

EMPRESA INVESTE NA ALIMENTAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS E JÁ COLHE LUCRO

Depois de ver alguns de seus funcionários usando o tíquete refeição para comprar cigarros e chocolate, por exemplo, e faltando ao serviço por causa de problemas de saúde, a DQS do Brasil (Associação Alemã para Certificação de Sistemas de Gestão) resolveu fazer um plano de ação para melhorar a alimentação e saúde de seus profissionais.

A empresa reuniu todos e apresentou a idéia de bancar diariamente o almoço em restaurantes reconhecidos pela qualidade e variedade de pratos, inclusive saladas. Os funcionários aceitaram a proposta e definiram três opções de locais, podendo, assim, variar onde comer durante a semana.

“O valor acaba sendo alto, mas é um investimento que a empresa faz. Com uma alimentação de boa qualidade, o funcionário se torna mais saudável e acaba gerando benefício para ele e para a empresa”, explica a Diretora-Executiva da DQS do Brasil, Dezée Mineiro.

A iniciativa, inclusive, partiu da própria executiva, que tem uma alimentação bastante equilibrada. Adepta da trefoterapia, ela chamou a atenção de seus profissionais por ter sempre à mesa barras de cereais, linhaça e frutas.

“No começo, eles estranhavam a minha alimentação, pois não estavam acostumados a se alimentar de três em três horas e nem a comer frutas durante o expediente. Hoje, há uma cesta de frutas na empresa que é bastante concorrida”, brinca Dezée.

A Diretora-Executiva diz ainda que na DQS os funcionários são orientados a relaxar na sala de reunião em momentos de picos de stress. Para ela, os resultados desses investimentos já são vistos claramente na empresa, que tem uma média de crescimento de 15% ao ano e é a unidade de maior destaque da multinacional presente em 40 países.

“O clima na empresa melhorou, porque as pessoas estão mais saudáveis e, conseqüentemente, mais felizes. Muitos que não faziam nenhuma atividade física, inclusive já começaram a ir para a academia juntos antes ou depois do trabalho.”

DANÇA DAS CADEIRAS

Silvia Conti, nutricionista com larga experiência na área, assumiu a diretoria de operações da Nutrin Sistemas de Alimentação. Há 25 anos no mercado, Silvia Conti chega com o desafio de oferecer novos produtos, novas tecnologias e inovação para os clientes. Para ela, o consumidor está mais exigente e sabe o que quer, sendo assim, acredita que a função da Nutrin é atendê-los da melhor forma.

Outra novidade é que, após 10 anos à frente do comando executivo da empresa, Thomas F. Costa, passa a fazer parte do Conselho Deliberativo da organização.

Neste período, Costa praticamente triplicou o faturamento e resultados, passando a administrar cerca de 230 restaurantes em nove Estados brasileiros.

Com visão estratégica apurada, sua gestão sempre foi voltada para a busca da excelência em serviços e produtos, o que levou a empresa a ser reconhe-



cida como um dos 100 Melhores Fornecedores de RH e figurar entre as 5 marcas mais lembradas do segmento, ambas conquistadas em 2007 e 2008.

O comando executivo da Nutrin passa a ser formado por um Comitê Diretivo composto por: Aderbal Nogueira, que responde por questões referentes às áreas administrativa e financeira; Silvia Conti, que responde por assuntos referentes às áreas operacional e de suprimentos; e Simone De Rocio Prisiadnejj que é responsável pela área comercial e de negociações da empresa.