



Mensagem da Administração

Ao longo de mais de cinco décadas de atividade, o cuidado extremo com a segurança das refeições que fornecemos tem sido um dos elementos centrais da reputação do ITAU.

A consciência e grau de conhecimento da sociedade atual sobre a temática da Qualidade e Segurança Alimentar permitem que todas as partes interessadas participem neste processo crítico, quando anteriormente a sua tutela se cingia à atividade interna de poucas empresas que centravam esses processos e desafios.

Os nossos clientes e consumidores, progressivamente mais informados e exigentes, farão parte duma evolução global da alimentação extremamente desafiante para as empresas de restauração, onde o ITAU, através da sua inovação e solidez de procedimentos, terá condições para se continuar a afirmar como um especialista altamente diferenciado.

É neste cenário que todos somos chamados a responder, com rastreabilidade plena dos produtos que servimos, com as melhores práticas de higiene e segurança e com o mais profundo conhecimento técnico e nutricional, fomentando uma cultura de segurança dos alimentos.

No momento em que nos congratulamos pela renovação plena das seis certificações que o ITAU consecutivamente tem vindo a manter, temos também presente este desafio de evolução permanente que deve constituir o cerne da nossa atividade.

A Administração

Criatividade no ITAU

Sabemos que a criatividade é a capacidade de gerar ideias para resolver, de formas diferentes, os problemas do dia-a-dia. Por isso, demos continuidade à iniciativa do “Cantinho da criatividade” nas unidades de alimentação, que visa funcionar como um ponto de reflexão e recolha de ideias dos colaboradores nas nossas unidades, auxiliados pela figura do “embaixador da criatividade” como facilitador do processo.

Inaugurou-se um novo quadro da criatividade no Hospital da Guarda, a 17 de dezembro de 2021, e no Hospital de Viana do Castelo, a 8 de fevereiro de 2022, dias em que foram igualmente lançados os primeiros desafios de criatividade a toda a equipa, isto é, um tema específico sobre a qual toda a equipa iria refletir e sugerir individualmente as mais diversas ideias. No Hospital da Guarda decidiu-se refletir sobre formas de diminuir o desperdício resultante da linha de self-service no refeitório, enquanto no Hospital de Viana do Castelo? Por completar sem info

A capacidade inovadora do ITAU está diretamente relacionada com a colaboração e criatividade de todos os nossos profissionais e, por isso, queremos “dar voz” a todos aqueles que querem contribuir para um ITAU mais unido, criativo e competitivo.



Divulgação do Projeto Bioma

Foi com grande satisfação que os copromotores do projeto BIOMA (Bioeconomia para a mobilização da cadeia Agroalimentar) participaram na 58ª Feira Nacional de Agricultura (FNA) que teve lugar no passado dia 6 de junho, em Santarém.

O tema da FNA foi a “Inovação e Tecnologia”, tema sob o qual o projeto BIOMA teve oportunidade de contribuir com realização do 1º Workshop de divulgação dos desenvolvimentos em curso.

O programa contou com a participação da Dra. Carmen Costa, Gestora de Inovação do ITAU, como Líder da atividade moderou a sessão sobre o BIOSave (soluções de combate ao desperdício alimentar), no qual participaram o IPBragança, a Foodintech e o MORE.

Houve depois uma sessão de apresentação das soluções de valorização de resíduos e subprodutos alimentares (BIOvalue), liderada pela Lipor, com a participação do IPSantarém, IPVC e MORE/IPBragança.

O workshop terminou com a participação da Dra. Sandra Carneiro, responsável pela Melhoria Contínua e Sustentabilidade no ITAU, que participou numa mesa-redonda sobre os temas abordados nas sessões da manhã, a par do Vereador da CM Santarém, do Presidente da APMA e Administrador Campotec e do representante da Comissão de combate ao desperdício Alimentar.

Veja mais sobre este projeto, que conta com a parceria do ITAU em: <https://projetobioma.pt/>.

Veja as fotos: <https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:6942416827180310528>



Parcerias ITAU

As boas parcerias são para ser mantidas.

Foi no passado dia 12 de maio que os representantes do ITAU voltaram a encontrar-se com os representantes da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Politécnico do Porto, na pessoa do Sr. Presidente Flávio Ferreira e do docente José António Silva, elemento do Conselho Pedagógico, no edifício Trivalor, na Maia, num almoço animado e cheio de perspetivas futuras. Foram debatidos os novos projetos e alinhados os próximos passos.

Esperemos por novidades.



Movimento Gota a Gota

A 8 de junho comemorou-se o Dia Mundial dos Oceanos das Nações Unidas, que este ano lançou para reflexão o tema “Revitalização: Ação Coletiva para o Oceano”.

Os Oceanos contêm cerca de 97% da água do planeta e o depósito de plásticos nos Oceanos, é um problema à escala global “...em 2050 haverá mais plásticos nos Oceanos do que peixes”. O ITAU refletiu e decidiu lançar o Movimento Gota a Gota, porque cada Gota Conta, com o intuito de repensar a utilização da água nas suas várias formas! De forma a assinalar esta data e este compromisso de utilização consciente da água e das embalagens de água, o ITAU disponibiliza a todos os seus colaboradores uma série de dicas sobre a utilização consciente da água, lançando também o desafio da utilização de Garrafas de Água Reutilizáveis, para que todos possam eliminar a utilização de garrafas de plástico de utilização única na sua prática de hidratação diária.

O ITAU consciente de que gota a gota, criamos um mundo melhor.



Rubrica: Quem faz as empresas são as pessoas



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

Programa de Promoção de Estilos de Vida Saudáveis

Conscientes da responsabilidade social enquanto empresa e querendo ajudar os seus colaboradores a conseguirem fazer mais pela sua saúde, o ITAU criou um programa próprio de Promoção de Promoção de Estilos de Vida Saudáveis para colaboradores com obesidade que quisessem perder peso e/ou colaboradores que quisessem deixar de fumar. Desta vez, decidimos trazer-lhe mais um testemunho, na primeira pessoa.

Conheça a Regina Ferreira, natural de Cantanhede, mas a residir na Mealhada. Inscreveu-se no Programa de Promoção de Estilos de Vida Saudáveis porque estava a necessitar de perder peso e no total já perdeu 13kg. No início foi muito desafiante e os resultados foram mais lentos, mas com persistência foram chegando e agora, até já corre sem conseguir parar! O ser saudável já se tornou um hábito. O ITAU criou a oportunidade e a Regina tomou a decisão.

Veja aqui o seu testemunho: <https://youtu.be/jpnS4Qu5eo>

Para incentivar ainda mais a participação ativa nas atividades dos Programas de Promoção da Saúde e de Estilos de Vida Saudáveis e reforçar o cariz solidário do ITAU, lançou-se em agosto a possibilidade de todos os participantes oferecerem refeições solidárias, através da sua participação no programa. A instituição de solidariedade social selecionada pelo ITAU, foi o Centro de Dia da Junta de Freguesia de S. Pedro Fins, uma instituição da freguesia onde está sediada a delegação Norte do ITAU.



Programas dedicados à saúde dos colaboradores do ITAU

Em 2021 o ITAU implementou dois programas totalmente dedicados à saúde dos seus colaboradores: o Programa de Promoção da Saúde, projeto piloto que terminou em finais de 2021 e o Programa de Promoção de Estilos de Vida Saudáveis (PPEVS), que concluiu as suas atividades em março deste ano. Alguns dos participantes do PPEVS continuam, no entanto, empenhados na luta pelos seus objetivos.

Após um ano de atividades, realizou-se um evento onde se recordaram as atividades realizadas e respetivos resultados alcançados. Neste evento abordaram-se ainda as propostas para a continuidade destes programas, em formatos melhorados. Este evento realizou-se no passado dia 3 de junho, no edifício Trivalor na Maia, com a presença de alguns dos nossos parceiros, nomeadamente, a Dra. Sara Fernandes, em representação da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (FCNAUP) e a Dra. Helena Araújo, em representação da Clínica Saúde e Bem Estar (Clínica SBE). Não foi possível a presença dos professores do Ginásio STATUS - Health and Fitness Club nem da representante da Clínica RELIEF Portugal, que foram também nossos parceiros na realização das atividades.

De entre muitas partilhas que foram feitas, foi com muito orgulho que se homenagearam todos aqueles que obtiveram resultados mais positivos no projeto, entre os quais, foram destacados os colaboradores que:

- Maior compromisso demonstraram na participação das atividades do PPS
- Terminaram com sucesso o PPEVS, na iniciativa de deixar de fumar
- Conseguiram perder peso no PPEVS, na iniciativa de Perda de Peso

A iniciativa para deixar de fumar do PPEVS teve como objetivo proporcionar aos participantes um tratamento que os ajudasse a deixar de fumar e os participantes tiveram de fazer provas de que não estavam a fumar durante 1 ano. Como recompensa, o ITAU ofereceu 5 dias de férias, que irão agora ser gozados pelos nossos 3 grandes vencedores: Diana Costa, José Eduardo Silva e Paula Marçal.

A Iniciativa para perda de peso do PPEVS tinha como objetivo proporcionar aos participantes um tratamento que os ajudasse a perder peso

Prato com carinhas ITAU

A iniciativa **Pratos com Carinha** surge da intensão de prestar um serviço diferenciado em utentes pediátricos. É nossa missão promover o consumo de alimentos saudáveis e neste sentido foram definidos objetivos de aumentar o consumo energético nas dietoterapias, quebrando as resistências, muitas vezes encontradas pelos “pequenos” utentes, para a uma refeição equilibrada.

É neste contexto que iniciamos o projeto de criação dos **Pratos com Carinha** do ITAU e de forma lúdica e divertida servir as refeições aos nossos utentes mais pequeninos.

Foram realizados testes piloto em alguns dos nossos clientes, em unidades hospitalares com serviço de pediatria e creches, no dia 1 de junho, aliando-se às comemorações do Dia Mundial da Criança.

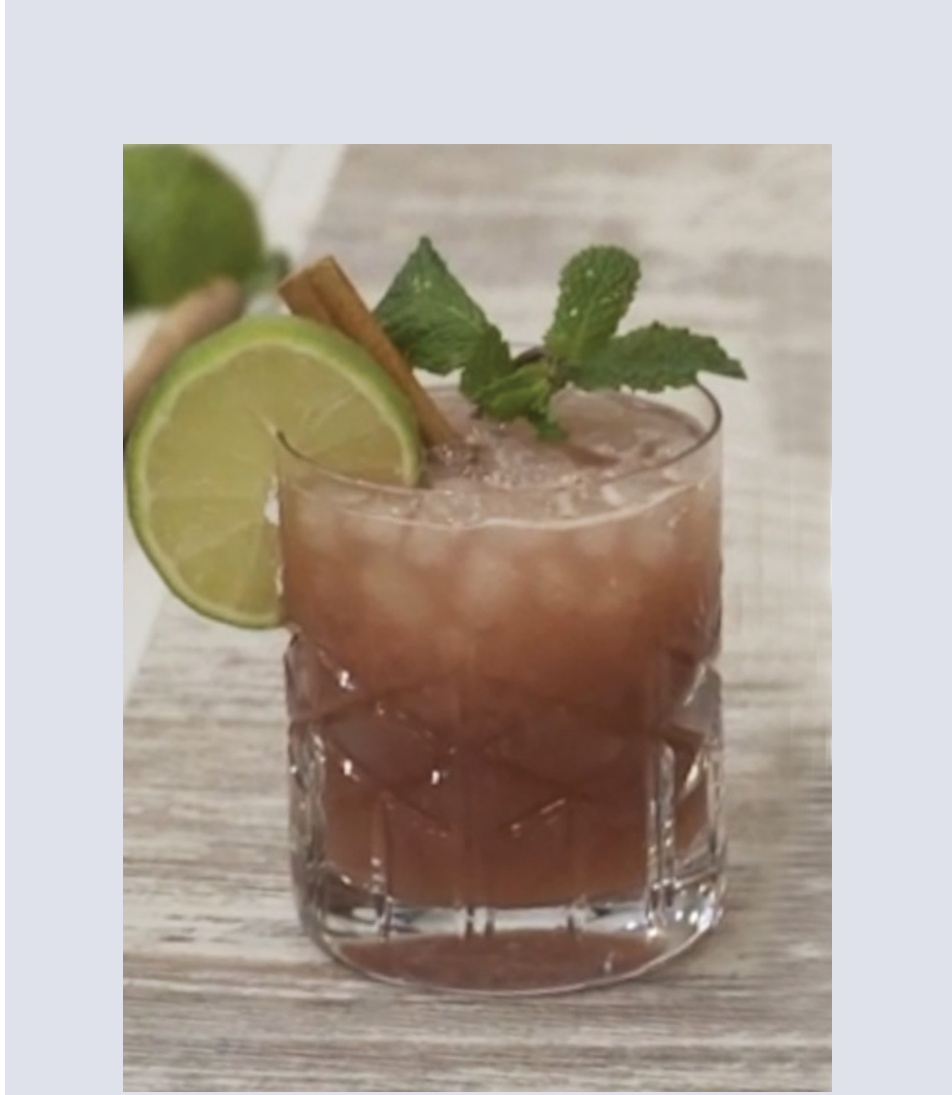
A iniciativa foi um sucesso e conseguimos proporcionar aos mais pequenos aqueles que é o nosso grande propósito “Prazer na Alimentação”. A criatividade dos **Pratos com Carinha**, estimulam de uma forma criativa a boa nutrição, diversão e bons hábitos alimentares.

Veja as fotos: <https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:6940005482904346624>



Ingredientes - para 6 pessoas:

- 100ml Compal de frutos vermelhos
- 100ml Co1dImpal de maçã
- 100ml Compal de goiaba
- 500ml Gasosa sem açúcar
- 1 rodela de limão
- 1 pau de canela
- Gelo q.b.



Conheça o Artur Alvêolos, 52 anos, natural de Resende, Viseu, mas a residir em Vila Nova de Gaia. O Artur é cozinheiro no Centro de Estágio do F.C. Porto. Pessoa humilde, acredita que um cozinheiro pode fazer a diferença na vida das pessoas a trabalhar na área da alimentação coletiva, porque toda a gente come e “Nós somos aquilo que comemos”.

Veja a entrevista completa em: <https://www.youtube.com/watch?v=SnGx8qzawbg>

Obrigada por fazerem parte da família ITAU.

Se dúvidas havia que, mesmo longe, conseguimos estar junto de todas as nossas equipas, acompanhe estas conversas e esteja atento às novidades.

Acompanhe o projeto #humantohuman.



O Centro de Dia constitui uma resposta social direcionada aos idosos da freguesia de São Pedro Fins e das freguesias limítrofes, com o objetivo de manter os idosos no seu meio social e familiar, visando a promoção de autonomia e a prevenção/inibição de situações de dependência ou o seu agravamento. Neste sentido, prestam um conjunto de serviços aos idosos, nomeadamente: serviço de refeições, cuidados de higiene pessoal, atividades de estimulação cognitiva, de animação, de motricidade, e de trabalhos manuais e serviço de transporte e apoio / acompanhamento nas deslocações ao exterior, sempre que solicitado. Além dos serviços de Centro de Dia, têm também a resposta de Apoio Domiciliário, com a prestação de cuidados de higiene pessoal e entrega diária de refeições. Atualmente dão resposta a um universo de 70 idosos, 39 utentes do Centro de Dia e 31 utentes de Apoio Domiciliário, sendo que nesta resposta social o serviço mais solicitado pelos idosos é o serviço de refeições.

E como o prometido é devido, foi no dia 1 de fevereiro que o ITAU foi com grande orgulho entregar um cabaz diversificado de alimentos, decidido consoante as necessidades apresentadas pela instituição.

O ITAU a promover a saúde e a solidariedade nos seus colaboradores.



e os participantes terão agora, durante 1 ano, de manter os resultados ou até continuarem a perder peso, dependendo dos objetivos individuais de cada um. Como recompensa, o ITAU mantém o incentivo extra de 5 dias de férias, que estão ao alcance dos 5 colaboradores que alcançaram os resultados mínimos pretendidos e que, portanto, se mantêm no programa.

Este evento tornou-se um momento de partilha, de reconhecimento e entrega de pequenos presentes de agradecimento pela participação e compromisso, de muitos risos e emoções. Finalizámos este evento divulgando que estas atividades não ficarão por aqui, o Programa de Promoção da Saúde para os colaboradores do ITAU terá continuidade, com uma estrutura adaptada, que incluirá as atividades específicas do PPEVS e estará acessível a todos.

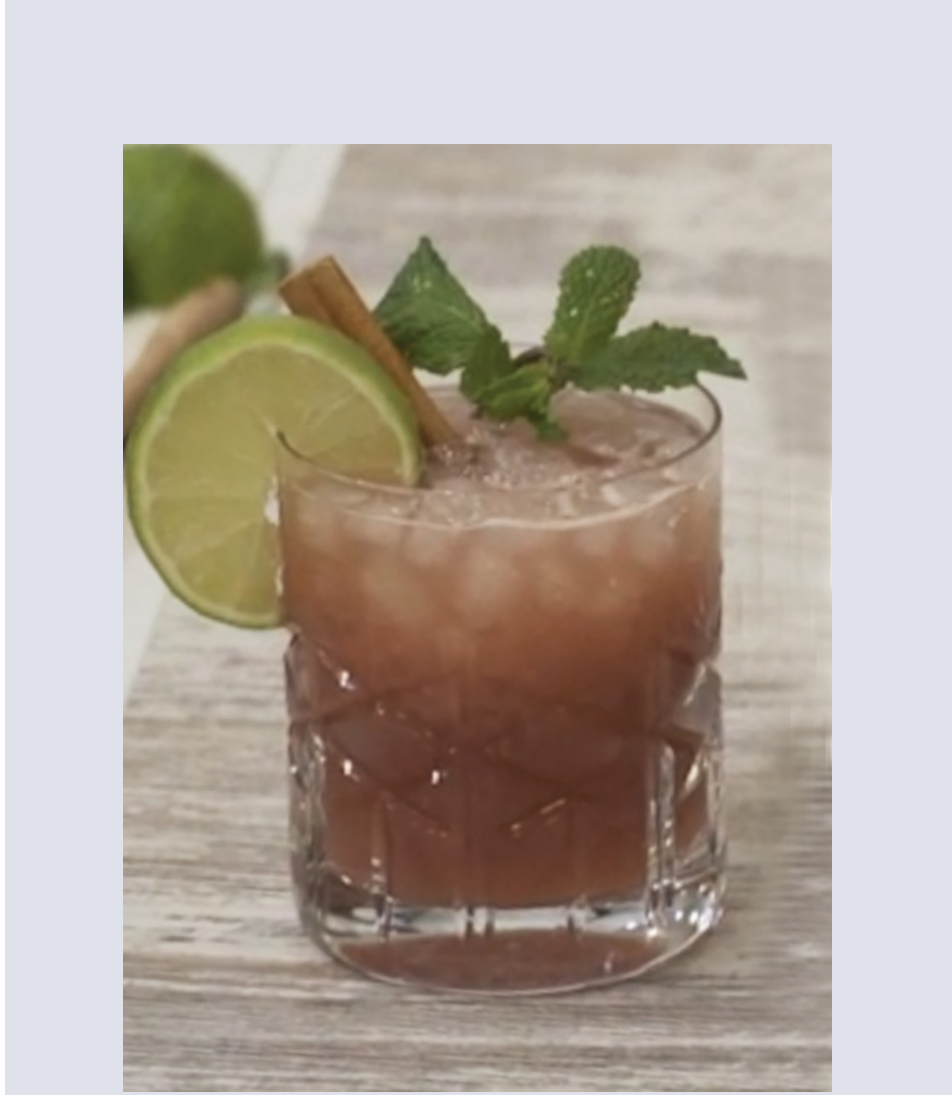
Fique atento à nossa próxima edição.



Sangria de frutos vermelhos, maçã e goiaba

Ingredientes - para 6 pessoas:

- 100ml Compal de frutos vermelhos
- 100ml Co1dImpal de maçã
- 100ml Compal de goiaba
- 500ml Gasosa sem açúcar
- 1 rodela de limão
- 1 pau de canela
- Gelo q.b.



Preparação:

1. Misture todos os sumos e a gasosa sem açúcar;
2. Num copo baixo coloque o gelo e acrescente depois a bebida misturada;
3. Decore com hortelã, limão e 1 pau de canela.



Receita do Chef Hélio Loureiro

