



**Especialistas  
em Alimentação**

nº 35 | FEVEREIRO 2020

## ITAU Abraça: presentes para crianças e idosos

No final de Dezembro de 2019, o ITAU convidou 12 crianças do Centro de Acolhimento Nossa Senhora do Amparo e 34 idosos do Centro de Dia Padre Camilo, pertencentes à Cáritas Diocesana de Setúbal, a escreverem uma carta ao Pai Natal.

Estas cartas foram partilhadas no jantar de Natal dos colaboradores da empresa e "adotadas" pelos colaboradores que quiseram, dessa forma, tornar realidade o desejo de Natal de uma criança ou um idoso.

Tal como os Reis Magos chegaram ao Menino Jesus, também no Dia de Reis, os nossos presentes foram entregues aos seus destinatários numa iniciativa que foi intitulada como "ITAU Abraça" e que deu, sem dúvida, mais significado ao Natal do ITAU.



## Capital do Natal

No evento "A Capital do Natal", que se realizou em Algés, foi o ITAU que assegurou as refeições a todo o staff, de 29 de novembro a 12 de janeiro de 2020.

Foi mais um evento onde o ITAU se destacou, como uma empresa sólida e de confiança, que se adapta a qualquer evento e, acima de tudo, que apresenta soluções ajustadas às necessidades de todos os seus clientes, com garantia de um resultado final de Excelência.

O Evento contou com uma oferta diária de quatro opções de refeição, serviço de take away e uma zona de lounge aberta durante todo o dia, com frutas e bebidas. No total, servimos cerca de 500 refeições diárias.

Todo o sucesso se deve ao empenho de todos os envolvidos, desde a equipa de gestão, equipa da cozinha central, colaboradores e técnicos de qualidade.

Mais um grande evento, com grande sucesso!

## Desafio Vegetariano: Dezembro sem carne

Para terminar o ano de forma mais sustentável o ITAU desafiou alguns clientes a aderir ao "Desafio Vegetariano". O objetivo foi a sensibilização e promoção de um impacto positivo no ambiente através da redução do consumo da proteína animal. Neste sentido foram incentivados a colecionarem, pelo menos, 15 refeições vegetarianas durante o mês de dezembro.

No final da iniciativa o ITAU ofereceu, a 10 clientes do Alfrapark e 7 clientes do Hospital de Elvas, um livro de Receitas Ovolactovegetarianas Sustentáveis.



## Parceria Refood, ITAU e CHVNG/E

O ITAU tem estabelecido um protocolo de parceria com a Refood, uma organização independente, sem fins lucrativos, cujo objetivo consiste na recolha de bens alimentares em perfeitas condições de qualidade e salubridade para distribuir a famílias carenciadas.

Esta parceria tem como principal objetivo reduzir o desperdício alimentar, atenuando a fome e diminuindo a quantidade de resíduos que, de outra forma, acabariam nos aterros sanitários.

Tendo como pilar a Responsabilidade Social, o ITAU em associação com os seus clientes, aderiu também a este projeto, colaborando neste trabalho tridimensional de sustentabilidade ao nível da comunidade: económico, ambiental e social.

O mês de dezembro iniciou-se mais uma parceria, desta vez entre o ITAU, o Centro Hospitalar de Vila Nova de Gaia e Espinho e a Refood.

Atividades como esta fazem sentir bem a todos no ITAU.



## Spiga Eventos: balanço de todos os serviços de Natal realizados

O Spiga Eventos é um serviço de catering disponibilizado pelo ITAU, que prima pela realização de todo o tipo de eventos, desde coffee breaks, brunch, serviços volantes ou sentados, cocktails, aniversários, entre outros.

Dezembro foi o mês de Natal e também sinónimo de muitos eventos corporativos, nos quais o Spiga Eventos marcou presença. A carteira de clientes é bastante diversificada e foram muitos os clientes que confiaram no ITAU para a realização dos seus almoços, lanches ou jantares de Natal. É um orgulho partilhar que o ITAU serviu aproximadamente 3.600 pessoas em todas as festividades natalícias promovidas pelo Spiga Eventos.

E é com esta motivação de continuar a apresentar aos nossos clientes um serviço de dedicação e excelência, que entramos em 2020, para mais um ano de muitos serviços e clientes satisfeitos.



## Bolo de maçã sem açúcar

**Preparação:**

método culinário: cozido no forno

Num liquidificador, bata as maçãs, a banana e os ovos. Deite a massa obtida num recipiente e junte os restantes ingredientes. Misture até ficar homogéneo. Numa forma quadrada, untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo, coloque a massa e decore com as fatias de maçã. Leve a cozer em forno médio (180°), durante cerca de 30 minutos. Polvilhe com canela e sirva.



Ingredientes:	Capitação (g ou ml)	VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
- 2 maçãs descaroçadas picadas + 1 cortada em fatias	40,0	108	26	0,2	0,0	5,4	0,0	0,1	0,0
- 2 ovos	10,0	54	13	0,8	0,2	0,1	0,0	1,2	0,0
- 1 chávena (chá) de flocos de aveia finos	10,0	157	37	0,6	0,1	6,0	0,1	1,2	0,0
- 1 banana madura	10,0	26	6	0,0	0,0	1,3	1,2	0,1	0,0
- Meia chávena (chá) de farinha de trigo	10,0	146	34	0,1	0,0	7,4	0,0	0,8	0,0
- 1 colher (sopa) canela em pó	0,1	1	0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
- 1 colher (sopa) fermento em pó	0,1	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
<b>Total (por 100g ou 100ml)</b>		<b>647</b>	<b>153</b>	<b>2,3</b>	<b>0,6</b>	<b>26,6</b>	<b>1,8</b>	<b>4,4</b>	<b>0,1</b>

**Legenda**

VE - Valor energético, Líp. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas

## Ecologistas de Higienização

Desde dezembro de 2019 que se encontra implementada na CLISA (Grupo Lusíadas Saúde) os registos de higienização das instalações e equipamentos mais ecológicos e sustentáveis.

Ao invés da impressão semanal de novos registos, o template base é colocado num suporte acrílico e preenchido diariamente com uma caneta de acetato. No final da semana, a evidência do preenchimento fica registada através de fotografia e o arquivo é feito de forma digital, promovendo-se assim um processo mais amigo do ambiente e livre de papel.

Esta iniciativa teve origem numa ideia dada por um dos colaboradores do ITAU, no âmbito do nosso Sistema de Gestão da Investigação, Desenvolvimento e Inovação (IDI) e será replicada em outros clientes durante o ano de 2020. A capacidade de inovar do ITAU é promovida essencialmente pelos seus colaboradores.



## Novo Comité Técnico de Nutrição



No dia 25 de Novembro, realizou-se o 1º Encontro do Comité Técnico de Nutrição do ITAU, de forma a apresentar os elementos coordenadores e formar a restante equipa de trabalho para o ano 2020. Este comité é constituído apenas por Nutricionistas e Dietistas da empresa.

Os objetivos desta equipa de trabalho são a partilha de conhecimentos, a criação de conteúdos técnicos, a emissão de pareceres sobre assuntos de relevo na área da Alimentação e Nutrição, o acolhimento dos estagiários de Nutrição, assim como a coordenação dos seus trabalhos de investigação no ITAU, a promoção de parcerias com entidades do sistema científico e tecnológico, entre outras atividades.

A primeira reunião de trabalho, realizada no edifício Trivalor na Maia, foi no dia 15 de janeiro, marcando presença 14 dos 21 elementos que o compõe.

Com o olhar no horizonte, o ITAU planeia um ano 2020 muito saudável e sustentável.

## Loiça compostável e comestível

No âmbito das nossas estratégias de sustentabilidade, nomeadamente na redução do plástico de utilização única, surgiu uma parceria com a Sodontud, representante ibérico da loiça Biotrem, produzida a partir de farelo de trigo o que a torna compostável e comestível, além de 100% biodegradável.

Desta parceria resultou um trabalho de investigação com o objetivo de avaliar a aplicabilidade deste tipo de palamenta à área da Alimentação Coletiva. Este estudo foi recentemente publicado na revista "Hotelaria e Saúde", na categoria da alimentação, nutrição e dietética e poderá ser consultado no nosso site.

Agradecemos a todos os intervenientes, nomeadamente aos autores Carmen Costa, Catarina Quelhas e Sandra Alves e aos parceiros da Sodontud, Luís Simões e Pedro Cadete.



## The Porto Protocol



As alterações climáticas são uma preocupação global que coloca em risco as gerações presentes e futuras. Fazer mais e melhor pelo planeta e pelo ambiente é, hoje, um dever de todos.

O "Porto Protocol" é um compromisso escrito, formal e assinado por empresas de vários setores em que estão expressas algumas metas que visam mitigar o impacto no meio ambiente. O ITAU, assinou a Carta de Princípios do "Porto Protocol", comprometendo-se a orientar as suas atividades segundo bons princípios de práticas ambientais, assim como identificar oportunidades de cooperação na área das alterações climáticas e participar nas atividades e iniciativas promovidas pela "Climate Change Leadership".

É necessário agir e o ITAU, como referência na área de negócio em que atua, compromete-se a fazê-lo da melhor forma possível.

