítido a todos os envolvidos a importância da boa convivência e respeito entre eles.



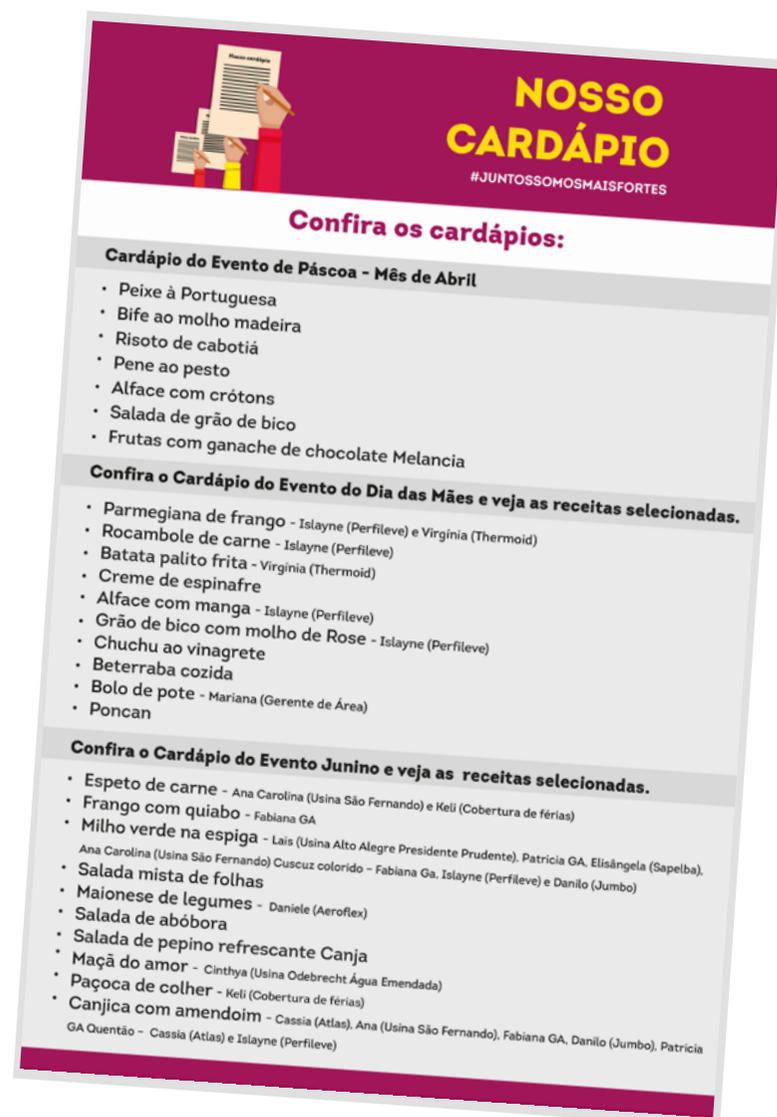
A empresa se sente determinada em influenciar as pessoas, para que elas modifiquem suas atitudes, formando realmente um time, se colocando no lugar do outro, não somente para melhoria na organização, mas para que suas atitudes possam influenciar sua vida pessoal. Que suas boas atitudes se estendam também para fora de seu trabalho, afinal, o trabalho é um segundo lar e, nossa casa, como o primeiro, também precisa de mudanças constantes, melhorias sem fim, que reflitam no modo de viver como um todo.

Campanha Nosso Cardápio - “NOVO”

A campanha foi criada com intuito de interagir, ouvir opiniões, sugestões e vontades dos nossos gerentes de unidades, dar voz as nossas unidades, trazê-los para mais perto do nosso departamento de planejamento de cardápios, independentemente da distância física, deixando-os o mais à vontade possível para expor suas necessidades e desejos, tendo em vista que o cardápio da unidade é algo que está totalmente ligado às atividades diárias de um gerente de restaurante.

Mensalmente, todas as unidades da Apetit realizam um evento, chamado de Especialíssimo, que consiste em um dia com cardápio diferente, focado em um item ou tema específico e, como exemplo, citamos o especialíssimo de massas, de salada, de carnes e de sobremesas. Estes eventos normalmente são planejados no fim do ano anterior e descritos no PAR (Planejamento Anual do Restaurante). No ano de 2017, inovamos esse movimento e lançamos a campanha, a fim de que os gerentes elaborassem cardápios e enviassem para o nosso PCP (Planejamento e Controle da Produção). Todas as sugestões vieram carregadas de inovação, qualidade e, ao mesmo tempo, economia. Elas passaram por uma comissão julgadora e, desta maneira, selecionamos as melhores sugestões. Os pratos escolhidos foram divulgados para toda a empresa e inseridos nos cardápios de todo o país, além disso, os gerentes que tiveram suas sugestões escolhidas receberam prêmios pelas mãos de seus líderes, como sinal de reconhecimento de sua participação e interesse em inovar.

Temos uma equipe de Planejamento de Cardápios centralizada e extremamente capacitada, porém, nesta ação o intuito era envolver o time como um todo, ouvir outras vozes e acolher aquilo que as pessoas tem a nos dizer, deixando-os livres para criar. E, mais uma vez, o resultado foi incrível e inspirou várias outras unidades e departamentos a também participarem de ações e programas internos.





Liderança acessível - “NOVO”

Uma das principais formas de ouvir o colaborador, é tornar acessível as lideranças. Mais do que promover momentos específicos para escutá-los, é necessário que a liderança se faça presente todos os dias, ouça e compreenda a necessidade ou opinião de cada um. Promover um ambiente colaborativo, tornar a comunicação uma via de mão dupla e parte da Cultura é um grande desafio, por esse motivo, utilizamos a figura da Presidente como um exemplo de Liderança Acessível. Por meio do compartilhamento de suas ações, estimulamos as demais lideranças a compartilhar seu tempo para ouvir suas equipes e torná-los agentes de mudança no dia a dia.

Cada um de nossos restaurantes ou departamentos possui uma figura de liderança, normalmente ocupando a posição de gerente ou coordenador. Esses profissionais recebem continuamente treinamentos para gerenciar suas equipes e ouvi-los, mesmo quando a comunicação não é direta ou objetiva. Expressões corporais, baixo desempenho, mudanças no comportamento e alguns outros detalhes são maneiras que o colaborador tem de demonstrar sua percepção sobre o meio que está inserido e, cabe ao gerente perceber tais comportamentos. Capacitar nossas equipes para interpretar, assertivamente, e se dispor de forma acessível para uma conversa individual, é uma das maiores ferramentas que estimulamos para que, na prática, a comunicação aconteça.

AGRADECER

Desafie-se

O Desafie-se surgiu de um desejo entre as Lideranças, a Gestão Operacional e a Diretoria da empresa. O intuito do programa é reconhecer e recompensar financeiramente os nossos melhores Gerentes de Unidade e Gerente de Área, em especial, aqueles que mantêm a unidade em pleno funcionamento, acompanhando faturamento, estoque, cuidado com os colaboradores, qualidade, satisfação do cliente e atendimento, tudo totalmente sob seu controle, sendo necessário atingir o maior índice de performance nos itens do regulamento para receber a premiação.

O programa foi divulgado por meio de hotsite e e-mail das unidades, e as missões do primeiro trimestre do programa foram transmitidas e realizadas entre fevereiro e abril de 2017. Foram três meses de avaliações rigorosas e acompanhamento dos indicadores para que fossem justos com todos os participantes.

A programação foi um sucesso e, então, resolvemos mantê-la como uma prática. Novas missões e metas foram desenvolvidas ao longo do ano e mais pessoas foram se envolvendo.

Tivemos uma adesão numerosa, tornando nosso desejo de atingir o máximo de gerentes ainda mais satisfatório. Os gerentes ficaram extremamente encantados com a novidade, por ser um reconhecimento público sobre os indicadores de sua unidade e premiações em dinheiro, envolvendo as atividades que eles já realizam diariamente.

Em 2017, foram 150 restaurantes participantes, sendo aproximadamente 50 gerentes premiados e um total aproximado de R\$ 40 mil reais de prêmios gratificados por trimestre.

As premiações são pagas trimestralmente, sendo assim, os indicadores são avaliados também nesse período e, aqueles que atingirem os resultados propostos, recebem sua premiação, que é paga em folha junto ao salário.

Reconhecimento e satisfação dos colaboradores é a base de tudo e fizemos o programa como uma espécie de teste, obtendo um resultado acima do esperado. O envolvimento e desempenho dos nossos gerentes foi surpreendente, por isso, prosseguimos e o tornamos mais uma prática especial da empresa.



Menção Honrosa

Nossa Convenção Anual (*ver item Falar*) se destaca por ser um momento dinâmico, que fala, ouve, inspira e, principalmente, agradece. Por ser uma imersão para absorção de novos conhecimentos e alinhamentos entre lideranças, aproveitamos o momento para agradecer e premiar, publicamente, os destaques do ano, mostrando aos outros líderes quais setores, unidades e/ou regionais estão conseguindo caminhar a longos passos, para que possam aprender uns com os outros e compartilhar suas técnicas e ações que geram resultado.

Na convenção de 2017, os destaques foram gratificados com cheques de valores específicos, de acordo com o alcance de seus indicadores.

Tivemos um total de 4 Gerentes de Área premiados e uma das premiadas foi a Gerente da regional Nordeste, que não estava presente por motivo de gestação, mas fizemos a entrega da premiação em sua casa, junto aos seus familiares, tornando o reconhecimento ainda mais especial.

Sem nossas lideranças nada seríamos! A pulverização de nossas unidades é extremamente alta e ter líderes competentes, comprometidos, que realmente lutam pelo crescimento e desenvolvimento da empresa e das pessoas, não tem preço. O mínimo que poderíamos fazer é reconhecê-los e demonstrar toda nossa gratidão e carinho pelos serviços prestados diariamente. O prêmio também motiva outras pessoas a dar mais de si para alcançar os objetivos coletivos e receber as premiações.



Adiantamento 13º Salário

O adiantamento do 13º salário foi criado com intuito de oferecer ao colaborador uma maior autonomia sobre seu benefício, planejamento e controle de sua gestão financeira.

Anualmente, a partir do mês de março, o colaborador que já estiver admitido na empresa por mais de 6 meses, tem o direito de solicitar ao departamento de Rotinas Trabalhistas o adiantamento da 1ª parcela do 13º salário.

A solicitação é realizada por meio de um termo preenchido e assinado pelo colaborador, que é enviado por seu líder imediato, por e-mail, ao departamento de Rotinas Trabalhistas. O pedido deve ser feito até o dia 10 de todo mês para que seja pago no dia 20 subsequente. O benefício é válido de março a outubro de todo ano.

Entendemos que imprevistos acontecem e, este benefício tem sido utilizado, em sua grande maioria, como um amparo para eventuais contratemplos, o que deixa nossos colaboradores mais seguros por terem a opção de adiantamento como uma solução em casos de dificuldades inesperadas, oportunidades de investimentos ou realização de momentos especiais com a família.

Dia do Cozinheiro

O papel do Cozinheiro na Apetit não é apenas um cargo, mas sim, um propagador de amor. Em cada cocção, tempero, prato, temos uma demonstração de cuidado, respeito e carinho.

As mais de 60 toneladas de alimentos, e os mais de 100 mil serviços realizados diariamente em nossos restaurantes, são preparadas e supervisionadas por mais de 320 cozinheiros, alocados em suas respectivas unidades. Portanto, trata-se de um papel de grande responsabilidade e ao mesmo tempo, que só pode ser feito por quem realmente ama o que faz.

Em 2017, encaminhamos aos nossos gerentes de unidade um e-mail lembrando-os sobre o dia do Cozinheiro, comemorado em 10 de maio, para que as lideranças pudessem destacar esse dia de uma maneira importante. Junto ao e-mail, buscando maior proximidade e calor humano, encaminhamos um vídeo da nossa presidente, parabenizando-os por toda dedicação, amor, qualidade e diferencial que fazem em nossa organização e, solicitamos que o vídeo fosse compartilhado com eles no momento escolhido para a parabenização.

Somos gratos a todas as pessoas que caminham conosco e, reconhecê-los em

momentos importantes, dedicados a profissão de cada um, é essencial para nós. Entendemos que cuidar das pessoas e de momentos especiais trazem sentimentos bons, maior proximidade, estreitamento de laços e um sentimento coletivo de gratidão.



Cada prato criado leva um pouco da identidade do criador, uma ideia, um sabor, uma nova experiência. As habilidades são aprimoradas e o resultado final reflete toda sua paixão pelo que faz. A mente prepara, a alma tempera.

Apetit Serviços de Alimentação
Dúvidas ou sugestões? Fale como a gente!
comunicacao@apetit.com.br

f in v e

Unsubscribe



Dia da Secretária

O cargo de Secretária em nossa empresa vai muito além de cuidar e controlar ambientes, agendas e compromissos. Temos essa profissional como uma pessoa de confiança, que cuida, que está sempre atenta ao que acontece ao redor do ambiente e prevê situações de conflitos, risco ou desconforto. É uma colaboradora que está conosco há mais de 9 anos e que nos ajuda, diariamente, a manter a ordem, que preza pelos nossos valores, veste nossa camisa, cuida de nossos colaboradores, clientes e possíveis clientes.

Em 2017, no dia da secretária, como sinal de agradecimento e respeito por tudo que ela faz cotidianamente por nós, nossa colaboradora foi recebida com flores ao chegar pela manhã na empresa. E, em seu aniversário, mais uma surpresa. Ela foi presenteada pela Presidente da Apetit, Marcia Mocelin Manfrin, com um jantar para aproveitar seu dia com o esposo.

Valorizamos imensamente o pilar pessoas e, não poderíamos tratar de maneira diferente uma pessoa que cuida tanto do nosso dia a dia e de tantas pessoas que a rodeiam. Os presentes são apenas a materialização da nossa gratidão.

Dia do Profissional de Nutrição

O Nutricionista está entre os cargos mais importantes para o crescimento e desenvolvimento da Apetit. Eles são responsáveis por gerenciar todos os nossos restaurantes e a importância deles precisa ser reconhecida por todos.

No dia 31 de Agosto, data que homenageia os profissionais de nutrição, a Apetit se moveu para marcá-lo como um dia único. Para que todos saibam a importância desses profissionais para nós, foi enviado um e-letter a toda a empresa homenageando nossos profissionais e competentes gerentes, dessa forma, ninguém se esquecerá de parabenizá-los. Pela manhã, foi enviado, por SMS (ver item Falar) a todos os nutricionistas da empresa um vídeo de nossa Presidente, falando sobre a importância que eles têm para nós, e o quanto ela é grata pela competência e vida de cada um deles.

Já de suas lideranças diretas, nossos Nutricionista receberam um presente entregue pelas mãos de seus líderes.



Minha história na Apetit começou com uma linda passagem por estágio na faculdade, foi naqueles meses que descobri verdadeiramente que pretendia seguir nessa profissão. Meses depois voltei para esse mesmo restaurante como Gerente. São 5 anos de aprendizados e conquistas, tive várias oportunidades onde cresci muito como profissional e também como pessoa. Sou e serei eternamente grata por tudo o que aprendi nesta empresa, que confiou no meu trabalho.”

Cristiane Garcia Maciel – Gerente de UEN – Nortox, Arapongas.

O dia-a-dia de uma cozinha industrial é algo desafiador, e ser o Nutricionista responsável por tudo que acontece ali, é uma responsabilidade muito grande. Está sob sua alçada qualidade, higiene, cuidado, atenção, vidas, por isso, é uma obrigação da organização marcar e mostrar a todos o quanto esse dia é importante para nós. O nutricionista é o líder que gerencia cada um de nossos restaurantes pelo Brasil. Sua figura representa o elo entre a gestão estratégica e a gestão operacional do negócio. Ele é o principal responsável por fazer acontecer, na prática a nossa Missão, multiplicando treinamentos, procedimentos, gerenciando resultados e principalmente construindo vínculos fortes e duradouros com as pessoas que o cercam, sejam colaboradores, clientes, fornecedores ou outros parceiros. Dessa maneira, cuidar, reconhecer e celebrar o dia desse profissional de forma especial é fundamental.

Você Faz Parte da Nossa História

O Você Faz Parte da Nossa História tem o objetivo de agradecer aos nossos colaboradores por tantos anos de dedicação. E, fazer essa homenagem de maneira pública, é o mínimo que poderíamos fazer. As fotos e declarações são divulgadas em toda a empresa, o que torna o colaborador reconhecido por seus colegas de trabalho, líderes e matriz.

Alguns dias antes de o colaborador completar 5, 10, 15, 20 ou 25 anos conosco, coletamos depoimentos de pessoas que fizeram parte de sua trajetória profissional na empresa e do próprio colaborador. As mensagens de carinho são sempre uma surpresa, que é enviada a 100% de nossas unidades em todo o Brasil, de forma eletrônica e impressa. Além dos depoimentos, são anexadas fotos de momentos em que o colaborador participou, como forma de lembrar datas importantes na

empresa. O comunicado também é repassado ao cliente, para que todos possam sentir orgulho e gratidão pelos anos de parceria conquistados. É uma maneira simples, mas eficiente, de divulgar a informação e fazer com que os clientes e colegas de trabalho possam parabenizá-lo.

Além da homenagem, a cada quinquênio, o colaborador comemora junto com sua equipe e ganha um presente, de acordo com seu tempo de casa, que é entregue pessoalmente por seu líder para marcar esse momento.

A competência profissional é mais um de nossos valores e, sabemos que, para trabalhar diariamente em uma cozinha industrial, é necessário ter amor, profissionalismo e muita dedicação. Então, nada mais justo que comemorar e homenagear esses profissionais que nos abrilhantam cada dia mais.



Concurso de frases Dia do Trabalho

Movimentamos a empresa no mês de maio com o concurso de frases, que teve como tema *“Porque eu amo meu trabalho”*. O evento contou com a participação de toda a empresa e rendeu muita criatividade e interação.

A campanha foi divulgada em toda a empresa por e-mail, murais e demais ferramentas de comunicação. As frases recebidas foram direcionadas ao e-mail da Comunicação, tanto do administrativo, quanto do operacional. Nossas gerentes de unidade ficaram encarregadas de enviar as frases de seus colaboradores e, aqueles que se sentissem à vontade, também podiam encaminhar diretamente de seu e-mail pessoal, sempre com identificação de cargo e unidade.

As frases foram recebidas durante todo mês de maio, para que os participantes tivessem tempo hábil para refletir e criar suas orações. Elas foram julgadas por um comitê formado pelo conselho, gerentes e coordenadores da empresa. O nome dos autores das frases foi ocultado no momento do voto, para que não houvesse nenhum tipo de pré-julgamento ou interferência na decisão. Trabalhamos para que a decisão fosse justa e limpa.

O resultado foi divulgado no dia 02/06, e a frase escolhida foi da nossa Gerente de Unidade, Ana Lúcia, da regional São Paulo. Ela escreveu: :

“O meu trabalho é uma parte da minha vida a qual a importância e a realização pessoal e profissional demonstram a cada dia que começa, o quanto é bom e gratificante!”

Ela foi presenteadada com um delicioso jantar com acompanhante.

A divulgação foi feita para todos os colaboradores com a foto da vencedora, a frase selecionada e quais foram os finalistas, afim de comprovar a veracidade e incentivar aqueles que ficaram entre os melhores a continuar participando.



#FiquePorDentro!

Junho - 2017 | #FiquePorDentro nº24



Essa sortuda da foto é a Ana Lúcia, Gerente de Unidade da Tate & Lyle. Ela participou do concurso de Frases do Dia do Trabalhador, proposto pelo Departamento de Comunicação & Marketing do CSC - Dela Foods e ganhou um super jantar com acompanhante.

Nós recebemos várias frases em que os colaboradores demonstraram o quanto amam seus trabalhos. A frase vencedora foi escolhida por uma comissão formada pelo Conselho, Gerentes e Coordenadores da empresa.

Conheça a frase vencedora:

“O meu trabalho é uma parte da minha vida a qual a importância e a realização pessoal e profissional demonstram a cada dia que começa, o quanto é bom e gratificante!”

Parabéns também aos demais finalistas da campanha:

- Whendryo Nascimento - Estratégia
- Milaine Conti - Presidência
- Mariana Cruz - GPA Itaim

Continue participando das ações da Comunicação Interna.
O próximo vencedor pode ser você!

Por meio do concurso, foi possível mensurar como nossos colaboradores estão se sentindo no trabalho. Eles foram extremamente sinceros e as frases recebidas vieram recheadas de amor e gratidão pelo time. O envolvimento dos colaboradores no concurso nos fez pensar que estamos no caminho certo para promover o senso de gratidão pelo trabalho e pelas pessoas. A premiação é, também, a nossa forma de dizer muito obrigada a quem se dedica todos os dias ao seu trabalho.

Cultura de Gratidão

O engajamento dos colaboradores nos programas internos da empresa e com os seus indicadores de gestão, estão diretamente relacionados ao reforço positivo que cada líder dá à sua equipe quando tem uma boa performance, ou dedica um esforço extra para realizar alguma atividade.

O Programa de Desenvolvimento de Lideranças (*ver item Desenvolver*) contempla as temáticas sobre o impacto da gratidão no ambiente de trabalho, e estimula que cada líder valorize ações no dia a dia de forma coletiva ou individual.

Entre vários exemplos, podemos citar o departamento de Comunicação e Marketing, que ao receber fotos dos restaurantes e das campanhas, agradece aos participantes com pequenos mimos, como canecas personalizadas, chocolates, baldes de pipoca e diversas outras pequenas demonstrações de agradecimento pela participação. É uma forma de demonstrar o quanto é importante o engajamento e estimular futuras participações.

Da mesma forma, em uma das nossas unidades em Londrina, tivemos, de uma semana para outra, o dobro de produção necessária para atender ao cliente. A equipe prontamente se dispôs a cumprir a tarefa juntamente com a liderança e, no final da semana, foi realizado um café da tarde para todos os 21 colaboradores da equipe, como uma pequena forma de agradecê-los pelo esforço extra.



Nos setores administrativos, é comum encontrar equipes reunidas com lanches e celebrações promovidas pela própria liderança como forma de agradecer ao time pelos resultados alcançados ou pela entrega de algum projeto.

O exemplo também vem da presidência. Em uma de suas visitas aos restaurantes, Marcia encontrou uma auxiliar de cozinha, responsável pelas saladas, higienizando tomates e retirando as pequenas extremidades onde se conecta o talo do vegetal. A colaboradora realizava a atividade com tanto zelo e dedicação que, ao notar seu cuidado, a presidente imediatamente reuniu a equipe e a líder do local, reconheceu publicamente o exemplo da colaboradora e alguns dias depois, lhe foi entregue uma gratificação em dinheiro como forma de agradecimento pela sua atividade.



A gratidão é estimulada nos treinamentos e reuniões com as lideranças. Apesar de termos formalmente alguns programas que partem da empresa como forma de agradecer os colaboradores, a grande maioria das ações é realizada diariamente, de colaborador para colaborador, ou líder para a equipe. O fato descrito a seguir é um dos exemplos de que a gratidão é parte integrante do ambiente colaborativo.

Uma diretora da empresa recebeu os seguintes e-mails de seus gerentes:



“Pedro, faço questão de registrar meu agradecimento pela parceria, você realmente me ensinou muito ontem. Eu confesso que tenho dúvidas se agiria desta forma, ou seja, com tamanha grandeza. Estamos precisando de pessoas como você no mundo, por isto, me curvo para te agradecer e copio a Pamela, para que ela saiba que temos conosco alguém tão especial como você. #pedroexemploaserseguidoobrigada”

Edilaine Camero – Gerente de Relacionamento Operacional – Matriz – Londrina, PR.

O e-mail foi respondido:



“Edilaine, obrigado pelas palavras, apoio, colaboração, ajuda e conselhos que você tem despendido desde que iniciei na empresa. Tenho muita admiração por você e pelo que você faz. Um grande abraço.”

Pedro Henrique Soares – Coord. de SSMA e Qualidade – SSMA – Matriz – Londrina, PR.

Esse é apenas um exemplo de ações que acontecem rotineiramente em nossa empresa. São cartinhas entregues de uns para outros, recados nos murais da empresa, entre outras formas que as próprias equipes demonstram diariamente suas admirações e respeito pelos colegas de trabalho.

Para nós, isso reforça ainda mais, os bons frutos da cultura que disseminamos, comprovando que ela funciona e tem crescido espontaneamente como sempre desejamos.

Prêmio Dupla Cesta

O Prêmio Dupla Cesta é muito utilizado pelas lideranças para reconhecer o esforço extra das equipes ou de algum colaborador em específico. Normalmente, a premiação é entregue ao final de um projeto ou atividade de impacto, juntamente com o reconhecimento coletivo entre as equipes.

Em 2017, uma de nossas unidades concedeu o prêmio de dupla cesta a 25% da equipe em março e, a outros 30% em agosto. Nessa unidade, em dois meses específicos do ano, temos um movimento e fluxo de atividades maior que nos outros. Ao final de cada um dos dois períodos mais movimentados, a gerente reuniu a equipe e agradeceu o esforço de todos, principalmente daqueles colaboradores que foram destaque em suas atividades, contribuindo coletivamente para o sucesso do time, anunciando então, a premiação que eles receberiam.

Esse reconhecimento representa, para colaboradores de base, um aumento de 12% em sua renda mensal. Quando se trata de colaboradores operacionais, o agradecimento acompanhado de recursos financeiros contribui diretamente para a manutenção da família e é sempre bem-vindo. Reconhecer publicamente gera estímulos, maior confiança e engajamento na produtividade.

Em 2017 foram mais de 150 Prêmios de Dupla Cestas distribuídos às equipes operacionais, o que nos trouxe números expressivos de desenvolvimento e resultados, além de grandes demonstrações de satisfação por parte dos colaboradores.



Promoção por mérito

Em nosso modelo de Gestão de Pessoas, o Plano de Cargos e Salários possui o Crescimento Vertical e o Crescimento Horizontal. O crescimento vertical reflete à ascensão do colaborador quando ele desenvolve competências extras, assume novas responsabilidades e cresce em cargos ou níveis.

Já o crescimento horizontal, é um reconhecimento dedicado aos colaboradores que tem um desempenho acima da média em um determinado período, que são exemplos de comportamento na equipe ou desempenham alguma função de impacto positivo no dia a dia, transformando-se em destaque.

São exemplos, colaboradores que, além de cumprir com sua rotina de trabalho, contribuem com a capacitação de outros colegas espontaneamente, e se tornam referência dentro da equipe. Também são modelos, colaboradores que além de sua rotina, promovem projetos de inovação e performance para melhorar o desempenho do setor ou da companhia, ou ainda, colaboradores que tem dedicação e produtividade acima da média em suas atividades.



A Promoção por Mérito não implica necessariamente no aumento de escolaridade, responsabilidades ou cargo. A meritocracia é uma forma de reconhecimento financeiro e desenvolvimento profissional à colaboradores que desempenham com excelência suas atividades, tornando-se referência e exemplo aos demais.

DESENVOLVER

UNIAP - Universidade Corporativa Apetit

Por meio da Universidade Corporativa, a Apetit proporciona aos seus colaboradores os conhecimentos necessários para desenvolvimento profissional e pessoal. Ao todo são quatro escolas:

Escola de Inteligência Estratégica: voltada ao desenvolvimento de competências estratégicas focadas no gerenciamento e exercício da liderança.

Escola de Inteligência Comportamental: de fundamental importância para o sucesso organizacional, essa escola contribui para a formação da conduta dos colaboradores da Apetit. Os conteúdos dessa escola são orientados por disciplinas de desenvolvimento humano, aquisição de competências comportamentais e de responsabilidade corporativa, além da orientação ao voluntariado corporativo.

Escola de Inteligência Operacional: direcionada ao Core Business organizacional, ou seja, ao principal negócio da empresa, a operação. É por meio desta escola

que compartilhamos conteúdos relativos ao dia a dia de nossos restaurantes, do gerenciamento de suas rotinas e das competências que nos levam à excelência.

Escola de Inteligência Profissional: tem foco na capacitação da escolaridade de nossos colaboradores. Ensino fundamental e médio, estágios, graduação, pós-graduação, capacitação em idiomas e certificação profissional. Diferente das demais escolas, essa capacitação possui grande envolvimento de outras instituições para sua realização. Para que isso seja possível, a Apetit conta com parcerias que oportunizam descontos, bolsas parciais e integrais nos mais diversos níveis de capacitação.



A UNIAP é uma grande instituição, dentro da Apetit, que preza pelo desenvolvimento estratégico de nossos colaboradores. Mais do que treinamento e desenvolvimento, a universidade corporativa foca em capacitação com horizontes de curto, médio e longo prazo, de forma a contribuir significativamente para os resultados da companhia, e com a perenidade da organização e suas estratégias. Cada colaborador passa, por meio dos programas de desenvolvimento, por todas as escolas e, dessa maneira, pode aproveitar as oportunidades de crescimento que a Apetit proporciona.

Em 2017, cada colaborador recebeu da companhia 98 horas de capacitação presencial obrigatória, com registros e indicadores de desempenho, totalizando mais de 150.000 horas de desenvolvimento no total das equipes de base. Já as lideranças, além da capacitação para multiplicar os treinamentos operacionais, tiveram acesso a 92 horas de cursos exclusivos para o desenvolvimento de atividades de liderança, gestão e estratégia. Além dos treinamentos fornecidos pela companhia, também são realizados diversos cursos espontâneos, que cada liderança tem flexibilidade para realizar com suas equipes.

O Portal Webeducação, ferramenta de e-learning da UNIAP, desde 2010, leva conhecimento a 100% dos nossos profissionais com acesso a e-mail e computador, independentemente de sua localidade. Incentivamos a participação de professores internos que multiplicam o conhecimento da organização. Contamos também com a parceria entre instituições de ensino, escolas de negócio e empresas privadas que contribuem diretamente com a operacionalização da UNIAP.

Na busca pela excelência dos serviços prestados, os colaboradores operacionais, administrativos e todas as lideranças, têm acesso aos programas de capacitação da Universidade Corporativa Apetit desde 2012. O principal objetivo é alcançar o que vai além da rotina, focando na construção de uma equipe sólida, oportunizando crescimento e desenvolvendo competências para fortalecer o futuro da organização, e o futuro das pessoas que trabalham conosco.



PDL - Programa de Desenvolvimento de Lideranças

Os treinamentos do Programa de Desenvolvimento de Lideranças, em vigor desde 2011, focam na Excelência em Gestão, Atendimento ao Cliente, Relacionamento Interpessoal e nos Programas de Gestão de Pessoas.

Cada módulo do programa possibilita o desenvolvimento individual e em grupo, fortalecendo as relações internas e promovendo oportunidades de crescimento. O PDL não é apenas voltado aos líderes existentes, mas oportuniza também a participação daqueles que almejam o desenvolvimento de suas carreiras dentro da organização. Em 2017, ofertamos 12 cursos de capacitação dessa modalidade, envolvendo mais de 500 participantes.

Cada curso é desenvolvido internamente, postado no Portal Webeducação e conta com materiais de apoio e avaliação de desempenho. O profissional pode se cadastrar e realizar o curso quantas vezes for necessário. Cada um dos treinamentos está disponível no PAR – Planejamento Anual do Restaurante, para que todos observem o quanto esses treinamentos estão alinhados com o planejamento da empresa, colaboradores, clientes e demais parceiros. O PDL representa 24 horas de capacitação no ano para as lideranças e profissionais que almejam desenvolvimento e crescimento profissional.



PDO - Programa de Desenvolvimento Operacional

Acreditamos que a boa produtividade percebida pelo próprio colaborador, aumenta seus índices de satisfação, promove o engajamento e contribui para a sua realização enquanto indivíduo. Pensando nisso, desde 2007, os profissionais que estão dentro de nossos restaurantes e cozinhas, recebem os treinamentos do PDO. São abordados temas técnicos, requisitos de segurança e saúde, qualidade de vida e aspectos humanos do dia a dia de trabalho, com foco na otimização dos processos operacionais que visam à qualidade nos serviços prestados e o desenvolvimento contínuo de nossos funcionários.

Em 2017, contamos com 180 multiplicadores desses treinamentos presencialmente, oferecendo 60 treinamentos para os mais de 1430 colaboradores operacionais ao longo do ano. Cada um dos multiplicadores possui o material e tem flexibilidade para utilizar cartilhas, multimídia e dinâmicas, dependendo dos recursos disponíveis e do perfil da equipe. Os treinamentos são registrados com ficha de presença para maior controle e assertividade. Ao final de cada capacitação, são feitos registros na Carteira de Capacitação de cada um dos colaboradores presentes. Os maiores diferenciais dos programas de treinamentos voltados para o público operacional, são a linguagem simplificada e os meios utilizados que tornam a apresentação dinâmica e atrativa, facilitando a compreensão e a aquisição do conhecimento.



“A Apetit é uma empresa muito boa! Gosto muito das pessoas que trabalham comigo e tenho uma boa relação com todos. Entrei na empresa para cobrir férias de uma funcionária e fui contratada. Fiquei muito feliz! Aprendi, e ainda aprendo muito com os treinamentos que faço. Obrigada, Apetit!”

Francisca Silvestre da Silva – Cozinheiro I – Servgás

Gestão de Projetos

Acreditamos que em cada colaborador existe um potencial líder, e é papel da própria empresa criar condições para que todos possam exercer essa liderança e se desenvolver na companhia. A Cultura de trabalhar com projetos já existe na Apetit há alguns anos, mas, apesar disso, esses projetos sempre eram apresentados e gerenciados por coordenadores, gerentes ou diretores.

A partir de 2014, pensando em uma abordagem de desenvolvimento, o RH iniciou uma campanha interna para que os colaboradores do departamento sugerissem ideias de melhorias e as transformassem em projetos dentro do setor.

Foram 3 projetos aprovados e desenvolvidos ao longo de todo o ano, tendo como Gerentes de Projetos, assistentes e analistas da área. A partir disso, todos os anos são apresentados projetos em todas as áreas da companhia. Para melhorar a gestão de projetos, em 2017 foi estruturado o setor de PMO – Project Management Office, com foco em contribuir com a elaboração e gestão de novos projetos na companhia, bem como estimular a inovação em todas as áreas da empresa. Durante a realização dos projetos, a coordenação e gerência participaram efetivamente como Sponsor ou Patrocinadores diretos do projeto, orientando e direcionando cada etapa de execução.

Os Gerentes de Projeto têm a oportunidade de coordenar suas equipes compostas por outros colaboradores, coordenar o cronograma, orçamento e resultados. As equipes recebem capacitação em oratória, montagem de apresentações, gestão de indicadores e gestão de projetos, cada um deles pensando no aumento de sua performance e, na estruturação dos resultados. Duas vezes por ano são feitas apresentações de resultado para a diretoria e grupo gerencial da companhia. Essa prática está cada vez mais alinhada com a cultura da empresa, gerando oportunidade para que todos possam exercer papéis de liderança, aprender sobre gestão e compartilhar conhecimento e ideias.

Programas de Capacitação Profissional

Competência técnica é um dos valores da Apetit, assim, a busca pelo desenvolvimento dos nossos colaboradores é ponto primordial para o sucesso da organização. É por meio do Programa de Capacitação Profissional que viabilizamos aos nossos colaboradores a possibilidade de realizar cursos de graduação, pós-graduação, MBA Executivo ou especialização, nas modalidades presencial e à distância. Esse benefício proporciona descontos de até 90% nas mensalidades do curso que o colaborador escolher.

Existe ainda, dentro do programa, a possibilidade de colaboradores que tenham desempenho excepcional em suas atribuições, receberem bolsas integrais dos cursos escolhidos, ficando assim, isentos de 100% dos custos do curso, desde que sejam aprovados por um comitê decisório, que avalia, por meritocracia, aqueles que se candidatam ao benefício.



Portal Webeducação

Uma das ferramentas de educação da UNIAP, é a plataforma de educação à distância Portal Webeducação, desenvolvida pensando especificamente em uma maneira de garantir a capacitação de todos os nossos colaboradores, mesmo com as dificuldades impostas pela pulverização geográfica das unidades de trabalho pelo país. Esta plataforma conta com inúmeros recursos (disponibilização de vídeos, apresentações, salas de bate papo, web conferência, links de notícias, livros e etc.), dispostos em diversas categorias de treinamentos e um banco de cursos com mais de 200 conteúdos atualizados mensalmente.

Os conteúdos são produzidos por líderes departamentais de acordo com um cronograma previamente acordado e encaminhados ao departamento

de Relacionamento Operacional, que os disponibiliza no portal para acesso e realização dos treinamentos.

A plataforma é disponibilizada para acesso de todos os gerentes ou equipes que têm acesso à computadores. Cada treinamento disponibilizado conta com uma apresentação em PDF, materiais de apoio e avaliação de desempenho.

A Apetit preza por desenvolver pessoas e, por isso, o nosso portal Webeducação é algo tão importante. Além de crescimento profissional, todos os nossos treinamentos são desenvolvidos por gerentes da organização, o que torna ainda mais intensa e integrada, a nossa missão de manter a operação ligada às lideranças e gerar relacionamentos duradouros.

**PORTAL
WEBEDUCAÇÃO**

UNIAP
UNIVERSIDADE CORPORATIVA APETIT

- ESCOLA DE INTELIGÊNCIA OPERACIONAL
- ESCOLA DE INTELIGÊNCIA PROFISSIONAL
- ESCOLA DE INTELIGÊNCIA COMPORTAMENTAL
- ESCOLA DE INTELIGÊNCIA ESTRATÉGICA

PIC - Programa de Integração ao Colaborador

Ver item Contratar e Receber.

Um dos principais treinamentos que o colaborador recebe ao ingressar na companhia, o programa foi criado com o intuito de desenvolver lideranças e mostrar aos nossos líderes que, mesmo com toda a demanda do dia a dia, é possível e, necessário, parar e dar atenção a quem está a nossa volta, tanto para quem está chegando, quanto para quem já caminha conosco. É um momento de delegar responsabilidade e de atualizar-se sobre os procedimentos da companhia.

Carteira de Capacitação Profissional

Criamos a Carteira de Capacitação Profissional em 2011, para que pudéssemos registrar todo o desenvolvimento do colaborador, dentro e fora da organização. Algo que ele possa levar consigo e utilizar por toda sua vida profissional.

A carteira tem um formato similar a uma carteira de trabalho, porém, ao invés de registros profissionais, ela registra tudo que é realizado pelo colaborador, como o curso escolhido, local, período, carga horária, unidade atual e o instrutor. Seu objetivo é manter os treinamentos e as atualizações dos colaboradores descritas e de fácil acesso, comprovando assim, por meio dela, a veracidade dos treinamentos, e auxiliá-los de maneira que possam comprovar seus conhecimentos, dentro e fora da organização.

Os registros são preenchidos e assinados pelo instrutor do treinamento, o que assegura a autenticidade das informações.

Considerando que grande parte dos nossos colaboradores possuem apenas o ensino fundamental completo, a ferramenta é uma vantagem competitiva a eles em qualquer situação, por conseguir comprovar que, apesar da escolaridade incompleta, possuem cursos importantes e relevantes para a área que atuam.

Temos como princípio, sermos facilitadores na vida de nossos colaboradores, e a carteirinha de capacitação tem esse papel. Tratar com respeito e igualdade todos aqueles que se empenham para desenvolver suas atividades pautadas em segurança, responsabilidade, higiene e satisfação.



RIP - Recrutamento Interno de Pessoas

Ver item Contratar e Receber.

O RIP busca encontrar, dentro do nosso time, pessoas que queiram novos desafios, novos objetivos, que queiram mudar, inovar e crescer. E, por isso, o programa se encaixa no Desenvolver, pois com ele, buscamos o contínuo desenvolvimento de nossos talentos, valorizando a “prata da casa”.

Levamos o Recrutamento Interno a sério e, por estarmos lidando com sentimentos e expectativas dos nossos colaboradores, temos em mente que a devolutiva feita de maneira correta e assertiva pode potencializar o colaborador, mesmo ele não sendo o selecionado, e incentivá-lo a continuar em busca de seus objetivos e crescimento dentro da organização.

Idiomas

Para o desenvolvimento e crescimento de nossos colaboradores, percebemos o quanto um segundo idioma é importante e, por isso, desenvolvemos algumas facilidades para que o nosso time alcance esse objetivo profissional e pessoal.

Ouvimos diversas vezes nossos colaboradores reclamarem que alguns dos motivos de não conseguirem seguir em frente com um novo idioma eram o trânsito intenso após o trabalho, transporte coletivo, aulas em horários comerciais e vários outros motivos inclusos automaticamente na rotina. Pensando nisso, a matriz da Apetit abriu suas portas para que os colaboradores utilizem o espaço do auditório para terem suas aulas privadas, após o horário de trabalho, sem nenhum custo do espaço. O professor é escolhido e custeado pelo profissional, e as aulas são ministradas dentro da empresa para os colaboradores que tenham interesse, sem a necessidade de se deslocar, preocupando-se em atrasar ou até mesmo perder suas aulas.

Além disso, temos também, para os colaboradores que desejam outro tipo de atendimento, convênio com escolas de idiomas, o que permite um preço mais acessível, e que dá a liberdade para o colaborador decidir quanto quer pagar, quais os melhores horários para ele e qual a melhor localização.



Buscamos o possível para o crescimento do nosso time, e o conhecimento em línguas foi um dos tópicos mais citados em conversas informais e levantamentos entre os colaboradores, por isso nos voltamos para conseguir algo vantajoso e que os atendessem. Os meios obtidos geraram grande satisfação e gratidão pelo cuidado que a organização tem com as pessoas.

Vídeos Comunicativos – “NOVO!”

Os vídeos foram criados para estreitar laços e dar calor humano às nossas comunicações, considerando que, apesar da distância entre todas as nossas unidades, é uma ferramenta que leva, facilmente, ao alcance de todos, a palavra da presidente, das diretorias e demais lideranças, falando diretamente com o colaborador e fazendo com que ele se sinta mais próximo e valorizado.

Nossa empresa está pulverizada por 11 estados e, nosso maior desafio é realizar uma comunicação efetiva e que transmita a mensagem com a entonação e entusiasmo que desejamos a todos.

Em 2017, colocamos em prática mais uma ação que já estava em nossos planos de desenvolvimento, a matriz, junto aos gerentes de unidade fizeram uma força-tarefa, onde a grande maioria dos números de telefones de nossos colaboradores foram atualizados em nossa plataforma e, por isso, atualmente temos alcance de aproximadamente 85% de nossos colaboradores.



Vídeo - Missão

INÍCIO



Vídeo - Valores

Nossos vídeos são produzidos internamente e, em sua grande maioria, levam mensagens com conteúdos importantes para a rotina e desenvolvimento das lideranças operacionais e colaboradores, tais como nossa missão, visão, valores, inovações na produção e cocção de alimentos, dinâmicas e atividades para desenvolvimento do time, dentre outros. Alguns deles são feitos pelo próprio celular da presidente, disseminando ainda a informalidade e proximidade que ela deseja com seus colaboradores. Além da presidente, outros colaboradores podem gravar vídeos desenvolvendo treinamentos específicos, voltados às rotinas operacionais e administrativas.

A comunicação por meio de vídeos leva a mensagem sem interrupção ao receptor, o que elimina os ruídos e interferências, por um canal seguro e personalizado.

CUIDAR

Instituto Apetit de Educação

Ver item *Inspirar*.

Por meio do Instituto, a Apetit consegue cuidar de seus colaboradores e da comunidade, desenvolvê-los, e capacitá-los para serem reconhecidos em qualquer lugar que estejam.

Programa de Capacitação Profissional - "NOVO!"

Ver item *Desenvolver*.

O Programa de Capacitação Profissional tem transformado e cuidado da vida de milhares de pessoas, direta e indiretamente, nesses 28 anos de empresa. Cozinheiros foram formados, líderes foram desenvolvidos, colaboradores de todos os níveis foram promovidos, todos por mérito e desenvolvimento profissional. E o reconhecimento desses profissionais é o que nos estimula a continuar cuidando e desenvolvendo profissionais melhores, dia após dia.



"Minha história na Apetit começou assim: entrei como Auxiliar de Cozinha, depois fui promovida a Meio Oficial e atualmente sou Cozinheira I. Essas conquistas foram muito importantes, pois sei que meu esforço e dedicação foram reconhecidos. Tenho muito a agradecer e digo que ainda tenho muitos sonhos e conquistas a realizar dentro da empresa, pois gosto muito da minha equipe de trabalho. Que venham mais 10, 20 anos!"

Eliane G. Marra dos Santos – Cozinheiro I – Unidade Liane – Presidente Prudente, SP.

Adiantamento 13º Salário

Ver item Agradecer.

Desde sua criação, o adiantamento do 13º salário tem como uma de suas premissas, o cuidar e está relacionado ao amparo que a empresa disponibiliza em casos de necessidade. Nossos colaboradores sabem que podem contar com a organização mesmo em situações ruins e, é neste momento, que mostramos a eles que vamos muito além de uma empresa que fornece salários para quem realiza atividades laborais, somos uma família, que cuida, ensina, promove, acolhe.

Café da Manhã

Na correria diária, muitas vezes acabamos nos descuidando da nossa alimentação e, pensando nisso, a Apetit criou o café da manhã na matriz. Com ele, é possível assegurar que a primeira refeição do dia de nossos colaboradores será efetivamente realizada. Em diversas revistas reconhecidas por todo o país, existem uma série de dicas de como iniciar bem o dia e, uma delas, é tomar café da manhã.

Nosso corpo necessita de alimento de 3 em 3 horas, sendo a primeira refeição uma das mais importantes do dia e, sua ausência pode desencadear vários tipos de transtornos, como mal-estar, fraqueza, tontura, enjoo, câimbras, baixo controle de açúcar no sangue, desmaio, irritação e diversas outras. Por esse motivo, além do almoço, obrigatório em convenção coletiva, também promovemos o café da manhã aos nossos colaboradores.

Diariamente em nossa matriz, nossas colaboradoras da copa, dispõem em uma mesa o café da manhã, contendo dois tipos de pães, café, leite quente e frio, chá e margarina. O desjejum fica disponível das 07h às 7h55 para o colaborador que tiver interesse, podendo se alimentar em nosso restaurante, contando com um ambiente tranquilo e saudável. Todo o custo é subsidiado pela organização, visando o cuidado com a saúde e o bem-estar do colaborador.

Já no operacional, nossos colaboradores iniciam sua rotina diária de trabalho

preparando o café da manhã do cliente e, assim que finalizam a tarefa, fazem uma pequena pausa para tomar café com a equipe toda reunida, antes do horário inicial de atendimento do cliente. Os itens do desjejum variam de acordo com contrato em vigência, podendo variar entre pães, bolos, cereais, frutas, entre outros. Além de alimentação, o momento proporciona descontração e diálogo entre os colegas de trabalho.

De acordo com estudos internacionais, o café da manhã é a refeição mais importante do dia, conforme citado acima, essa é uma maneira inovadora que criamos para evitar situações de risco e/ou de mal-estar com nossos colaboradores, o que aumentou grandemente a produtividade e desempenho deles no decorrer do dia.

A prática também desenvolve o hábito em nossos colaboradores, o que aumenta a probabilidade de continuarem com a prática mesmo que não estejam na organização, o que irá, com o tempo, melhorar suas condições físicas e psicológicas, para sempre iniciar seu dia de maneira saudável e bem disposto.



Campanha de Vacinação

A Apetit, em parceria com o SESI Londrina, teve a iniciativa de levar aos colaboradores da matriz a oportunidade para que os interessados fossem vacinados contra gripe na própria empresa, devido a epidemia e dificuldade de atendimento nos postos de atendimento gratuitos.

No mês de abril de 2017, foi enviado um comunicado aos colaboradores da matriz, informando que os interessados em se imunizar contra gripe deveriam comparecer ao auditório e/ou restaurante para receber a vacina, que seria conduzida e aplicada por colaboradores especializados do SESI.

Aproximadamente 40 colaboradores foram imunizados na matriz. O processo não foi estendido às outras unidades e estados devido à dificuldade em conseguir parcerias, considerando a baixa quantidade de pessoas em cada local.

Os custos com as vacinas foram pagos pelos colaboradores, por meio de desconto em folha, previamente cientes da cobrança e mediante autorização deles.

Ao longo dos últimos anos, os dados internos de gestão de pessoas demonstram que o número de horas absentes nos escritórios por gripes e resfriados, aumenta, consideravelmente, por ficarem em ambientes compartilhados e com ar condicionado ligado. Além disso, sabemos o quanto os horários de atendimento do serviço público, para este tipo de situação em especial, não são flexíveis, por isso, a iniciativa da empresa de facilitar e levar o atendimento às pessoas interessadas.



Mamãe Apetit

Ver item Inspirar.

A maternidade é um dos momentos mais importantes da vida de uma mulher e, como poderíamos deixá-la ainda mais especial?! Cuidando! Uma das etapas do Mamãe Apetit é o acompanhamento e informativo mensal para as futuras mães, contendo dicas, informações, cuidados importantes durante a gravidez, tanto para a saúde da mãe como para a saúde do bebê, também para os principais momentos após o parto.

Minuto da Fruta

A indicação da OMS é de que devemos consumir ao menos 400g de frutas semanalmente e, no Brasil, apenas 24% da população consome parcialmente a quantidade indicada. Somos uma empresa de alimentação, por isso, buscamos criar bons hábitos nas pessoas que nos rodeiam e, um método para iniciar esse cuidado, foi a criação do minuto da fruta.

Diariamente, em nossa matriz, às 15h30, oferecemos frutas aos colaboradores, uma variedade diferente a cada dia. As frutas são disponibilizadas em nosso restaurante, os colaboradores vão até o local para comer e descansar por alguns minutos. Assim, estamos cuidando da saúde física e mental do colaborador, considerando estudos que comprovam a quão importantes e produtivas podem ser, pausas curtas em momentos estratégicos do dia.

De acordo com os dados do nosso perfil demográfico, o número de pessoas acima do peso é bastante considerável entre o time administrativo. Parte disso é devido a atividade sedentária de ficar, por horas, sentado à frente do computador. Outros estudos também demonstram que a produtividade em setores administrativos é menor das 15h às 16h, quando o sono e o cansaço mental prejudicam o desempenho. Para sermos uma empresa saudável e competitiva precisamos cuidar do nosso time, e essa prática reflete o cuidado com o corpo, com a mente e com o coração, pois, por se tratar de alguns minutos de descanso, o colaborador levanta de sua mesa, caminha, se alimenta, interage com outras pessoas e retorna ao trabalho com maior estímulo e produtividade.



Alimentação

Somos uma empresa que alimenta milhares de pessoas diariamente, nada mais justo que sermos exemplo em proporcionar este benefício aos nossos colaboradores também. Como sinal de cuidado, reconhecimento e respeito, todos os colaboradores da empresa têm acesso a pelo menos duas refeições diárias, sendo um benefício que vai além do previsto em convenção coletiva.

Além do Café da Manhã e do Minuto da Fruta, ambos descritos acima, os colaboradores Apetit têm direito ao almoço, jantar ou ceia, em suas respectivas unidades, sendo o administrativo, em seu restaurante interno. Nossos colaboradores têm acesso a tudo aquilo que o cliente também consome, sem distinções.

Assim que fechado o contrato com o cliente e formada a equipe, o departamento de PCP (Planejamento e Controle de Produção) se movimenta para a elaboração do cardápio e, inclui neste momento, o devido porcionamento referente aos nossos colaboradores, direcionando a solicitação ao departamento de suprimentos, que faz os levantamentos, cotações e direciona os pedidos ao Centro de Distribuição e/ou fornecedores regionais, que entregam diretamente ao restaurante.

A produção das refeições diárias é responsabilidade da liderança da unidade, que sempre orienta a produção conforme planejamento do PCP, que, por sua vez,



já incluiu os insumos necessários para alimentação dos nossos colaboradores, levando em consideração o prato principal, acompanhamentos, saladas, sobremesas, sucos, pratos light, entre outras opções.

O horário de almoço da equipe é definido entre eles, normalmente, pouco antes ou logo após o atendimento ao cliente, não havendo restrição com o horário escolhido, desde que acordado por todos. Orientamos aos gerentes para que, sempre que possível, em especial às sextas-feiras, almoçarem juntos com toda a equipe, para um momento de tranquilidade, com diálogos leves, para ajudar na redução dos níveis de estresse.

Na matriz, a alimentação é transportada de um restaurante próximo, um de nossos clientes e, assim que chega, a refeição é recebida e vistoriada por nossa equipe de cozinha. Após a vistoria, os alimentos são expostos em uma bancada de granito, já higienizada anteriormente. Ali, as temperaturas são verificadas e marcadas para o acompanhamento e controle de qualidade. O almoço é servido das 11h30 às 13h. O colaborador tem opções extras de escolhas como arroz integral e omelete, que deve ser solicitado um dia antes da refeição.

Além da refeição in loco, nossos colaboradores recebem um cartão alimentação mensal, com valores de crédito predefinidos em convenção coletivas dos sindicatos regionais.

Tanto a refeição quanto o cartão alimentação, possuem descontos que vigoram conforme convenção coletiva regional.

Garantir uma alimentação saudável e de qualidade aos nossos clientes e colaboradores é de extrema importância para nós. E, fornecer esse benefício aos nossos colaboradores, se torna um prazer ainda maior, pois sabemos o quanto eles se esforçam para que as refeições diárias estejam dentro dos padrões de qualidade e surpreendam sempre seus usuários.

Cartão Benefícios

O Good Card é nosso cartão multibenefícios, disponibilizado desde 2010 aos nossos colaboradores. Ele funciona como uma espécie de cartão de crédito sem anuidade e é aceito em diversos estabelecimentos, porém, não gera fatura, pois as compras realizadas são descontadas diretamente em folha de pagamento. O benefício proporciona aos colaboradores, que não possuem cartão de crédito, a liberdade e a alternativa de realizarem compras parceladas, de acordo com as regras do estabelecimento, sem ter de se preocupar em sair de casa para pagar sua fatura ou ultrapassar o limite de crédito e pagar juros altíssimos.

O cartão possui análise inteligente, por isso, o sistema gera um crédito proporcional a quanto o colaborador ganha por mês. O limite mensal de compras e descontos em folha é de 15% do valor do salário do colaborador e, assim que atinge tal limite, o cartão é bloqueado e só reativa, automaticamente, na data de fechamento da folha.

Desta maneira, proporcionamos aos colaboradores um benefício espontâneo que os auxilia em seu dia a dia e, ao mesmo tempo, instruímos o controle de gastos e gerenciamento de suas despesas por meio do controle de limite, para que o colaborador não utilize além do que pode pagar e/ou comprometa a maior parte de seus proventos.

Todo colaborador com mais de três meses de contrato pode solicitar e utilizar o cartão, seguindo o regulamento previsto.

Muitos de nossos colaboradores não possuem cartão de crédito e têm dificuldade de acesso a compras parceladas. Da mesma forma, outros que o possuem acabam perdendo o controle financeiro e entrando em dívidas por sua utilização. O benefício do cartão oferecido pela empresa proporciona ao colaborador liberdade, auto suficiência e autonomia sob seu dinheiro. Além disso, é uma maneira de promover equilíbrio entre a gestão financeira e qualidade de vida de nossos colaboradores.

Plano de Saúde

O Plano de Saúde é um dos benefícios mais importantes para a Apetit, visto que, estamos lidando com a integridade física de nossos colaboradores.

Atualmente, possuímos dois convênios médicos diferentes, devido às particularidades e abrangência dos planos em cada regional. Por isso, para atender a todos de maneira satisfatória, houve uma divisão nos planos de saúde, buscando a melhor cobertura na área de atuação.

O benefício é totalmente administrado pela matriz da Apetit. Todos os nossos colaboradores podem solicitar a inclusão no plano após o período de experiência, assim como a inserção de seus dependentes, desde que eles sejam elegíveis em convenção coletiva.



Por sermos uma empresa com a grande maioria de seu quadro de funcionários feminino, nossos planos de saúde possuem coberturas que abrangem itens importantes para mulheres, com possibilidades de atendimento muito além do que é pré-estabelecido em convenção coletiva, como exames preventivos, pré-natal, parto com cobertura do procedimento paga pela empresa e plano, medicamentos para pacientes portadores de câncer são disponibilizados pelo convênio médico gratuito e/ou valor correspondente, apoio psicológico (Psicólogo, Psiquiatra, Terapia Ocupacional), acompanhamento nutricional, entre outros. Os exames realizados por nossos colaboradores não necessitam de emissão de guia junto aos atendimentos do convênio, basta comparecer ao local de realização do exame com o cartão do plano ou o número dele, que será liberado automaticamente, facilitando o acesso a quem necessita.

Hoje em dia, aproximadamente 1300 vidas estão cadastradas em nosso sistema como usuários do convênio médico, sendo eles colaboradores e dependentes. Para quitação de procedimentos e consultas, é pré-estabelecido valor máximo de desconto mensal, desta maneira, o colaborador não é prejudicado com taxas excessivas que comprometeriam sua renda.

O respeito pelas pessoas é um dos mais importantes valores que regem a organização e, o plano de saúde tem o objetivo de cuidar de pessoas, no nosso caso em especial, daqueles que caminham conosco e seus familiares.

A segurança que o convênio traz aos colaboradores é satisfatória, tanto para eles como para a empresa, pelo fato de saber onde recorrer caso necessário.

Plano Odontológico

A saúde bucal nem sempre é levada a sério, poucos sabem das gravidades e dos riscos que podem ser ocasionados pela falta dos cuidados básicos e de acompanhamento preventivo. Assim como no convênio médico, temos atualmente dois convênios odontológicos, por motivo de atendimento e abrangência de cobertura de acordo com a realidade das regionais.

Nosso plano odontológico possui cobertura completa, com os mais variados serviços, exames e locais de atendimento. É um benefício espontâneo, não previsto em convenção coletiva. Seu valor de mensalidade é fixo, sem acréscimos por utilização de consultas ou exames, mensalidade essa predefinida entre empresa e convênio. Todo colaborador com mais de três meses de contrato de trabalho tem o direito a solicitar o benefício ao seu gestor imediato.

Atualmente temos, em todo território nacional, 350 usuários cadastrados em nosso sistema.

Além da disponibilização do convênio odontológico para os colaboradores que

tiverem interesse, a Apetit aborda, em eventos casuais, a importância do cuidado com o corpo e a boca, orientações e medidas preventivas que devem ser seguidas.

Nosso corpo é o exato retrato de uma máquina e, sabemos que manutenção e cuidados podem prevenir e aumentar a qualidade de vida das pessoas, por isso, despendemos tempo e benefícios que conscientizem, informem e atualizem os colaboradores sobre a necessidade de se cuidarem.



Seguro de Vida

Como dar seguridade e dignidade aos colaboradores em situações difíceis ou até mesmo irreversíveis? Nosso Seguro de Vida tem esse papel.

Todo colaborador da Apetit possui uma cobertura de Seguro de Vida com cotas indenizatórias e prestação de serviços. Garantindo que em casos necessários nosso colaborador será tratado com respeito, cuidado e compaixão.

Nossa apólice garante aos nossos colaboradores e familiares valores indenizatórios, estipulados perante convenção coletiva vigente, variando entre R\$ 10.545 e R\$ 50.000. Os valores são concedidos em caso de falecimento ou invalidez permanente do segurado, além das indenizações. É sabido que, em caso de falecimento, os custos dos funerais são significativos, por esse motivo, também incluímos na assistência todos os custos de auxílio funerário de forma a proporcionar dignidade e respeito às famílias em caso de necessidade. Os descontos mensais são simbólicos para os colaboradores e, sabemos o quanto é doloroso necessitar do seguro e ter de percorrer o processo burocrático para sua obtenção, por isso, a própria matriz da Apetit é quem entra em contato com a prestadora de serviço e abre o processo de sinistros necessários e/ou acompanha os casos junto ao colaborador ou sua família até que tenhamos assegurado os direitos dos envolvidos.

O cuidado e respeito que temos com nossos times vai além de restaurantes e atividades diárias. Nosso respeito é com as pessoas, as histórias de vida que elas trilham dia após dia, e suas famílias.

Visita ao administrativo

Prática que visa proporcionar aos nossos colaboradores a oportunidade de conhecer de perto a matriz, apresentando as pessoas com quem mais tem contato, mesmo estando distante fisicamente, a Presidente da empresa onde ele trabalha, tirando-o de sua rotina diária, proporcionando um momento que ficará na memória e no coração, para revigorar suas forças e renovar suas energias, fazendo com o que o colaborador se sinta realmente parte do negócio.

Para isso, um sorteio é realizado pela equipe responsável pelo programa e, assim, são selecionados os colaboradores para conhecerem a matriz, com todo o custo da viagem pago pela Apetit.

Após a escolha, o roteiro é enviado para o superior imediato, para que este analise se há alguma demanda atribuída a ele, como levar e/ou buscar no local de embarque/desembarque, acompanhá-lo na visita, entregar algum material, retirada de passagem, dentre outras atividades que possam facilitar ainda mais o processo de deslocamento ao selecionado. Também para que se programe com a ausência de seu colaborador e re programe sua equipe quanto à demanda do restaurante e/ou da área.

O roteiro conta com atividades como conhecer a rotina dos departamentos administrativos, ser apresentado a todos os colaboradores da matriz, ter contato com pessoas que muitas vezes só se conhecem por telefone e/ou e-mail, almoçar com a presidente e finalizar a tarde com um passeio para conhecer pontos turísticos da cidade de Londrina.

O objetivo é mostrar ao colaborador que seu trabalho é importante para nós de tal maneira que, sem ele, nada do que a empresa é, seria possível. Estreitar laços, aproximar o colaborador de suas lideranças, descontraí-lo, tornar um momento especial, inovar sua trajetória na organização.



Dela Sport Team - “NOVO!”

85% dos colaboradores da matriz tem entre 20 e 35 anos, uma equipe muito jovem e cheia de energia. Após algumas conversas informais, identificamos um grupo razoavelmente grande com interesse em caminhadas e corridas, com diversos objetivos diferentes, entre saúde, lazer e estética, por isso, nos empenhamos para criar um grupo de esportes, que pudesse fornecer informações relevantes, unisse as pessoas em busca de uma vida mais saudável, divulgando de eventos ligados à saúde ou apenas para a troca de experiências.

E deu certo! Com a ajuda do aplicativo de mensagens WhatsApp, o grupo foi criado e divulgado na empresa, fazendo com que várias pessoas mostrassem interesse em entrar e participar do grupo. Atualmente, contamos com 34 pessoas no grupo, e nos últimos seis meses, aproximadamente 75% deles já participou de algum evento, sendo, corridas em grupo, caminhadas ou competições.

A interação está cada vez mais forte entre os colaboradores, fazendo com que essa energia seja disseminada e atinja cada vez mais pessoas. Para dar um maior suporte e segurança aos participantes, a empresa conta com a parceria de um personal trainer, que já é responsável pela ginástica laboral na Apetit, para acompanhar, instruir e orientar nossos esportistas.

Sabemos que o corpo está totalmente ligado à mente, os eventos do grupo de esportes já têm trazido ótimos resultados, como melhorias físicas e descanso mental aos colaboradores, que são periodicamente avaliados pelo profissional de saúde responsável.





UBC e UBV - “NOVO!”

Durante algum tempo, ouvimos nossos colaboradores reclamarem do quanto as caixas de carnes e verduras que chegavam à unidade eram pesadas e como isso os afetava. Com uma visão de crescimento, desenvolvimento e prevenção de futuros acidentes, Marcia Mocelin Manfrin, Presidente, juntamente com Pamela Manfrin, Gerente do Planejamento Estratégico, tiveram uma grande e importante ideia, processar vegetais e carnes. Fizeram grandes análises, conheceram tecnologias de ponta fora do país e trouxeram tudo de mais novo para nós.

Assim surgiu a UBC (Unidade de Beneficiamento de Carnes) e a UBV (Unidade de Beneficiamento de Vegetais).

A UBC atua como uma indústria de processamento de carnes, suína e bovina, com aproximadamente 6 tipos de cortes. Os produtos são processados e porcionados dentro dos padrões utilizados em nossos restaurantes, os cortes são feitos por máquinas, o que reduz a exposição de risco a acidentes com nossos colaboradores.

Para maior facilidade dos colaboradores do restaurante, os produtos são embalados a vácuo, para auxiliar no processo de descongelamento. Com o peso máximo de 2 quilos por embalagem, a armazenagem nas unidades ocupa menos espaço nos freezers e reduz, significativamente, os esforços físicos com manuseio dos alimentos.



A UBV processa e higieniza aproximadamente 70 tipos diferentes de vegetais e folhagens, sendo 6 tipos de cortes, atendendo amplamente a necessidade dos nossos restaurantes. O tempo utilizado com cortes e higienização de produtos para as refeições diárias foi reduzido em mais de 30%. Com o aumento da produtividade, os colaboradores receberam treinamentos de decoração de pratos, temperos diferenciados e atendimento ao cliente, e o tempo ganho foi revertido para que os colaboradores possam realizar suas atividades com mais calma, aumentando a atenção com a exposição das refeições e o atendimento ao cliente, garantindo mais satisfação com relação aos nossos serviços. A redução de atividades de descasque, corte e higienização permite que as equipes desenvolvam atividades com maior valor agregado, sentindo-se mais valorizadas.

Em 2017, os produtos processados começaram a ser distribuídos para nossas unidades, e a satisfação dos colaboradores foi instantânea, pois recebemos um

retorno fantástico por meio de pesquisa de satisfação. Muitos colaboradores relataram como suas atividades ficaram mais fáceis após a inserção dos produtos no dia a dia e sentiram-se mais cuidados e menos expostos às situações de risco inerentes à atividade de cozinha.

Sabemos das dificuldades que habitam em uma cozinha industrial e, nosso papel é tentar amenizá-las o máximo possível. A abertura das indústrias vai além de novos negócios, na verdade, carrega como princípio de sua existência nossa preocupação com a saúde dos colaboradores atuante nos mais diversos restaurantes da Apetit espalhados pelo país, reduzindo riscos ocupacionais e promovendo maior qualidade de vida para quem trabalha conosco.



Parceria de vendas para Colaboradores - “NOVO!”

Buscando mais acesso aos nossos colaboradores, a Apetit faz constantes parcerias com empresas para comercialização de produtos a preços diferenciados. Entre elas, duas empresas do grupo, Duga e Vita Nativa (UBV). Os produtos são levados, mensal ou trimestralmente, ao restaurante da matriz para que nossos colaboradores consigam adquirir geleias, relishes, patês e vegetais processados a preços de custo e facilidades de pagamento, podendo escolher entre dinheiro, cartão crédito e débito ou até mesmo desconto em folha.

O intuito de trazer os produtos para venda na matriz, foi a busca pela praticidade, pela facilidade e atendendo aos pedidos dos nossos colaboradores, que sempre demonstraram grande interesse pelos produtos processados e pelas geleias que são comercializadas. Nada mais justo que proporcionar aos nossos colaboradores os produtos que produzimos com tanto amor e que eles, diretamente ou indiretamente, participam do processo de produção. Tivemos ótimos e sinceros feedbacks sobre qualidade, sugestões de gramaturas, cortes e produtos que as pessoas têm interesse, nos trazendo grandes ideias e pontos de melhorias a serem desenvolvidos, que agradem nossos clientes, internos e externos. Ainda nesse programa, outros parceiros também podem trazer à empresa produtos diferenciados com preços reduzidos, como maquiagens, roupas, acessórios e muitos outros.

Nossa matriz funciona em horário comercial, o que interfere na vida pessoal de nossos colaboradores por outros estabelecimentos também funcionarem somente no mesmo horário. No que tange ao acesso às empresas do grupo, além do preço diferenciado, nossos produtos processados irão proporcionar aos nossos colaboradores menos tempo ao produzir suas refeições, aumentando a qualidade de vida e despendendo mais tempo para aproveitar seu lar e sua família.



Outubro Rosa

O Outubro Rosa se tornou um evento mundial de conscientização e a Apetit leva o conceito muito a sério, trabalhando com campanhas inovadoras para cada ano. No último ano tivemos o Pink Day e um quiz informativo.

Toda a empresa foi convidada a participar dos momentos, e as equipes participantes concorreriam a brindes, dessa maneira, conseguindo maior engajamento das equipes ao assunto de extrema relevância.

A campanha foi divulgada durante todo o mês de outubro com informativos de conscientização, vídeos e incentivo a métodos preventivos, tanto para uso pessoal, como para disseminação de conhecimento. Para nossa Operação, os Gerentes de Unidade compartilhavam as informações e deixavam impresso em local visível os informativos sobre o tema, de maneira que os dados pudessem ser acessados por todos.



No dia 27/10/2017, o Pink Day, toda a empresa participou indo ao trabalho usando blusas e camisetas com tons de rosa ou até mesmo algum acessório com a cor da campanha. Matriz e Operação transformaram a empresa em um ambiente contagiante! Os colaboradores entraram no clima de tal forma que trouxeram roupas cor de rosa extras para ajudar os amigos que não tinham. Além desse engajamento de todos, recebemos diversas participações e fotos que marcaram o momento de maneira mais especial ainda. Durante o Pink Day, o departamento de Comunicação realizou o sorteio e divulgou os participantes vencedores.

Nosso público interno é composto, em sua grande maioria, por mulheres. Por esse motivo, é tão relevante tratar o assunto com seriedade e criatividade. Dessa forma, conseguimos conscientizar o máximo de pessoas possível sobre o tema, tanto homens quanto mulheres. O Câncer de Mama tem sido amplamente divulgado e, sendo descoberto cada vez mais precocemente, o que torna o tratamento e a possibilidade de cura cada dia maior. Mas isso não significa que devemos reduzir o nível de informações e para de promulgar esse tipo de ação, pelo contrário, vamos nos engajar sempre mais, para que a informação chegue ao máximo de pessoas possível, possibilitando salvar muitas vidas e cuidar de nossos colaboradores.

Novembro Azul

O Novembro Azul se tornou um momento marcante e, assim como Outubro Rosa, a responsabilidade de conscientização é de todos. Cabe a nós, enquanto organização, divulgar e incentivar os cuidados diários para que possamos contribuir o máximo possível para salvar vidas. A campanha Novembro Azul, foi similar ao Outubro Rosa. Fizemos um mês intensivo com diálogos, comunicados e informativos, quiz e sorteios. Nossa maior diferenciação estava em atingir o público alvo da mesma maneira.

Assim como o Câncer de Mama, o Câncer de Próstata é uma das doenças que mais mata no Brasil se não for descoberta precocemente, por isso, colhemos e replicamos as mais variadas maneiras de tratar o tema para que sejam repassadas com suavidade, leveza e que faça sentido para os receptores.



Em 2017, tivemos o Blue Day, um dia marcado por tons de azul que, apesar do colorido, é levado a sério por todos e, apesar de ter sido um evento dedicado aos homens, as mulheres foram extremamente participativas no que tange à aprendizagem, para orientar pais, maridos, amigos e até filhos.

Toda a empresa, mais uma vez, estava presente. As unidades contribuíram com fotos e depoimentos. O sorteio de brindes foi realizado 24/11/2017, seguindo as mesmas regras do Outubro Rosa. Para participar, a equipe precisava estar com todos os integrantes vestidos de azul.

A informação é um bem que pode ser transmitido sem perdas ao transmissor, mas extremamente valiosa para o receptor. E esse é nosso papel, informar o máximo possível e fazer com que nossos colaboradores sejam conscientes, cuidem de si e de quem estiver por perto. O objetivo da cor das camisetas ou acessórios é também uma forma de conscientizar as mais de 100.000 pessoas que consomem nosso alimento e despertar o senso de cuidado coletivo. Em alguns casos, a campanha teve tanto impacto que o próprio cliente aderiu a cor da vestimenta em seu estabelecimento.



Ginástica Laboral

As atividades administrativas muitas vezes demandam tempo e concentração excessiva, o que pode ocasionar em postura inadequada e esgotamento psicológico e, a ginástica laboral veio para modificar esse quadro em nossa matriz.

Benefícios como reeducação postural, compensação de músculos e alongamentos para membros utilizados com frequência são alguns dos direcionamentos dos exercícios. Além dos benefícios físicos, a ginástica possibilita um momento de interação e aplicação de técnicas respiratórias para momentos de alto estresse ou atenção concentrada.

A ginástica é realizada duas vezes por semana, tem duração de aproximadamente 15 minutos e conta com exercícios específicos que trabalhem os músculos mais utilizados durante as atividades laborais. Exercícios diferenciados são realizados em dias específicos. Entre eles, massagem e atividades ao ar livre, promovendo relaxamento, tranquilidade, agitação e interação.

A atividade proporciona melhoria da qualidade de vida aos colaboradores, contando com alongamentos e movimentos que estimulam o corpo a ter uma maior produção de hormônios, como endorfina e dopamina, que aumentam a disposição física e mental, além de melhoras cognitivas, como atenção, memória, humor e aprendizagem.

Flexibilidade de Horário

Pensando no bem-estar e necessidade dos colaboradores, a organização trabalha com sistema de flexibilidade de horários, baseado em um acordo sindical de banco de horas. O que possibilita ausência ou saída antecipada dos funcionários para situações particulares, desde que acordado com seu superior. O acordo é válido para toda a organização.

Para cargo gerenciais, dispomos também da opção de home office, deixando livre a realização de suas atividades à distância.

Por serem impedidos de sair para resolver problemas particulares, como buscar um filho pequeno na escola, acompanhar um parente ou amigo em consulta médica ou eventos especiais e, até mesmo, se ausentar um dia para estudar para provas ou trabalhos estudantis, observamos, durante algum tempo, que os colaboradores ficavam, por vezes, tristes e decepcionados, fazendo com que o rendimento tivesse uma importante queda.

Não consideramos o trabalho uma prisão e, por isso, decidimos mudar, criando a flexibilidade de horários. Os resultados, facilmente observados, vieram logo em seguida.

Hoje, nossos colaboradores têm liberdade suficiente para se programar, juntamente com suas lideranças, e se ausentar do local de trabalho sem prejudicar a equipe ou atividades diárias.



Ergonomia no Trabalho

A segurança e bem-estar dos colaboradores sempre está em primeiro lugar na Apetit e, o fato de sermos uma empresa que atua no ramo de refeições e lidarmos diariamente com facas e instrumentos de cortes, nos torna mais suscetíveis a acidentes.

Toda a administração da nossa empresa é centralizada na matriz, sem necessidade de terceirização, o que nos responsabiliza ainda mais sobre o cuidado diário com a rotina e postura de nossos colaboradores.

Nos responsabilizamos por toda a compra, distribuição e reposição de EPI's a todos os colaboradores dos nossos restaurantes, mantendo-os em boas condições de uso e amenizando o máximo possível o risco de acidentes. Também nos preocupamos com a locomoção e transporte dos funcionários e, quando é identificado pelas lideranças diretas o risco durante algum percurso, a empresa disponibiliza táxi ou transporte adequado para manter a segurança deles.

Para o administrativo temos o cuidado de manter atualizados todos os alongamentos e exercícios laborais com a prática da Ginástica Laboral, como descrito anteriormente, trazendo benefícios físicos e psicológicos aos nossos colaboradores. Além de, cadeiras com braços para melhor apoio e acomodação do corpo, apoio de pés para alinhamento de postura e diversos outros cuidados.

Cuidando de nossos colaboradores, é possível garantir a integridade física e mental das pessoas e, também, o padrão de qualidade contratado por nossos clientes, bem como, a execução dos nossos serviços com qualidade e perfeição, mantendo o tradicionalismo da excelência em todo o desenvolver de nosso trabalho.





Treinando para a Vida

O trabalho é apenas uma extensão de nossa casa e, seguindo essa analogia, a empresa entendeu que precisa contribuir diariamente para vida dos colaboradores, não apenas como prestadores de serviços, mas como seres humanos.

A Apetit desenvolve em seu cronograma anual uma coluna de treinamentos com temas relevantes para a vida de nossos colaboradores, como prevenção contra dependência química, prevenção e combate a incêndios e primeiros socorros, entre outros. Os treinamentos podem alertar as pessoas de riscos em seus lares e/ou com familiares, visando instruir sobre atitudes em situações emergenciais e até saber como agir para salvar vidas em momentos de perigo.

Disseminamos, em nossa organização, a cultura de sermos multiplicadores nos mais diversos quadros. Desenvolvemos pessoas para cuidar uma das outras, para ter interesse em sempre deixar algo de relevante ou que contribua para o crescimento profissional e pessoal de todos que estão ao nosso redor e que fazem parte de nosso dia a dia.

Como uma segunda casa, somos uma família e, por isso, desenvolvemos naturalmente a preocupação de cuidar e contribuir para a vida de todos, prezando o bem-estar geral, a realização de todos e a construção de uma história com pessoas mais felizes.

CELEBRAR

Pipoca com Guaraná (Nosso Dia)

O Pipoca com Guaraná é o evento de encerramento do Programa Nosso Dia (*ver item Contratar e Receber*), que conta com um momento para comemorar e enfatizar todos os temas abordados durante o programa, realizado nos três primeiros meses do ano.

Para facilitar para nossos gerentes de unidade, o departamento de Planejamento e Controle de Produção planeja as quantidades necessárias de pipoca e refrigerante, fazem a solicitação e encaminham para todas as unidades. De maneira que os produtos cheguem em tempo hábil até o restaurante e o evento possa ser realizado com excelência a 100% de nossos colaboradores.



No dia marcado, assim como a Parada Nacional (*ver item Celebrar*), todos os restaurantes e departamentos da Apetit pausam suas atividades às 15h para um lanche e um bate papo com seu líder, que reforça os assuntos abordados e ouve seus colaboradores. É um momento propício para celebrar e desenvolver a escuta das lideranças, criando oportunidades para que os colaboradores falem e interajam entre si.

Toda equipe é formada por pessoas, e pessoas têm as mais diversas características e opiniões. Por isso, dar abertura para os times falarem e ouvirem é uma etapa importantíssima no processo de desenvolvimento de pessoas. Celebrar o encerramento do programa de forma simples, porém envolvente, é o que faz a reflexão e o aprendizado do Nosso Dia se solidificarem.

Aniversariantes

O aniversário é considerado por muitos um momento de reflexão, de renovação, novos planos, agradecimento, e por que não fazer isso com amigos?! Enquanto empresa, incentivamos a celebração coletiva e contribuimos para que esse momento seja especial para o integrante da equipe.

Todos os nossos colaboradores, que possuem telefones celulares, recebem no dia do seu aniversário um SMS (ver item Falar) parabenizando-o por seu dia, desejando boas energias e felicidades. É uma forma de utilizar a tecnologia para ir direto ao aniversariante do dia. Também incentivamos a comemoração entre a equipe, e essa prática já se tornou intrínseca à nossa cultura. Nas operações, os próprios colaboradores se mobilizam para comemorar juntos ao time o dia do colega. Algumas unidades fazem a festa do mês e a liderança organiza a festa. Na matriz, pela grande quantidade de colaboradores e por decisão da própria equipe, é feita uma única comemoração de aniversariantes do mês, para que todos participem e celebrem juntos. As comemorações são sempre organizadas pelas próprias equipes e têm horário flexível para isso. As comemorações vão desde decorações simples e presentes à delicias típicas da celebração, cada equipe tem a liberdade de decidir como irá marcar essa data. A satisfação e alegria do homenageado é a recompensa por tanta união e esforço de seus companheiros de trabalho. Os aniversariantes recebem cartazes, balões em suas mesas, recadinhos das equipes, presentes e diversas outras formas de demonstração de amizade escolhidas por sua equipe.

A organização tem o papel fundamental de unir as pessoas, transformando equipes em verdadeiros times, e um dos nossos passos para isso é incentivar os colaboradores a se importar com os outros, a marcar positivamente a vida de quem está ao nosso redor. Por ser um evento espontâneo, as festas de aniversário são uma das formas de medir o grau de integração entre as equipes. Quanto maior o número de participantes, maior o envolvimento entre eles.



Concurso de Frases – Dia do Trabalhador – “NOVO!”

Ver item Agradecer.

A verdadeira importância do dia do trabalhador está caindo no esquecimento, mas para nós, é um motivo de celebrar, de comemorar e homenagear aqueles que tanto nos ajudam a construir e desenvolver a organização.

Convenção Anual

Ver item Falar.

Anualmente, ao término de nossa Convenção, marcamos o momento e finalizamos o ano com uma grande festa para comemorar os bons resultados e já iniciarmos o novo ano com boas vibrações.

Para a Apetit, celebrar momentos importantes, como a reunião de suas lideranças, é algo indispensável e não medimos esforços para que o momento seja marcado de maneira ímpar a cada ano.



Dia da Mulher

Uma organização que possui um quadro de colaboradores formado por aproximadamente 90% de mulheres, não poderia deixar essa data passar em branco. Assim como na história que marcou tal data, nossas mulheres são guerreiras, persistentes, sonhadoras e lutadoras.

No ano passado, o Departamento de Comunicação fez uma ação pautada em inspiração para nossos restaurantes. Um cartaz para exaltar o Dia Internacional da Mulher foi criado e enviado aos gerentes de unidade, para que eles pudessem colocar em seus displays, afim de deixar visível aos colaboradores e clientes. Solicitamos também que, no dia 08 de março, as pessoas levassem fotos de mulheres que lhe inspiravam, organizassem suas comemorações e no momento de comemorar, explicassem em poucas palavras porque aquela mulher lhe inspirava.

Foram momentos de grande emoção, surgiram personagens de mães, filhas, esposas até mulheres públicas.

Na matriz, conseguimos preparar um momento especial, onde representantes de variadas marcas de cosméticos ministraram um minicurso de auto maquiagem, deixando as participantes ainda mais belas e com a autoestima elevada. Durante o evento, também tiveram o momento de declaração e de mostrar suas mulheres inspiradoras.

Um dos depoimentos que mais nos marcaram, foi sobre a história da colaboradora Tessia Carneiro da Silva de Souza, da unidade Usina Odebrecht - Alto Taquari, Alto Taquari, MT.

“Mulher forte e guerreira”, assim é descrita Tessia, em palavras de sua filha Mariana. Tessia perdeu o filho Fernando, e Mariana conta que nesse momento tão difícil, sua mãe demonstrou toda a força e garra que carrega consigo e, com sorrisos entre lágrimas, provou que tudo no mundo é incerto, menos o amor de uma mãe, e que, esse amor é o que a mantém em pé.



Mariana contou ainda que, aquele ano seria muito especial, pois seria o ano do nascimento de seu novo irmão, Gabriel. Mais uma prova da força que as mulheres têm em sua essência, demonstrando como sua mãe se reergueu e deu a volta por cima da imensa dor pela qual passou e que, mesmo nunca sendo esquecida, será colocada em um cantinho de seu coração, para que todo o restante dele possa ser dedicado a quem ficou e que estará sempre ao seu lado.

Após os eventos, enviamos um e-letter para toda a empresa com uma homenagem à gerente da unidade Louis Dreyfus, Edna Cristina Mariano, representando todas as nossas mulheres guerreiras e contando um pouco de sua história humilde, sua trajetória de luta, escolha, recomeço e vitória. A homenagem foi sugerida pela própria liderança, que enviou ao departamento de comunicação a história de sua colaboradora.

A essência da mulher é encantadora, de tamanha imensidão que não pode ser descrita, e cada uma delas carrega suas próprias percepções, desejos e sonhos.

A Apetit foi fundada por uma mulher jovem, guerreira e determinada, que começou pequena, sonhou grande e andou rápido para tornar a organização o que é hoje. Mas ela não estava sozinha, ao seu lado caminharam tantas outras belas e fortes mulheres e, o fato de termos tantas mulheres como parte da nossa empresa desde o início, nos faz diferentes, especiais, e nos enche de orgulho.



Dia das Crianças

Crianças, são elas que carregam no coração as cores mais lindas do mundo. Desde 2013 a Apetit promove o Concurso de Desenhos do Dia das Crianças, e todos os colaboradores são incentivados a envolverem seus filhos, netos, afilhados e sobrinhos na brincadeira, pedindo para a galerinha colocar toda a imaginação na ponta do lápis e traduzir em imagens o tema do ano.

Em 2017 o tema foi “O meu herói é ...”, e cada criança pôde desenhar quem sente como o verdadeiro herói de sua vida. Também puderam contar, em poucas palavras, no próprio desenho, o que pensa sobre seu ídolo. A temática de cada ano é escolhida pensando na reflexão da criança e dos demais envolvidos, sempre promovendo assuntos que inspirem a valorização e integração da família. Outros temas já abordados foram “O que eu quero ser quando crescer” e “Meu maior sonho é...”, entre outros.

A campanha foi iniciada no mês de setembro para que os pequenos tivessem tempo suficiente para soltar a imaginação. Um comunicado foi enviado a todos os setores e restaurantes, via e-mail e malote, contendo o regulamento e as principais instruções para participação no concurso. Os desenhos puderam ser enviados por diversos meios, entre malote, e-mail e até mesmo WhatsApp, desde que estivessem legíveis para não prejudicar o participante. A variedade de opções de envio foi criada para que pudéssemos abranger o máximo de participantes possível.

Recebemos desenhos em sulfite A4, feitos com os mais diversos tipos de materiais de pintura, entre eles, lápis de cor, canetas, giz de cera, canetinhas e tinta guache, mostrando toda a criatividade que havia dentro da cabecinha das crianças.

As participações foram divididas em 3 categorias:

Categoria 1: de 1 a 4 anos;

Categoria 2: de 5 a 8 anos;

Categoria 3: de 9 a 12 anos.



Os desenhos foram julgados por uma comissão formada por colaboradores administrativos, de variados cargos. O nome do participante (colaborador e criança) foi omitido para maior imparcialidade, o que nos trouxe um resultado limpo, sem influências.

Foram escolhidos 3 desenhos de cada categoria, totalizando 9 crianças, que foram premiadas com brinquedos. E para eternizar ainda mais o momento, os presentes foram comprados após o resultado, para que os brinquedos fossem escolhidos de acordo com as faixas etárias e personalizados para cada criança. Sempre que possível, a entrega dos presentes é realizada em mãos pelas lideranças, com a presença do colaborador responsável. É um momento de celebração e reconhecimento pelo desenho e pela mensagem que ele reflete.

Ter práticas internas que integram colaborador, empresa e família, é uma forma de valorizar, cuidar, motivar e reconhecer nossas pessoas, demonstrando o carinho e respeito que temos por cada um e por seus familiares. O Concurso de Desenho é uma ação que nos permite interagir com famílias de todo o Brasil, envolvendo as crianças de forma saudável e celebrando essa fase tão importante na vida de todos.



Dia das Mães

Em 2017, realizamos a campanha “Minha mãe, meu maior tesouro!”, com intuito de homenagear e deixar esse dia ainda mais especial.

O departamento de comunicação não mediu esforços para conseguir vídeos dos filhos de nossas colaboradoras para surpreendê-las em seu dia.

Durante o mês de abril, vários contatos e solicitações foram feitas para líderes, esposos e filhos, afim de conseguirmos o maior número de vídeos possível, para homenagear as mães da nossa empresa. E o resultado foi um sucesso! Na sexta-feira, 12 de maio de 2017, toda a empresa comemorou, à sua maneira, esse dia tão importante, com deliciosos cafés da manhã e, logo em seguida, foram exibidos às mamães os vídeos de seus pequenos. A emoção e as lágrimas foram inevitáveis! A surpresa comoveu e encantou todas as participantes ao verem seus frutos ali, demonstrando o quanto são importantes e amadas. Ao término dos eventos do dia, duas mamães foram sorteadas, por meio dos vídeos de seus filhos, para ganhar presentes e enaltecer ainda mais esse dia.

O dia das mães é um evento mundialmente importante, carregado de amor, carinho, cuidado e até mesmo saudades. Nossas mamães *Apetit* são exemplos de força, coragem e determinação para seus filhos, por isso, quisemos mostrar a elas e deixar claro o quanto são essenciais para eles.



*Minha mãe,
MEU MAIOR
TESOURO*

Ser mãe é mais que um privilégio, é uma sublime missão. É algo que não se ensina nas escolas, não se aprende nos livros, não se herda, não se adquire. É algo que um dia desperta, uma essência que ganha forma, força e muito mais cor. Ser mãe é se tornar um exemplo de fé e esperança que transmitirá iguais valores para toda uma vida. É ver surgir um vinhoto significativo e único desde a primeira troca de olhares. Ser mãe é embarcar numa aventura que simplesmente vale a pena. É levar alguém pelas mãos e sempre pelo melhor caminho. É ter o coração batendo fora do próprio peito.

Mamãe, aperte o play e assista o vídeo que os seu(s) filho(s) prepararam para você!

Região CENTRO-OESTE | Região SUDESTE | Região SUL

A prática incondicional do amor é forma única de espalhá-lo para o resto do mundo. Sim, estes são dons só dela!

Vencedoras da Campanha “Minha mãe, meu maior tesouro!”

Juliana Favaro Rodrigues, mamãe da Lívia - CSC
Tessia Carneiro da Silva, mamãe da Mariane - Odebrecht Alto Taquari

Parabéns, mamães! Vocês foram as participantes sorteadas da campanha e ganharão em Dia de Beleza! Aguardem a Comunicação Interna entrar em contato com vocês.

Apetit | Vitorativo | UBC | CD | CSC | DELA



Dia dos Pais - “NOVO!”

O dia dos Pais é um marco na vida de quem vive esse experiência única. E a intensão da Apetit é deixar esse dia ainda mais doce, alegre e reflexivo.

Marcar essa passagem já faz parte do nosso cronograma e da nossa essência. Nossos “Super Pais” são destacados ao longo do dia e participam de ações pontuais em homenagem a eles.

Em 2017 fizemos um concurso, onde os pais enviavam ao departamento de comunicação fotos com seus filhos junto a um pequeno texto respondendo as seguintes perguntas: Quantos filhos você tem? O que gosta de fazer quando está com seus filhos? Como você comemora o dia dos Pais?



- Feliz dia -
DOS PAIS!



Pai é aquele companheiro para todas as horas. Aquele que nos ensina valores e que nos enche de orgulho. Mas, acima de tudo, é aquele que nos ama sem restrições.



Carlos Eduardo Avelino

Recebemos mensagens e fotos de vários participantes, demonstrações de amor, afeto e cuidado com seus filhos.

Finalizados os recebimentos, todos os participantes foram presenteados com mi-mos enviados pela comunicação às unidades, afim, de deixar esse dia ainda mais alegre e festivo.

Entendemos que o papel de Pai é muito importante na vida de um filho, independentemente da idade, proximidade, estado civil ou distância. Valorizamos a força, a garra, o cuidado, a dedicação e o amor que eles têm por seus filhos e, por isso, a Apetit faz questão de ter em sua programação um momento só para eles.

Dia Profissional de Nutrição

Ver item Agradecer.

Está nas mãos dos profissionais de nutrição, grande parte do nosso crescimento e desenvolvimento diário. A Apetit só é uma das melhores empresas para se trabalhar devido ao esforço de todas as nossas equipes e suas lideranças. Por isso, diariamente celebramos a vida e o trabalho desses profissionais tão importantes e comprometidos, que estão ao nosso lado

Parada Nacional

Anualmente após a divulgação de classificação do Great Place to Work, fazemos uma Parada Nacional. Todos os restaurantes e departamentos da empresa param suas atividades às 15h para comemorarmos, mesmo que em diversos lugares diferentes, um só motivo, sermos uma das melhores empresas para se trabalhar no Brasil. Passamos assim, algumas horas interligados em pensamentos e agradecimentos.

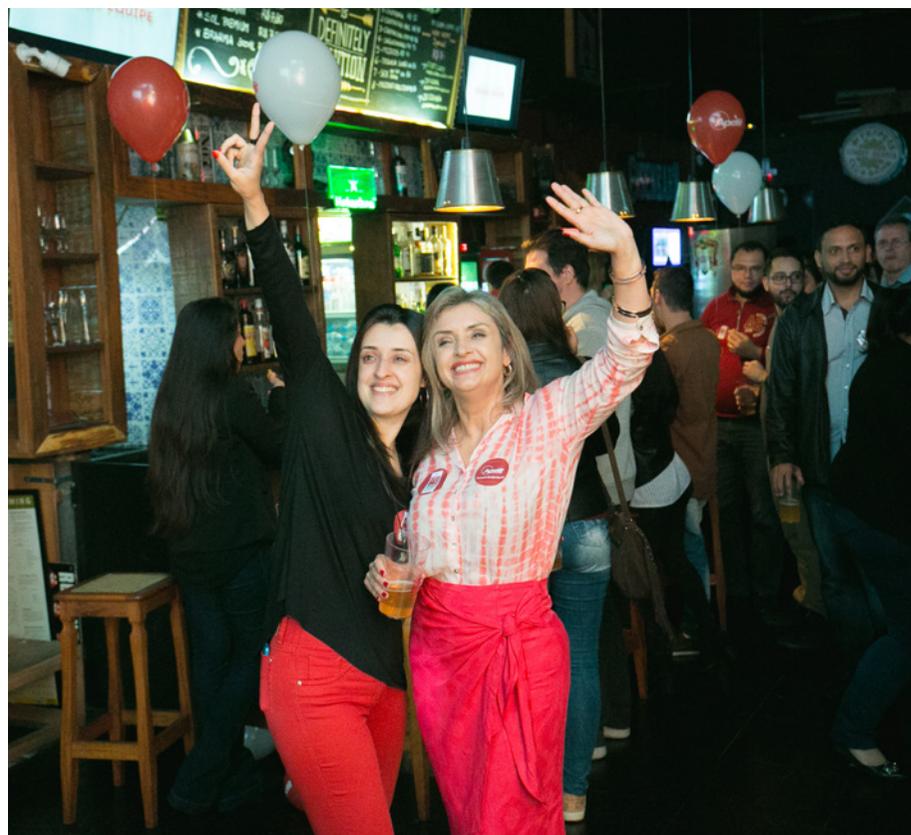
A Parada Nacional já se tornou um marco na empresa. A divulgação da data de comemoração só é feita um dia antes, o que enche os colaboradores de curiosidade para saber a posição que atingimos e como será a comemoração naquele ano. Tentamos inovar esse momento a cada ano, por isso a ansiedade e empolgação de nossos colaboradores é sempre a mesma.

No último ano, como forma de agradecimento e representação de todos os colaboradores da Apetit, levamos a colaboradora Silvia Hosoya para o evento de ranking e entrega da premiação GPTW, em Curitiba.

Dia da Secretária

Ver item Agradecer.

Ter um colaborador de confiança ao nosso lado, faz a rotina ser mais leve. E o papel de nossa secretária vai além de simples atividades correlacionadas ao cargo. São anjos da guarda que cuidam e alegram nossos dias. E como não celebrar uma data tão especial assim? É mais que merecido, é essencial para nós.





“A empresa me deu a oportunidade de crescer profissionalmente durante esses cinco anos. Trabalhei na operação nas unidades Serilon e Sonhart, e hoje estou no PCP. É uma grande honra trabalhar na Apetit, pois é uma empresa que valoriza seu profissional e ano passado tive a oportunidade de representar todos os funcionários na premiação do Great Place to Work. Todos os dias me sinto motivada e trabalho com uma equipe que me ajuda e me dá suporte para realizar o meu trabalho da melhor maneira. Me sinto honrada em fazer parte da Equipe Apetit!”

Silvia Manchini S. Hosoya – Analista de PCP – Matriz, Londrina.

Foi uma experiência nova e impagável! Silvia ficou deslumbrada e trouxe a nós a sensação de representatividade de todos em uma única pessoa. Nos sentimos mais especiais ainda por tê-la nesse momento.

No retorno para Londrina, com o troféu em mãos, fazemos nossa celebração. Em 2017 toda a equipe administrativa da Apetit foi levada a um pub para uma comemoração exclusiva, com o local fechado apenas para nossos colaboradores. A tarde contou com agradecimentos de todas as lideranças, muita música, comida, bebida, interação, dança, e descontração.





Nas Operações, o gerente de unidade foi responsável por promover um momento diferenciado, com música e uma bela decoração para sua equipe. Em algumas unidades, o cliente participou e comemorou conosco, em outras, as equipes se reuniram para um jantar de celebração. A Parada Nacional é sempre motivo de muito orgulho, por isso a celebração é realizada em grande estilo. Todas as unidades recebem bolo, salgadinhos, refrigerante e muitas outras guloseimas para comemorar esse momento especial. A cada ano, nossa presidente grava um vídeo de agradecimento a todos pelo reconhecimento e dedicação, pois é por meio das pessoas que conquistamos, a cada dia, um verdadeiro Great Place to Work.

A premiação é muito importante para a Apetit, e ela só existe para graças ao time que construímos. Nada seríamos sem a junção da competência, do engajamento, do comprometimento, da qualidade, do amor e do formidável desempenho dos nossos profissionais. Por isso, a Parada Nacional é a nossa forma de agradecer a todos, das mais diversas maneiras possíveis, pelo companheirismo e por caminhar sempre ao nosso lado.



Eventos comemorativos

Nossa presidente, Marcia Mocelin Manfrin, adora celebrar momentos especiais, e isso foi transmitido por ela à essência da Apetit, desde sua fundação.

É incrivelmente perceptível como nossos colaboradores adoram comemorar os mais diversos acontecimentos, como carnaval, festa junina, Natal, Ano Novo, aniversários, dias de profissionais que fazem parte do nosso quadro e muitos outros. E, temos como objetivo manter esse espírito vivo, incentivando todos os dias que as pessoas sejam gratas, felizes e que comemorem cada passo, cada marco.



Tivemos vários momentos de comemoração e celebração em 2017. Os eventos de datas comemorativas na organização são sempre marcados por refeições diferenciadas e decoração típica em todos os restaurantes e departamentos. Os colaboradores utilizam fantasias e adornos espontaneamente. Nesse ano, foi possível realizar um concurso, e eleger a melhor decoração de carnaval, de Páscoa e de festa junina, presenteando os ganhadores com mimos, instigando cada vez mais a participação de todos.

Os departamentos se unem para dar o seu melhor, independente de religião, crença ou credo, o objetivo é unir e tornar o dia mais especial. Nestes dias a empresa fica ainda mais bonita, colorida e alegre, e conta com músicas típicas para embalar e contagiar os colaboradores, clientes e visitantes, todos no clima de celebração.

Acreditamos que vida, quando celebrada, se torna mais divertida e gostosa de viver. E assim, a cada ano, as celebrações, uma das características mais marcantes de nossas equipes, se tornam mais latentes e inesquecíveis para a empresa como um todo.



INÍCIO

CELEBRAR

O Sino

Celebrar o crescimento, as conquistas e o sucesso da empresa, é uma forma de promover orgulho e motivação para as pessoas. Para dar ainda mais significado ao crescimento da companhia e promover o engajamento, há muitos anos, por iniciativa de Decarlos Manfrin, sócio fundador da empresa e, hoje, presidente do conselho, tocamos o sino em todos os departamentos da matriz quando um novo contrato é fechado.

O fechamento de um novo contrato de prestação de serviços leva, em média, 210 dias para ser concretizado e mobiliza todos os setores administrativos e lideranças operacionais das regionais. É um grande esforço conquistar uma nova parceria, e isso significa oportunidades internas e aumento da empregabilidade. São motivos de sobra para o tema da vitória (“A música do Ayrton Senna”) ser tocado bem alto em nossa matriz. Junto com a melodia, a recepcionista Terezinha e o André, Padrinho do Bem Estar, carregam um sino e fazem bastante barulho, que pode ser ouvido nos 6 andares do prédio. A cada andar, os dois contam a todas as equipes qual foi o contrato fechado, em qual regional ele será inaugurado e a quantidade de refeições médias que ele representa. As equipes param tudo o que estão fazendo, batem palmas, assoviam, vibram com as informações e se emocionam com a música. A celebração é o sinal de início para várias atividades serem desdobradas. Durante o percurso do sino, algumas pessoas filmam a celebração e compartilham com as demais equipes via WhatsApp. Isso faz com que mais pessoas sejam contagiadas com o crescimento e com as conquistas da companhia.



“É com muito orgulho e satisfação que recebi a função de tocar o sino na empresa quando um contrato com um novo cliente é fechado. Quem não gosta de ser precursor de boas notícias? Quando o sino começa a tocar juntamente com a música Tema da Vitória, os colaboradores se transformam e a alegria invade os departamentos. É muito bom fazer parte das conquistas da empresa, afinal, eu sou Dela Foods.”

Terezinha Marta Mendes – Recepcionista – Matriz – Londrina, PR.

Abaixo a visão do colaborador que passou por essa experiência única em seu primeiro dia de trabalho:



“A maioria das pessoas não espera grandes emoções em um dia de trabalho comum. Esperamos a nossa rotina, as demandas que sabemos que teremos que fazer, e-mails telefonemas e reuniões, e assim se vai mais um dia. Isso que eu disse seria verdade, se não fosse pelo fato de que eu trabalho na Apetit. Para você entender o que estou dizendo, vou dar um exemplo. Era um dia qualquer, meu primeiro mês de trabalho, tímido e concentrado nas minhas atividades, eu só esperava não fazer nada de errado, e até aí tudo caminhava como esperado. Quando, lá de longe, ouço um barulho começar a romper o silêncio do departamento... Gritos, batidas, assobios, um sino desenfreado e a música do Ayrton Senna na volta da vitória. O primeiro pensamento sempre é ruim e a primeira coisa que eu pensei foi que estava pegando fogo na empresa, porque mesmo longe, o sino era muito alto. Me contive, meio assustado, e observei a reação dos meus colegas. Sorrisos começaram a aparecer por entre os computadores e isso foi me confortando, aquela barulheira foi subindo as escadas, departamento após departamento e o som ficava cada vez mais alto em direção à minha sala. Meu coração começou a bater mais forte, a gritaria era tanta e cada vez mais alta, que se tornou emocionante aquela espera, não conseguia me concentrar em mais nada, apenas em tentar entender o que estava acontecendo.... Emoção, alegria e êxtase definem bem aquele momento. Quando a porta explodiu com o pequeno Andrézinho pulando e gritando, balançando um sino ensurdecedor e, de repente, a galera do departamento vai a loucura com gritos, assovios, batidas na mesa e papel pra cima, com a música do Ayrton Senna tomando conta do ambiente. Tudo tremia! Pouco tempo depois a poeira baixou e tudo fez sentido. A Terezinha leu o pequeno papel que dizia: “Contrato Fechado! X refeições em tal lugar”. Nunca me esquecerei desse dia e da lição que aprendi: de como é importante comemorarmos pequenas coisas. Isso é energia, gratidão, vida e alegria. A impressão que tive o resto do dia foi de que meu trabalho fazia mais sentido e assim tem sido até hoje.”

Jordão Luiz Telles Faria – Analista de Projetos Industriais – Matriz – Londrina, PR.

Uma vez que comemoramos as nossas vitórias do dia a dia, promovemos o senso de orgulho e pertencimento. A energia contagia as pessoas e o ambiente fica mais agradável e descontraído.

COMPARTILHAR

Instituto Apetit de Educação

Ver item Inspirar.

O Instituto Apetit de Educação, por meio de seus programas, contribui para o desenvolvimento da comunidade e de pessoas em situação de vulnerabilidade social. Focado principalmente em crianças e jovens, a instituição preza por compartilhar conhecimento, recursos e oportunidades a quem mais precisa.



Planeta Sustentável

Ver item Inspirar.

A partir de recursos arrecadados por meio de ações de sustentabilidade, como venda de equipamentos eletrônicos em desuso, papel, óleo residual, entre outros, realizamos diversas ações de conscientização sobre o meio ambiente, compartilhando experiências com a comunidade e promovendo o desenvolvimento coletivo. Além de colocar em prática a responsabilidade corporativa, promovemos o senso de responsabilidade em nossas equipes, fazendo-os multiplicadores de nossos valores por onde forem.

Por que cuidar do planeta sozinho quando a tarefa se torna bem mais fácil se estivermos em grupo e compartilharmos conhecimentos e experiências? Compartilhamos histórias, conhecimentos, necessidades. Nos empenhamos para plantar a sementinha dos bons hábitos no coração das pessoas.

DiCORe

Ver item Inspirar.

O óleo é o principal resíduo contaminante de um restaurante. Por esse motivo, o Direcionamento Correto do Óleo Residual é um programa de capacitação coletiva e, principalmente, de responsabilidade corporativa. Além de promover o desenvolvimento, não geramos agentes poluentes e ainda convertemos esse resíduo em recurso financeiro para programas sociais voltados ao meio ambiente. É uma ação muito eficiente em compartilhar nossa essência com a comunidade.

Campanha de Redução de Desperdício e Uso consciente de Água

Ver item Inspirar.

As campanhas de redução de desperdício aplicadas na Apetit, causam impacto social além do ambiente de trabalho. A partir do compartilhamento de informações, criamos hábitos saudáveis que influenciam na vida particular de cada colaborador. Além de promover o senso de responsabilidade com os recursos, ainda geramos renda para investimento em programas sociais voltados ao meio ambiente.

Promoções

As promoções internas são formas de oportunizar crescimento e desenvolvimento para os nossos colaboradores. Em 2017 foram mais de 300 promoções, abrangendo promoção por mérito ou promoção de cargo. As promoções de cargo impactam no conjunto de competências e responsabilidades do colaborador e, com isso, o aumento de sua remuneração. Por meio do desenvolvimento das equipes, conseguimos valorizar e compartilhar oportunidades com as “pratas da casa”.

As lideranças avaliam oportunidades de crescimento e, juntamente com o colaborador que demonstra interesse em novos cargos, traçam planos de desenvolvimento. Uma vez que haja disponibilidade de vagas, fazemos a divulgação interna (Recrutamento Interno de Pessoas – RIP) e selecionamos os colaboradores para a promoção.

Valorizar quem está conosco é uma forma de reconhecer o empenho e dedicação da equipe, da mesma forma, a contribuição financeira que advém das promoções, é uma das maneiras de compartilhar com nossas equipes o resultado de seu trabalho.



Visita que Dissemina – “NOVO!”

Desde que a Apetit se tornou uma organização certificada pelo Great Place to Work, várias solicitações de visitas têm surgido. Pequenas, médias e grandes empresas, de todo o Paraná, vêm em busca do mesmo objetivo, entender o que, e como fazemos. E, para nós, sermos portadores dessa bandeira, é um imenso orgulho. Disseminamos a cada dia mais essa cultura, pois, o GTPW busca construir uma sociedade melhor e transformar organizações, objetivo que vem de encontro à missão da Apetit, que está baseada em vínculos fortes e duradouros com aqueles que nos rodeiam.

Vimos nessas buscas por conhecimento por parte de outras empresas, uma grande oportunidade, não só de ajudá-las, mas também de aprender, trocar conhecimento, compartilhar práticas, erros e acertos, tudo da maneira mais saudável e aberta possível.

Embora estejamos no ranking como 2ª melhor empresa para se trabalhar no Paraná, e classificada entre as 50 melhores do Brasil, entendemos que ainda temos muito a evoluir, pois trata-se de trabalho e aprendizagem diária. E com essas visitas conseguimos compartilhar e aprender.

Criamos uma metodologia interna, onde compartilhamos como funciona nosso segmento, o que é importante para nossos colaboradores, nossa evolução no GTPW nos últimos anos, quais as nossas principais práticas, dentre outras contribuições. As informações são transmitidas em um formato dinâmico e autoexplicativo, num café da tarde em nossa matriz.

Em 2017, recebemos em torno de 20 empresas regionais, somando aproximadamente 40 pessoas e 60 horas de compartilhamento. A Apetit vive seus valores de forma muito intensa e, um deles é o sentimento de dever com a contribuição social e a responsabilidade junto à sociedade, e ao mundo. Por isso, não poderíamos deixar de participar e contribuir tanto com essa evolução para nossa região e para o país.



Reestruturação do Hospital do Câncer - “NOVO!”

Em dezembro de 2017 a Apetit participou de um dos momentos mais marcantes do ano. A reestruturação e reinauguração do restaurante do Hospital do Câncer de Londrina.

A empresa foi responsável pelo desenvolvimento do novo layout do restaurante, doações financeiras e decoração parcial do ambiente, além de indicar fornecedores que nos atendem, proporcionando valores mais acessíveis. A obra também foi acompanhada e auxiliada, tanto no restaurante como na cozinha industrial, por colaboradores capacitados da Apetit.

O objetivo principal da reforma foi a modernização da área, dos equipamentos e o bem-estar dos usuários. A ideia era tornar o ambiente mais ameno, e que trouxesse realmente um pouco de sossego e paz a quem passa por ali.

Entre as principais preocupações do projeto estavam, a melhora do fluxo do refeitório e a criação de saídas de emergência, entre outras importantes readequações, fazendo com que o ambiente proporcionasse um acolhimento aos usuários em situações de fragilidade.





O projeto foi executado em aproximadamente dois meses e, no dia de sua reinauguração, nossa presidente, Marcia Mocelin Manfrin, recebeu uma homenagem pela atenção e cuidado que a empresa teve com o hospital.

Ao longo do projeto, a dedicação e inspiração de nossa presidente e da equipe foram tão grandes, que Marcia foi convidada a fazer parte do conselho de gestão do Hospital do Câncer de Londrina.

Contribuir para melhoria e desenvolvimento da nossa cidade, independentemente das áreas de atuação, é imensamente gratificante. E essa reestruturação foi realmente um marco para nós, pois assim, ajudamos e ajudaremos pessoas que nem conhecemos, mas que sabemos que poderão ser atingidas, e que, por maior que seja o problema pelo qual estejam passando, conseguirão se encantar com as flores, as cores, o carinho e o cuidado que dedicamos ao ambiente.



INÍCIO

Um Bom dia com a Apetit

Como citado em algumas práticas anteriores, valorizamos a integração dos colaboradores, o cuidado com as pessoas e o compartilhamento de informações. Nos esforçamos para que elas se sintam o melhor possível em nossa organização, sejam essas pessoas colaboradores ou clientes.

O Bom Dia com a Apetit é um programa voluntário e gratuito aos nossos clientes, oferecido pela companhia em formato de café da manhã, para todos os restaurantes e para a matriz.

O gerente de unidade é voluntário nessa ação e é o responsável por ser facilitador do assunto abordado no mês, organizar o ambiente, escolher o cardápio e os alimentos que serão servidos no café. Os participantes são os novos contratados das nossas unidades e dos clientes.

Os temas abordados estão sempre correlacionados ao bem-estar e à saúde no dia a dia, tais como alimentação, atividades físicas, hábitos saudáveis, alimentos e suas

qualidades, entre outros. O momento visa compartilhar informações relevantes para a melhoria de vida das pessoas, incentivar novos hábitos, integrar e apresentar essas novas pessoas. Para maior controle e organização do evento, os assuntos são predefinidos no PAR (Planejamento Anual do Restaurante).

Já na matriz, o evento conta com convidados que são os novos contratados e/ou os colaboradores mais antigos, como forma de integração entre os participantes. O bate-papo dura aproximadamente 30 minutos e informações importantes são repassadas quase como uma palestra executada pela gerente de unidade, finalizando com um diálogo sobre o tema entre os participantes, se apresentando uns aos outros e criando laços nesse primeiro momento, que é tão importante. Para uma maior assertividade no desempenho e desenvolvimento de equipes e na satisfação de nossos clientes, investimos na integração dos times e cuidados que as pessoas devem ter com sua própria saúde, por isso o Bom dia com a Apetit se tornou, ao longo dos anos, um marco especial e um momento de investimento para nós. Ao longo de 2017 foram 2160 cafés da manhã informativos, concedidos voluntariamente aos colaboradores de todo o Brasil.





Prêmio de Vendas e Bônus por Resultado

Tanto o prêmio de vendas quanto o bônus por resultado são premiações diretamente ligadas à performance das lideranças. Sejam cargos comerciais ou de gestão, as lideranças são responsáveis por conduzir o resultado da companhia para o planejamento do ano. A partir das análises dos números, gerentes e executivos que atingem ou superam suas metas, são reconhecidos com uma premiação bastante expressiva em sua remuneração, podendo variar entre um ou cinco salários mensais.

Todos os números são divulgados antes do início do período de vigência, ou seja, as metas do ano de 2017 foram compartilhadas em novembro de 2016. A partir disso, cada liderança é responsável por desdobrar o planejamento estratégico da companhia e trabalhar o desenvolvimento e direcionamento das equipes para atingir seus objetivos. Ao longo do ano, as metas são avaliadas e, ao final, cada executivo recebe sua remuneração variável em função do desempenho coletivo. Muitos executivos que atingem o prêmio celebram junto com suas equipes e compartilham com eles a gratidão pelos resultados.

Indique e Ganhe

O bom relacionamento interpessoal, visão de mercado e do negócio, favorecem aberturas de canais com possíveis clientes. Por meio dessas variáveis, não só os profissionais de vendas, mas, todos os colaboradores da Apetit, podem ser fontes geradoras de oportunidade. Para reconhecer àqueles que, voluntariamente contribuem para o nosso crescimento, a Apetit compartilha parte dos resultados obtidos no contrato com o colaborador que indicou aquela oportunidade de negócio. Em 2017, foram diversos contratos motivados por indicações do programa. Quando a venda é efetivada, o colaborador que contribuiu recebe uma premiação pela sua dedicação e esforço extra.



www.apetit.com.br