



O Trombone

Informativo Tropeira Alimentos
nº 1 - Agosto 2008 - ano 2

Para onde vamos?

No mês de Agosto/08 a TROPEIRA ALIMENTOS completa 18 anos. Quando se lembra do início, das dificuldades, dos sacrifícios que foram necessários, não há como não ficar orgulhoso da bela obra que é a Tropeira. As construções, por serem visíveis, são apenas o registro aparente, o resultado do esforço de muitos que ajudaram a concretizar este sonho. O trabalho de muitos gerou oportunidades de trabalho para outros tantos. O mérito é sempre maior quando pessoas se unem para buscar os objetivos com perseverança (mesmo quando os obstáculos pareciam intransponíveis).

O prêmio maior está nas oportunidades de crescimento e trabalho digno à disposição todos que acreditaram e acreditam na perspectiva desse projeto.

Completeremos estes dezoito anos entregando o novo prédio da administração, que substituirá os antigos escritórios. O novo prédio, bonito e moderno, incorpora as melhores tecnologias de comunicação de dados e voz, associadas a uma nova e mais eficiente ferramenta de ERP, em fase final de implantação, que permitirá uma melhor qualidade de gestão, maior agilidade e produtividade. Tudo com mais conforto e com melhorias significativas das condições de trabalho e ergonomia. No novo prédio foi construído um espaço agradável, para confraternização e recepção de clientes, colaboradores e parceiros, bem como um auditório para 70 pessoas, que será usado para treinamentos internos, palestras,

atividades de lazer e cultura. O centro administrativo foi projetado para atender com conforto e comodidade as necessidades da direção e gerência administrativa, comercial e controladoria, facilitando a centralização da gestão e planejamento dos novos negócios e projetados. Logo após a conclusão do prédio, serão iniciadas as obras de ampliação do refeitório e, na sequência, o término da nova área de lazer na cobertura dos vestiários. Estas benfeitorias fecharão o ciclo de obras de infraestrutura projetadas para a planta da cidade industrial. Após a conclusão, os investimentos nesta unidade serão prioritariamente para aquisição de novas tecnologias, inovação e melhoria dos processos de produção. A TROPEIRA, aos dezoito anos, é uma jovem e saudável empresa, preparada para crescer e atingir o máximo de seu potencial, que é imenso. Onde ela pode chegar só depende da vontade, da visão e da sinergia do trabalho de todos.

O Brasil está crescendo, gerando novas e melhores oportunidades, aumento da renda e, naturalmente, consumo. O mercado da carne está extremamente competitivo e passando por transformações em alta velocidade. As grandes empresas do setor estão incorporando as pequenas, se transformando em multinacionais. A TROPEIRA ALIMENTOS que sempre cresceu, mesmo em cenários adversos, vê o quadro com boas perspectivas e, apesar das dificuldades e entraves de toda ordem que o governo cria para as empresas, continuamos investindo e projetando crescimento. Neste mês estamos iniciando a discussão de um novo projeto



Nova sede administrativa

para construção de um abatedouro para atender as nossas necessidades de matéria-prima, em parceria com mais três empresas locais. Em outra ponta, já iniciamos empreendimentos rurais para produção de bovinos de corte e, no futuro, pretendemos investir em suinocultura e outros insumos agrícolas, a serem industrializados pela TROPEIRA. Os novos negócios e investimentos são complementares e visam solidificar ainda mais a atividade principal de industrialização de carnes.

Estes são os caminhos projetados. No decorrer da jornada, outros surgirão. Por enquanto, nos bastam a certeza que muito trabalho nos espera, a visão otimista do futuro e a presença dos amigos, parceiros, colaboradores e companheiros de caminhada. Juntos podemos realizar mais e melhores projetos. UM BRINDE A TODOS.

.: Tropeira na Web .:



Conheça o novo site da Tropeira. Visite e confira!!
www.tropeira.com.br

Lançamento de produto:
Lombo Tipo Canadense
pág. 3

Equipe Destaque:
Eles cuidam do nosso bem estar...
pág. 4

.: Espaço RH .:

Prêmio Assiduidade



Encontra-se em vigor o Prêmio Assiduidade. Este prêmio consiste no reconhecimento do funcionário que não tiver nenhuma falta, nem atestados médicos, a cada período de aquisição de férias. A premiação acontecerá no mês de gozo de férias do colaborador, a partir de Janeiro de 2009, observando o regulamento interno do mesmo.

Parâmetros:

- Nenhuma falta ou atestado no período aquisitivo de férias: o colaborador terá direito a dois prêmios.
- Nenhuma falta e um atestado no período aquisitivo de férias: o colaborador terá direito a um prêmio.

.: Projeto Eficiência .:

O Projeto Eficiência tem como objetivo determinar metas quantitativas e qualitativas a serem atingidas mensalmente pela produção, reduzindo gradualmente as perdas e melhorando o desempenho produtivo dos funcionários.

Para englobar todas as etapas do processo produtivo, a fábrica foi dividida em grupos e cada um deles tem metas relacionadas com a sua rotina.

Tais objetivos foram determinados com base em dados coletados ao longo dos meses, como, por exemplo, o volume de produção de cada embutidor, a pontuação alcançada nas auditorias de segurança alimentar e as perdas em sobrepeso, reprocesso, tripas e descartes (varredura).

O resultado atingido pelas equipes é consolidado e divulgado mensalmente num relatório global, para se ter noção exata dos resultados alcançados pela fábrica como um todo. As equipes que atingem a maior pontuação são premiadas.

Confira abaixo as equipes vencedoras dos meses de abril e maio.

Abril - Equipe: Elite (setor: embutimento de lingüiças finas)

Maio - Equipes: Os Diaristas (setor: limpeza)
Faca afiada (setor: desossa)

.: Dia dos Pais .:

O que é um pai

Ser pai é torcer para que seu filho faça um gol de placa;

É vibrar ao ver a cesta no basquete que ele marca;

Ser pai é segurar a mão;

É ter força para levantá-lo se ele cair ao chão;

Ser pai é ajudar no dever de matemática;

Auxiliar na gramática, é fazer parte da temática em que você usa capa;

Ter super poderes e salvar a Terra.

É não ter vergonha de chorar na apresentação da escola;

É saber dar um puxão de orelha quando ele cola;

Enfim, para ser pai é preciso ter muito preparo para pura emoção;

É com grande carinho que hoje levamos a você esta felicitação.

PARABÉNS PELO SEU DIA, GRANDE PAIZÃO!



.: Treinamentos .:



Vem sendo realizado na Tropeira diversos treinamentos sempre procurando melhorias. Um deles é o Treinamento de Atendimento ao Cliente. Seu objetivo é preparar os funcionários que atendem clientes internos e externos para realizar um atendimento rápido e eficiente. Já participaram do treinamento

funcionários da expedição, almoxarifado, suprimentos, vendas, produção, financeiro e administrativo.

Vêm acontecendo também os Treinamentos de Liderança, visando desenvolver a capacidade de liderar. O Treinamento de Vendas, que é realizado uma vez por mês, trás ao setor de vendas informações técnicas e práticas que ajudam no dia-a-dia do profissional.

Fiquem atentos ao calendário de Treinamentos, pois eles são de suma importância para o seu desenvolvimento na empresa.

.: Semana da Saúde .:

Foi promovida, entre os dias 24 e 28 de junho, a Semana da Saúde, organizada com a finalidade de proporcionar aos funcionários da Tropeira Alimentos alguns dias com uma rotina diferente, que vise esclarecer questões sobre saúde e bem-estar. As informações chegaram aos funcionários através de painéis, palestras, vídeos e teatro temático com o objetivo de melhorar a qualidade de vida dos trabalhadores. Este importante evento abordou questões como o tabagismo, hipertensão, alimentação saudável, vários tipos de cânceres e estresse no trabalho. Voltado à prevenção e à orientação em prol da saúde.



.: **Vendas** .:

O Encantador de Clientes

Um jovem profissional estava passando por dificuldades com seu negócio. Os clientes não vinham, e os poucos que vinham geralmente não voltavam. Apesar de estar muito bem estabelecido, de oferecer belos produtos, de facilitar as condições de compra, de ter sua loja muito bem montada, de ensinar aos seus funcionários todos os detalhes dos produtos, seu negócio não prosperava.

Ele mudou os preços, a apresentação dos produtos, trocou de fornecedores, trouxe novos funcionários, mas nada parecia trazer resultados positivos. Para seu desespero, seu vizinho tinha sempre muitos clientes, que saíam de sua loja sempre com muitos produtos debaixo do braço e com um largo sorriso nos lábios.

Não sabendo mais o que fazer, procurou um velho sábio da cidade, que tinha a fama de responder com acerto a todas as perguntas que lhe faziam.

- O que devo fazer para atrair os clientes e com isto trazer a prosperidade de volta ao meu negócio?

Com um sereno sorriso o velho respondeu:

- Meu filho, as pessoas não compram só produtos ou serviços. Elas querem progredir na realização de seus sonhos e estão dispostas a pagar para satisfazer estas necessidades. E isto só pode ocorrer numa transação, quando além de comercial ela for também emocional. É preciso que o sorriso, a competência, o algo mais estejam presentes. É claro que você tem que ter bons produtos, bons preços e uma boa loja. Mas a compra, o atendimento, devem ser um momento mágico; um momento único de encantamento. Se ele se perde, pode ser que aquela pessoa nunca mais volte. Para criar estas condições, busque oferecer sempre juntos razão e emoção. Aí o cliente se encanta, recomenda sua loja a seus amigos e voltará muitas outras vezes.

Agradecendo pelos valiosos conselhos, o jovem os colocou em prática. Em pouco tempo o encantamento voltou aos clientes e a prosperidade retornou ao seu negócio.

.: **Tecnologia** .:



O Trombone está de volta, e com ele varias novidades. Uma delas é esta coluna sobre tecnologia onde iremos trazer informações, dicas e curiosidades sobre o mundo tecnológico. E vamos estreiar com um assunto que vem rondando a cabeça de muitos que estão com desejo de trocar ou comprar o seu primeiro computador.

A febre dos notebooks

No mundo da tecnologia sempre surge um novo produto que vira a febre do momento, tornando-se objeto de desejo de todos. No nosso caso não é um produto novo, mas, devido a uma redução de impostos e o dólar barato, tem levado o consumidor brasileiro à euforia.

É a febre da compra do notebook, que antes era até um símbolo de status e de ostentação. Hoje, já pode ser comprado por menos de R\$ 2 mil, algo inimaginável anos atrás. A pergunta que fica é: vale a pena trocar meu PC por um notebook? A resposta depende do perfil e das necessidades do consumidor. Para quem usa o equipamento para trabalhar, a tecnologia móvel é primordial. Para os usuários residenciais, a questão que mais pesa é a do conforto. E a principal vantagem do notebook em relação ao PC é você poder transportá-lo de maneira fácil para qualquer lugar na casa ou em viagens.

Apesar das vantagens proporcionadas, os consumidores devem pesar se realmente vale a pena investir num notebook, uma vez que um computador comum, com as mesmas configurações de um portátil, custará muito menos. Além disso, o custo da manutenção de um laptop é maior que o de um PC. Entretanto, o usuário poderá economizar na energia elétrica, pois os computadores portáteis são mais econômicos nesse aspecto.

Quem realmente deseja adquirir um laptop deve ficar atento aos diversos produtos presentes no mercado que custam menos de R\$ 3 mil. Para quem está comprando o primeiro equipamento, e que não exige tanto desempenho, estes modelos são uma boa pedida. Ao escolher a máquina, o consumidor deve ficar atento a itens como o peso, a duração da bateria, o desempenho do computador e o tamanho da tela.

.: Lançamento de Produtos .:

Lombo Tipo Canadense

disponível em +ou- 500g e 5Kg

Sanduíche Natural de Lombo Tipo Canadense



6 rodelas de tomate
3 folhas de alface
3 fatias de queijo cheddar ou mussarela
Cheiro verde a gosto

Modo de preparo: Misture a maionese, o Lombo Tipo Canadense ralado e o cheiro verde, fazendo um patê. Passe o patê no pão e monte o sanduíche com os demais ingredientes a seu gosto.
Rendimento: 3 sanduíches

6 fatias de pão de forma integral ou comum
3 colheres de sopa de maionese light
200 g de Lombo Tipo Canadense TROPEIRA ralado
6 fatias de Lombo Tipo Canadense TROPEIRA

Croquete de Lombo Tipo Canadense e Tomate seco



150gr de Lombo Tipo Canadense TROPEIRA ralado
50gr de tomate seco
1 colher de chá de tempero
1 caldo knorr
1 colher de sopa de colorau
2 colheres de sopa de óleo
2 xícaras de água
1 xícara e meia de farinha de trigo
2 ovos
2 xícaras de farinha de pão
Cheiro verde a gosto

Modo de preparo: refogue os temperos no óleo e, em seguida, coloque a água. Assim que levantar fervura, coloque os tomates secos picadinhos, o lombo ralado e a farinha de trigo. Mexa e, quando a massa estiver lisa, retire do fogo, espere esfriar e modele os croquetes. Passe-os no ovo e depois na farinha de pão. Frite em óleo quente.
Rendimento: 50 unidades

:: Brigada de Incêndio ::



Entrega dos certificados aos brigadistas

A formação da brigada de incêndio visa capacitar os brigadistas a operar, inspecionar e manter em perfeito estado de funcionamento todos os equipamentos de combate a incêndio disponibilizados pela empresa.

A Brigada de Incêndio da Tropeira Alimentos está no seu terceiro ano de formação e tem a participação dos trabalhadores Marcos Vinicius, Sidney Batista, Ronaldo Pereira, Marcos Miranda, Adão Soares, Estanislau Domingues, José Custódio, Vilson Batista e Paulo Marques. Estes trabalhadores receberam o treinamento

e foram certificados como brigadistas no dia 11 de junho. Além destes membros que foram certificados temos uma nova turma em treinamento. Os brigadistas foram orientados para a elaboração de um plano de emergência, envolvendo o combate a incêndio, abandono de área e primeiros socorros, auxiliando a empresa na proteção à vida dos trabalhadores.

Foi realizado no dia 26/07, um encontro entre a turma atual, os novos brigadistas e os membros da CIPA com o intuito de realizar a integração entre o grupo.

:: Certa :: Comitê Ergonômico da Tropeira Alimentos: é um grupo de funcionários da empresa, com o objetivo de analisar, acompanhar e implantar melhorias no âmbito ergonômico.

:: Cipa ::

Treinamento e Posse

A CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes) é um grupo composto por representantes do empregador e dos empregados e tem como objetivo a preservação da saúde e da integridade física dos trabalhadores e de todos aqueles que interagem com a empresa. Nos dias 27 a 29 de maio aconteceu o treinamento da nova CIPA gestão 2008/2009 e, no dia 17 de junho, a posse dos novos integrantes desta comissão. A CIPA deste ano conta com a participação dos funcionários: Maria de Fátima, Ana Bela, Paulo Henrique, Maria da Glória, Sirléia Lourdes, João Cláudio, Fábio Jesus, João Rodrigues, Samuel Rangel, Cleonice Cordeiro, David Douglas, Eduardo Luiz, Marcos Vinicius, Adão Soares, Vadson Elexandro, Neir Ferreira, Sidney Costa e Antônio Bernardo. Desejamos que todos se envolvam nas atividades da CIPA voltadas à prevenção de doenças, acidentes de trabalho e melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores.



Cipa gestão 2008-2009

:: Nova Equipe ::

O Jornal O TROMBONE conta com uma nova equipe de colaboradores. São eles: Ilma Sanglard (Administrativo), Flaviane Batista (Design), Peterson Fernandes (Tecnologia da Informação), Lillian Miranda (RH), Michele Grossi (RH), Valéria Gomes (Segurança do Trabalho), Penha (Vendas), Adrianna Jасcolka (Produção) e Marcela Borba (Produção). Se você tem alguma matéria interessante que gostaria de publicar, envie para um dos integrantes da equipe.

Expediente:

Informativo Tropeira Alimentos

Periodicidade: trimestral

Tiragem: 300 exemplares

Equipe de Produção: **Adrianna, Flaviane, Ilma, Lillian, Marcela, Michele, Penha, Peterson e Valéria.**
E-mail: designer@tropeira.com.br

:: Destaque ::

Eles cuidam do nosso bem estar...



A partir desta edição, o Jornal O TROMBONE trará em destaque uma equipe ou setor da empresa. E, para começar, a equipe homenageada é aquela que cuida do bem estar de todos os funcionários da Tropeira, seja na limpeza, na lavagem dos carros e caminhões ou na cozinha. Uma equipe fundamental dentro da empresa. São eles; Andrea Pereira de Almeida, Antônio Bernardo Bento, Carlos Able Malveira, Cássio Nicolau, Cleide Aparecida Valadares, Marco Aurélio de Souza, Maura de Jesus, Rejlane Gomes Martins, Tatiane Santos de Oliveira, Viviane Passos, Paulo Batista de Carvalho, Geraldo Lima dos Santos, Francisca Maria da Conceição, Delza Aparecida dos Santos, Adriana Regina da Silva, Sônia Sebastiana França, Elizabeth Gonçalves da Silva, Marilane Gomes e José Ferreira de Farias.