

CARTA ABERTA É TEMPO DE ACREDITAR E TRABALHAR

Não há dúvidas de que o país passa por um momento de crise econômica. O noticiário mostra isso todos os dias. Com essas incertezas diárias que acometem muitos brasileiros, devemos acima de tudo unir nossas forças para mostrar a cada dia um trabalho de excelência no segmento de transporte.

Você, colaborador, é essencial para o funcionamento desta empresa e mais ainda para os clientes externos que necessitam dos nossos serviços diariamente. Sim, as adversidades surgem, mas com sua parceria e dedicação podemos todos juntos vencê-las e que 2017 possa ser um ano muito positivo para todos da família Vera Cruz, oferecendo sempre o melhor serviço aos nossos clientes.

UM NATAL ESPECIAL

CAMPANHA DA VERA CRUZ FEZ A DIFERENÇA

O clima natalino, de solidariedade e encantamento, tomou conta da Vera Cruz em dezembro. A empresa realizou duas iniciativas que tornaram o período de natal ainda mais especial e inesquecível. Em parceria com os colaboradores, a Vera Cruz realizou uma campanha de solidariedade com o Abrigo ABRACE, e arrecadou fraldas e alimentos não perecíveis para as crianças de 0 a 5 anos acolhidas pela instituição.

Para alegrar o Natal tanto dos clientes como da população de Belford Roxo e municípios vizinhos, a Vera Cruz iluminou quatro ônibus das linhas 205 e 478. Outra surpresa agradável para os clientes foi ver alguns motoristas trajando gorros de Papai Noel, iniciativa que recebeu muitos elogios não apenas das crianças, mas

também dos adultos. Os elogios aconteceram pessoalmente, por telefone e através das redes sociais da empresa.

Confira abaixo alguns depoimentos dos clientes que aprovaram as iniciativas:

“Dá gosto ver esses ônibus nas ruas. Muito lindo!”, afirmou a professora Vanessa Cunha.

“Muito boa a intenção. Precisamos de mais empresas assim”, disse o motorista carreteiro, Allan Kardec Medeiros de Oliveira.

“Foi a única empresa da Baixada que tomou essa iniciativa tão bonita e bacana!!”, falou o operador de tráfego, David Santos.



► Vera Cruz no Facebook

Já está seguindo a empresa no Facebook?

@viacaoveracruzoficial

ELABORAÇÃO DE PROCEDIMENTOS

Os Procedimentos são documentos de nível tático, que detalham como a empresa executa suas atividades/processos, de forma a atingir os objetivos da qualidade. Esse documento tem o

objetivo de padronizar o trabalho desenvolvido, para garantir que o nível de qualidade seja o mesmo, em todos os turnos, e todos os dias.

Com o projeto da implantação do Sis-

tema de Gestão da Qualidade a todo vapor, os primeiros procedimentos da Administração começam a ganhar forma e em breve estarão disponíveis para a equipe Vera Cruz.

DICA DO INSTRUTOR

DIAS DE CHUVA EXIGEM CUIDADO REDOBRADO

Durante o verão é muito frequente chover quase diariamente, o que para alguns motoristas pode ser uma situação não muito favorável para a direção do veículo.

Mas na Vera Cruz os motoristas recebem treinamento para saber como agir em caso de chuvas fortes e alagamentos. Por exemplo, em determinados locais que ficam muito alagados se o motorista insistir em prosseguir viagem pode danificar o veículo.

A recomendação é para que os profissionais busquem um local seguro, e mantenham sempre um diálogo com os clientes a fim de informá-los sobre as condições das vias inoperantes. Sua atitude, condutor, faz toda a diferença nas vias urbanas.

Colabore para que a Vera Cruz possa oferecer viagens mais tranquilas e seguras para todos os seus clientes.



SETOR DE ALIMENTAÇÃO É UM DOS DESTAQUES DA VERA CRUZ

Nutrição é assunto sério na Vera Cruz. E quando se fala em alimentação, a empresa tem uma equipe especializada para o preparo e distribuição dos alimentos nos dois refeitórios da empresa. Atendendo a todos os critérios de higiene e manipulação, 12 colaboradores da cozinha preparam todos os dias 400 refeições para almoço e jantar, incluindo refeições com dietas.

Os cardápios são elaborados de forma que atendem as necessidades básicas dos funcionários e incluem arroz, feijão, proteína e uma guarnição que pode ser carboidrato ou alimentos ricos em fibras. De acordo com a nutricionista clínica e institucional, Denise Cherulli, responsável pelo setor, o planejamento do cardápio é sempre feito com antecedência para assegurar a aquisição e o preparo das refeições.

Com o objetivo de garantir a segurança alimentar, a empresa está inscrita no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). A ideia é garantir que cada colaborador tenha uma alimentação adequada ao seu peso e à função que exerce na empresa. Além disso, a nutricionista é responsável por informá-los sobre as condições de trabalho da cozinha, armazenamento dos



Equipe do dia: Tiago Romero Nazario de Lima, Patricia Figueiredo Henriques, Denise Cherulli Alves, Luzia Correa Maduro, Carlos Henrique Alves de Jesus, Claudia Marcia do Nascimento e Miriam Maria dos Santos Pereira.

alimentos, valor calórico, entre outros.

Existe ainda todo um acompanhamento no preparo e entrega de refeições que necessitam de um cardápio especial, para colaboradores que têm hipertensão, dislipidemia (colesterol alto), diabetes, ácido úrico e obesidade. Essas dietas são encaminhadas pelo departamento médico da empresa ao Refeitório, que sugere o que esse

colaborador deve comer em casa e na empresa, incentivando que adote hábitos alimentares mais saudáveis.

“É muito importante estar sempre atento à qualidade da alimentação porque ela impacta diretamente na saúde dos colaboradores. Qualidade para mim é uma filosofia. A partir do momento que você entende que qualidade está na segurança alimentar, na manipulação dos alimentos, na higiene, na postura, na limpeza e higienização dos utensílios, isso se desdobra em excelência de resultados. Realizamos o que planejamos com uma excelência no produto final. Em nossa equipe, graças a Deus e aos treinamentos, e sem me esquecer do apoio incomensurável da supervisora Patrícia Henriques, sempre obtivemos sucesso, não por acaso, mas através do empenho diário”, afirmou a nutricionista Denise Cherulli, que em maio completará 13 anos de empresa.



Equipe da noite: Max Teixeira Miranda, Paulo Cesar Portes, Rafael Severino Ferreira e Márcio Nunes Pereira

FIQUE ATENTO AOS SINTOMAS DA DENGUE, ZIKA E CHIKUNGUNYA

O verão ainda está longe de acabar e com ele aumenta a incidência de chuva que colabora para o acúmulo de água em diversos lugares da casa ou mesmo nas ruas. Esse acúmulo favorece a proliferação de mosquitos do *Aedes Aegypti* e os cuidados devem ser redobrados a fim de evitar a contaminação. Por esse motivo, é tão importante eliminar os focos criadouros do inseto.

Alguns cuidados preventivos são essenciais para evitá-los com segurança.

Em sua casa, use repelentes e avalie qualquer objeto que possa acumular água parada. Já aqueles que podem apresentar sintomas de contaminação da Dengue, Zika ou Chikungunya devem procurar imediatamente um posto de saúde e não usar medicação sem recomendações médicas.

Confira a seguir alguns sintomas frequentes nos respectivos casos das doenças.

» **Dengue:** dor de cabeça intensa, manchas vermelhas a partir do 5º dia, febre, dor nos músculos e inchaço nas articulações.

» **Zika:** dor de cabeça, presença de ínguas pelo corpo ou hipertrofia ganglionar, manchas vermelhas, febre, coceira, inchaço nas articulações e dor nos músculos.

» **Chikungunya:** dor de cabeça, man-

chas vermelhas, febre, coceira, inchaço nas articulações, dor articular, dor nos músculos e em alguns casos podem aparecer sintomas de conjuntivite.

Com tanta preocupação sobre o assunto, alguns mitos circulam pela internet. Um deles é sobre a eficácia do iname na prevenção ao mosquito. De acordo com especialistas, não há estudos que comprovem esse efeito. A vitamina B também vem sendo apontada como re-

pelente, porém seria necessária a ingestão de cerca de 10 a 12 comprimidos diários, o que não é aconselhável sem a recomendação de um médico. O que deve ser feito de fato é a ingestão de muito líquido. Outra dica são os repelentes à base de icaridina que repelem o mosquito por até 12 horas, e em casos de febre muito alta, recomenda-se a ingestão de paracetamol ou dipirona.

