



Cliente ITAU
Clínica de Santo António
(Grupo Lusíadas Saúde)

A Clínica de Stº António (CLISA) faz parte do Grupo Lusíadas Saúde desde o final de 2016. Mais do que um hospital, o Grupo Lusíadas Saúde é uma casa que pretende receber os seus clientes num espaço confortável e acolhedor e que tem como principal objetivo: saber cuidar.

No que à cafeteria da CLISA diz respeito, o Grupo Lusíadas lançou um desafio ao ITAU, modernizar o espaço tendo em conta conceitos como: sustentabilidade, ambiente, inovação e irreverência. Desafio Aceite!

Pretendia-se renovar e modernizar o espaço da cafeteria de atendimento ao público e por forma a dar resposta ao mote lançado foi desenhado o projeto com base na utilização de OSB envernizado e utensílios obsoletos existentes na clínica, contextualizados no projeto de forma artística/decorativa.

OSB é a sigla para Oriented Strand Board (Painel de Tiras de Madeira Orientada) e, como o nome indica, trata-se de placas compostas por tiras de madeira de reflorestamento, apresentando assim um menor impacto ambiental, organizadas na mesma direção. É um produto resistente, estável e versátil. Promove um bom isolamento termoacústico e é esteticamente muito interessante.

Para a esplanada optou-se pela utilização de paletes de madeira, por forma a criar um novo espaço para que os clientes e colaboradores possam fazer as suas refeições ou aproveitar para fazer uma pausa, ao ar livre.

Aliada à obra ao nível das infra-estruturas juntou-se a revisão da oferta com introdução de novos produtos: sumo natural e chá do dia, gama de pastelaria e salgados mais saudável (com redução de açúcar, sal e gordura), maior variedade de pão (beterraba, chia, linhaça, milho e girassol, etc), sobremesas à base de iogurte, fruta e/ou granola, etc.”



A Colep Portugal promoveu uma ação interna, no dia 22 de setembro, que teve como objetivo proporcionar aos colaboradores a oportunidade de mostrarem aos seus familiares e amigos o seu local de trabalho. Além da visita à fábrica, o Dia Aberto foi marcado por várias apresentações musicais e artísticas, mas também pela divulgação de alguns fornecedores e associados da Colep Portugal, que marcaram presença através de uma exposição de stands, entre os quais o ITAU.

Com a sua participação, o ITAU teve a oportunidade de divulgar a sua atividade junto dos colaboradores da Colep Portugal e demais participantes. Este também foi o momento para promover o projeto “Ponto Escolha Saudável”, que arrancará em breve na Colep Portugal.

Durante este dia, o ITAU mostrou também na prática o que faz de melhor, fornecendo a alimentação aos cerca de 1500 participantes.

Workshop Cidade Mais: Cozinhar sem desperdiçar



A Lipor convidou o ITAU a participar na dinamização das oficinas sustentáveis, numa organização que decorreu no Palácio de Cristal, no Porto. A chef de cozinha da Lipor, Cristina Ferreira, fez um showcooking com a confeção de diversas receitas, enquanto os técnicos de qualidade do ITAU, António Teixeira e Sara Nogueira, fizeram uma sessão de esclarecimento focando aspetos a ter em consideração para garantir a segurança alimentar.

O desperdício de alimentos é um dos graves problemas das sociedades modernas. Aproveitar os alimentos associando processos de confeção simples (como os assados ao vapor, estufados em cru, grelhados) permite não só reduzir o seu desperdício como também ter o máximo potencial de saúde e fomentar um ambiente tranquilo e promotor de comportamentos alimentares apropriados, conforme preconizado nas recomendações sobre Dieta Mediterrânica.

Neste sentido, pretendeu-se transmitir técnicas culinárias para reduzir desperdícios e reaproveitar subprodutos alimentares. As 25 pessoas presentes tiveram também oportunidade de levantar diversas questões e dúvidas, assim como degustar, no final da sessão, as receitas confeccionadas: sumo de cascas de abacaxi com hortelã; “pasta” de grão com sésamo; bolinhos de casca de ananás e coco (ver receita no interior).



Participação no Summer Campus da Bosch Car Multimédia

O objetivo do Summer Campus é proporcionar aos colaboradores da Bosch Car Multimedia um local seguro para poderem deixar os seus filhos durante o mês de agosto – época do ano em que a maioria dos ATL estão encerrados para férias. Desta forma, os colaboradores Bosch podem trabalhar de forma tranquila, sem preocupações.

O ITAU, ao longo deste período, serviu mais de 4 000 refeições aos filhos dos colaboradores e desenvolveu atividades pedagógicas ligadas à alimentação, tais como workshops. Nestes workshops as crianças confeccionaram, entre outras receitas, bolachas e pizzas doces.

Durante o mês de agosto, o ITAU em conjunto com a Bosch Car Multimédia e o Banco Alimentar de Braga proporcionaram também o fornecimento de refeições a famílias carenciadas da cidade de Braga, numa média de 64 refeições diárias.

Dia Mundial da Gratidão

A 21 de setembro, a equipa do ITAU a trabalhar na Bosch Car Multimédia celebrou o Dia Mundial da Gratidão. Toda a equipa foi convidada a agradecer a todos aqueles que fazem parte das suas vidas, refletindo em tudo o que bom há na vida, com a oferta de uma flor como um gesto demonstrativo do reconhecimento da importância de cada colaborador no dia a dia da nossa equipa ITAU: os sorrisos e a alegria estiveram presentes como sinal de gratidão.



Alimentamos Gerações

nº 30 | OUTUBRO 2018

Temas

1. **Abertura de uma unidade**
Ponto. Escolha Saudável
2. **Ciclo de Formação**
da Ordem dos Nutricionistas
3. **Pensamentos:**
Júlio Roberto
4. **Semana da Sustentabilidade**
do ITAU no IKEA Industry
- Paços de Ferreira
5. **Reconhecimento de ideias no ITAU**
6. **Sunset ITAU**
7. **Receita:**
Bolinhos de casca de ananás e coco
8. **Cliente ITAU:**
Clínica de Santo António
(Grupo Lusíadas Saúde)
9. **Workshop Cidade Mais:**
Cozinhar sem desperdiçar
10. **ITAU no Open Day 2018**
da COLEP Portugal
11. **Participação no Summer**
Campus da Bosch Car
Multimédia
12. **Dia Mundial da Gratidão**



Abertura de uma unidade “Ponto. Escolha Saudável”



No dia 27 de setembro, arrancou na Cafeteria do Hospital da Prelada - Santa Casa da Misericórdia do Porto o “Ponto. Escolha Saudável”. Este novo projeto veio substituir o atual “Saúde à Mesa”, mantendo-se o mesmo conceito – refeições saborosas e nutricionalmente equilibradas, com menos sal, açúcares e gordura – mas com uma imagem renovada.

Para assinalar o arranque do “Ponto. Escolha Saudável” e dar a conhecer aos consumidores esta nova imagem, foi realizada uma degustação de novos produtos, nomeadamente do pudim de chia e águas aromatizadas. O balanço da degustação foi bastante positivo, sendo que os consumidores se mostraram muito agradados com a sobremesa apresentada. Esta ação foi acompanhada com a distribuição de folhetos informativos, de forma a divulgar o conceito junto dos consumidores.

Nesta cafeteria a nova imagem é já um sucesso e é espetável que cada vez mais clientes adiram a este projeto.

Reconhecimento de Ideias no ITAU

Decorreu mais uma edição dos eventos de reconhecimento de ideias. A 16 de julho, um ITAU'after a Norte, nos escritórios da delegação Norte, no Porto e, a 20 de Setembro, um Sunset a Sul, no Alfrapark, em Lisboa.

Estes eventos são promovidos pela área da Inovação e Desenvolvimento da empresa e tem como principais objetivos o reconhecimento de todos os colaboradores que contribuem com ideias para a empresa, assim como os que estão envolvidos na implementação das ideias que são aprovadas pela administração e pelo Comité de IDI - Investigação, Desenvolvimento e Inovação.

A inovação continua a ser um pilar no crescimento da empresa, sendo a criatividade dos nossos profissionais valorizado por toda a organização.



Este evento contou com a presença de Henrique Moreira, administrador responsável pela Inovação e Transformação do Grupo ANF, que inclui a GLINTT, cliente do ITAU desde 2011, e que teve a gentileza e simpatia de partilhar a forma como a Glintt gere e potencia a temática da Inovação e o seu impacto junto dos colaboradores. Foi uma conversa muito interessante, repleta de energia e bastante inspiradora para que o ITAU faça mais e melhor, tendo como referência os bons exemplos dos seus parceiros.

É de salientar que o ITAU foi a primeira empresa na área da alimentação coletiva a obter a certificação pela NP 4457:2007 e, desde de 2016, que dispõem importantes ferramentas de gestão de todos os processos relacionados com a Inovação. Os colaboradores ITAU são, sem dúvida, o combustível essencial para manter esta engrenagem a funcionar. A apresentação de ideias é efetivamente um dos principais motores indispensáveis para alavancar este sistema, com vista à melhoria das vendas e da rentabilidade, bem como promover o reconhecimento, interno e externo, do ITAU como uma empresa inovadora, eficiente e sustentável.

... Sunset ITAU

Neste âmbito do Reconhecimento de Ideias do Sistema de Gestão da Investiga- ção, Desenvolvimento e Inovação (IDI), a família ITAU juntou-se num convívio ao pôr-do-sol. O Sunset decorreu no Alfrapark, reunindo todos os que durante o 1o semestre de 2018 apresentaram as suas ideias, aos quais foi oferecida uma lembrança que simboliza a fonte de inspiração e o estímulo para promover a criatividade e incentivar a partilha de mais ideias.

Ciclo de Formação da Ordem dos Nutricionistas

Realizou-se no dia 17 de setembro, no auditório da Fundação Manuel António da Mota, um ciclo de Seminários de Nutrição Comunitária e Saúde Pública, organizado pela Ordem dos Nutricionistas para os seus membros.

O interesse desta formação ficou comprovado pela elevada participação de nutricionistas, tendo o ITAU marcado também presença através da intervenção do técnico de Qualidade, António Teixeira, no debate sobre as perspetivas de atuação na alimentação escolar de um nutricionista na âmbito da restauração coletiva.

O ITAU teve oportunidade de demonstrar ser um parceiro de referência para a melhoria continua nas prestações de serviços ao nível da alimentação escolar, tendo contribuído com propostas práticas e, inclusive, partilhado exemplos concretos do melhor que faz: alimentar (e educar) gerações.



Pensamentos Júlio Roberto: Carta aberta a um jovem



Neste mundo confuso que te oferecemos, perguntas muitas vezes, qual o significado da vida.

Não te posso responder, pois essa descoberta há-de vir de ti, há-de vir do teu contacto com outros seres humanos e das relações que estabeleceres com o mundo que te rodeia.

Descobrirás porém e apenas por ti, que o Amor é que há-de dar significado à tua vida e que uma existência tosca é aquela que não pode produzi-lo.

Mas a produção do Amor implica uma relação com a vida em profunda sensibilidade a nós próprios; uma atenção constante aos movimentos da nossa alma e uma preocupação de não deixar nascer em nós a vergonha, a inveja e o ciúme.

Vivemos num mundo confuso, é verdade. E ele será tanto mais assim, quanto mais matarmos em cada um de nós, por pudor ou por medo, as flores nascentes do nosso coração.

A ti, jovem, compete descobrir, discernir o falso do verdadeiro, participar no mundo dos homens, colhendo a experiência do que falhou.

A ti, jovem, pertence a esperança e o descontentamento, não para a negociação da vida mas para o seu engruimento.

Possa o Amor – o Amor ao teu Amor, aos outros seres humanos, aos animais e à natureza – nascer em ti como força criadora do mundo que te pertencerá.

E antes que a tua alma murche e se envolva nos falsos mitos, deixa que os teus olhos e o teu coração descubram a beleza que está em ti.

[ITAU, Junho 1985]

Semana da sustentabilidade do ITAU no IKEA Industry - Paços de Ferreira



Tem-se replicado a iniciativa da Semana da Sustentabilidade em vários clientes, com o objetivo de os sensibilizar para uma temática muito importante na atualidade: “consumo excessivo de proteína animal – impacto no planeta”.

Foram expostos diversos materiais com o intuito de se sensibilizar os nossos consumidores para o impacto que os nossos hábitos alimentares diários têm no planeta ao nível da água, do ar e dos solos. Além disso, e com o intuito de os conduzir à mudança, foram divulgadas algumas dicas sustentáveis, indo de encontro àquilo que é preconizado no padrão alimentar mediterrânico. Para este efeito contou-se também com a participação do Chef André Vale num showcooking.

O último momento foi reservado à reflexão, para que os consumidores pudessem partilhar, através de mensagens, de que forma iriam contribuir para a sustentabilidade do planeta.

Bolinhas de casca de ananás e coco

Ingredientes:

- 1 chávena de coco ralado
- 2 chávenas de açúcar
- 2 chávenas de sumo de casca de ananás
- 3 gemas de ovo
- 1 colher de sopa de margarina

Preparação:

Coloque numa panela todos os ingredientes e leve ao lume, mexendo sempre até desprender o fundo da panela. Deixe arrefecer. Faça bolinhas, passe por coco ralado e coloque em formas de papel.

Valor Energético (100g/100ml)	440 kJ/1828 kcal
Lípidos	32,3 g
AG Saturados	28 g
Hidratos de Carbono	27,7 g
Açúcares	27,5 g
Proteína	4,4 g
Sal	0,1 g

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: Ovo, Amendoim, Soja, Leite, Dióxido de enxofre e sulfitos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

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

