



Nossa Gente
Creche de Poá
conta com serviços
diferenciados

03



Culinária
Couve-Flor Gratinada:
prato delicioso e
nutritivo

07



Viva+
Caminhada Viva+
acontece dia 23 de
setembro. Participe!

08

Finanças e Contabilidade:

áreas que zelam por nosso patrimônio



A Paineiras conta com uma equipe de profissionais qualificados que são responsáveis por suas finanças e contabilidade. Esses colaboradores estão atentos a cada detalhe, participando de forma ativa do desenvolvimento da empresa. A área financeira e contábil desenvolve uma série de atividades que exigem atenção a cada detalhe. Nesta edição você vai conhecer um pouco mais sobre o importante trabalho desse setor.

02

Treinamentos mobilizam colaboradores



Diversas ações abordaram as técnicas de limpeza em todos os seus detalhes. Além de apresentar o conteúdo teórico, os treinamentos foram vivenciados na prática. Confira diversas fotos dessas capacitações numa matéria especial!

04 e 05



Finanças e Contabilidade: áreas estratégicas da Paineiras



As áreas financeira e contábil são responsáveis pelo controle dos valores obtidos nos contratos que são firmados com os clientes e também pelos recursos utilizados pelas empresas na realização de suas mais diversas atividades. Porém, para lidar com recursos financeiros e a contabilidade, as organizações necessitam de profissionais bem preparados e atentos aos detalhes de cada tarefa diária. Na Paineiras, esse setor dispõe de uma equipe treinada, unida e eficiente, que faz a análise e o planejamento das ações para manter em dia a situação financeira e contábil. Para tanto, os profissionais usam técnicas específicas destinadas à administração dos resultados.

O cuidado com as finanças exige entrosamento de segmentos estratégicos, como o de **Contas a Pagar**, responsável pelo pagamento de fornecedores, dos salários dos colaboradores e dos gastos da empresa, dentre outras ações. Há ainda o setor de **Contas a Receber**, que cuida do recebimento dos valores provenientes dos contratos com os

clientes; o **Faturamento**, que faz as emissões de notas fiscais dos contratos. A **Contabilidade** também é essencial, pois está atenta à área fiscal, aos custos e aos fechamentos contábeis mensais.

Flavia Matos de Araújo, coordenadora da área financeira, explica como ocorrem as tarefas: “Fazemos um trabalho sincronizado. Um depende do outro: quando um termina sua ação, a do outro começa. É um ciclo constante e diário”, relata a coordenadora, que revela as estratégias usadas no setor. “Mantemos diálogo permanente e o tempo todo estamos bem atentos. Zelamos pelos recursos financeiros e, como os demais colaboradores, participamos de evolução da empresa. Nossa equipe é responsável e está sempre se aprimorando”, disse Flavia, que começou a carreira há 13 anos como estagiária. “A Paineiras dá oportunidade para quem tem interesse em evoluir. É um processo contínuo: a empresa vai crescer e, se você se dedicar, tem a chance de crescer com ela”, finalizou a coordenadora.



Com palavra, os colaboradores!

“Mantemos o foco centrado em nosso serviço e tomamos muito cuidado com informações que são fundamentais para o bom funcionamento da empresa. O setor é bem entrosado”.

Gilberto Naoto Shiraishi
Contador

“Temos uma responsabilidade grande. O trabalho em equipe é essencial para a gente. Sei que sempre posso contar com os colegas. É gratificante atender todas as demandas”.

Ryan de Lima Ribera
Auxiliar Financeiro de
Contas a Pagar

“O trabalho em equipe é essencial no setor. Atendemos as necessidades dos clientes. Estamos atentos a todos os detalhes e buscamos soluções rápidas e precisas”.

Fabiano Ramos Barbosa Cedro
Analista financeiro

“É bem gratificante trabalhar na Paineiras. Entrei como estagiaria e estou vivendo um bom aprendizado. Recebo o apoio de toda equipe”.

Katia Lima
Auxiliar Contábil

“Já trabalhei antes neste setor em outra empresa. Aqui na Paineiras aprendo a cada dia. É uma satisfação atender os compromissos diários”

Viviane Melo de campos
Analista Financeiro



Coordenação Geral
Cristiane Vasconcelos
Eliane Lima
Mária Aparecida Shiraishi

Esta é uma publicação institucional mensal da Paineiras Limpeza e Serviços Gerais Ltda. destinada aos colaboradores da Paineiras e seus familiares.

Av. Dep. Castro de Carvalho, 589
cep 08551-000 - Vila Júlia - Poá, SP

Departamento Comercial
Tel.: 11 3538 2145 - Fax: 3538 2110
comercialprivado@paineiras.com.br

Jornalista Responsável e Fotografia

L.C. Galvão Júnior MTb 25.492
Tel.: 12 9 9771 3842 - galvaojr@uol.com.br

Projeto Gráfico, Editoração e Ilustração

Paulo Schmidt
Tel.: 12 9 9771 8695
ps@psestudio.com.br

Impressão e Tiragem
Resolução Gráfica / 2.700 exemplares

Fale com a gente
informativo@paineiras.com.br
ou dirija-se ao supervisor da sua unidade

www.paineiras.com.br

Paineiras oferece serviços integrados à Creche Municipal de Poá

A creche municipal **Flávia Ganeo**, na Vila Amélia, conta com as profissionais de limpeza e higienização e de cozinha escolar que diariamente não medem esforços em prestar o melhor serviço, preocupadas com a saúde e o bem-estar das cerca de 150 crianças de zero a quatro anos atendidas no local. A equipe de limpeza mantém tudo em ordem, deixando impecáveis cada espaço da creche, beneficiando também pais, educadores e funcionários que trabalham no lugar. Por sua vez, a profissional da cozinha escolar prepara os alimentos obedecendo às normas de segurança alimentar, sempre orientada por nutricionistas da Paineiras. Cada trabalho é feito com dedicação, visando atender às expectativas daqueles que usufruem dos serviços integrados da Paineiras.



Clientes e profissionais da Paineiras na Creche Flavia Ganeo

Saiba mais sobre a Creche Flavia Ganeo

O local atende, além dos moradores da Vila Amélia, os bairros São José, Calmon Viana e Vila Romana, dentre outras regiões de Poá. A creche possui 10 salas e pátios interno e externo, sala de vídeo, refeitório, berçário e lactário – onde são preparados os alimentos para os bebês. O estabelecimento oferece café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar às crianças, que desenvolvem diversas atividades pedagógicas e recreativas. Aberta de segunda à sexta-feira, das 7 às 17 horas, a creche atende na rua Dona Clotilde, 71, ou pelo telefone (11) 4636-6544.



O que diz nossa cliente

Arlete Aparecida Granata, diretora da Creche Municipal Flavia Ganeo, em Poá, confere sempre as atividades das profissionais da Paineiras nas áreas de limpeza e higienização e de cozinha escolar. Segundo ela, cada trabalho é feito com atenção. “Estou contente com as equipes. Elas são entrosadas e dedicadas”, salientou a diretora, que destacou a qualidade das profissionais de limpeza e higienização. “Elas são atentas a tudo e cumprem a rotina de trabalho. É uma equipe carinhosa com as crianças e com as funcionárias”. Arlete ainda destacou a dedicação da equipe da cozinha escolar. “Elas dividem as atividades, mas mantem-se unidas e se ajudam mutuamente. Elas cuidam da alimentação das crianças com zelo”, concluiu a cliente.

“ Palavra da nossa gente ”

“Gosto muito de trabalhar pelas crianças. Minha filha já ficou em creche e penso nas crianças como se fossem meus filhos. Tenho o prazer de deixar tudo limpo para elas”.

Alessandra Carolina Sá da Silva

Limpeza e Higienização – 6 anos de Paineiras

“Trabalhar na creche é gostoso. Muito bom o contato com as crianças. Nossa equipe é unida e preocupada com todos. Não descuidamos no nosso serviço”.

Maria Imaculada Pedro

Limpeza e Higienização – 5 anos de Paineiras

“É muito bom trabalhar próximo a crianças. O ambiente é sempre muito bom. Elas retribuem com carinho e amor o que fazemos por elas”.

Débora Ferreira Lopes da Silva

Limpeza e Higienização – 2 anos e 5 meses de Paineiras

“Comecei trabalhando na limpeza e hoje cuido da alimentação das crianças. A Paineiras me deu a chance de me qualificar. Cozinhar é uma arte que amo fazer”.

Lucilene Silva de Assis

Cozinha Escolar – 5 anos e 10 meses de Paineiras

Técnicas de Limpeza

Capacitação beneficia colaboradores de Poá

No mes de julho, o Centro de Treinamento da Paineiras, em Poá, abrigou um ciclo de atividades voltadas a atualização das técnicas de limpeza profissional. Nesta ocasião, os profissionais que atuam com limpeza técnica

na cidade de Poá puderam, por intermédio dessa capacitação, relembrar todos os detalhes dos procedimentos operacionais que são essenciais à qualidade dos serviços prestados, bem como aprimorar o trabalho qualificado

que já é exercido por eles. O treinamento contribuiu ainda para a valorização dos profissionais que, diariamente, não medem esforços em tornar cada ambiente mais saudável a todos.



Atividades práticas mobilizam colaboradores



Colaboradores participam de capacitação de controle de estoque



O curso, apresentado pelas nutricionistas Lúcelia Rocha e Aline Ferreira, abordou como principais temas o **Controle de Estoque** e o **Controle de Pratos**. Porém, foram tratadas também as atividades cotidianas das cozinheiras escolares, sempre de acordo com as orientações

do Departamento de Alimentação Escolar, como recebimentos de produtos e boas práticas de manipulação de alimentos, higiene pessoal e ambiental, com a realização de dinâmicas e a simulação da realização de um controle de estoque.

Dentre as diversas ações realizadas pelos colaboradores no treinamento de Limpeza e Higienização destacaram-se a realização dos procedimentos operacionais, que foram detalhados na prática visando explicar às turmas a forma correta de executar determinadas atividades, como limpeza de mobiliários, banheiros, piso frio e computadores, entre outras. Os treinamentos também levaram os grupos a refletir sobre a importância que os valores da Paineiras têm no dia a dia de trabalho e os problemas que são gerados quando tais valores não são colocados em prática.



INTEGRAÇÃO

Boas-vindas e muito sucesso para os novos colaboradores da Paineiras!



06 DE JULHO



13 DE JULHO



20 DE JULHO



28 DE JULHO



29 DE JULHO





ENTRETENIMENTO

PALAVRAS CRUZADAS

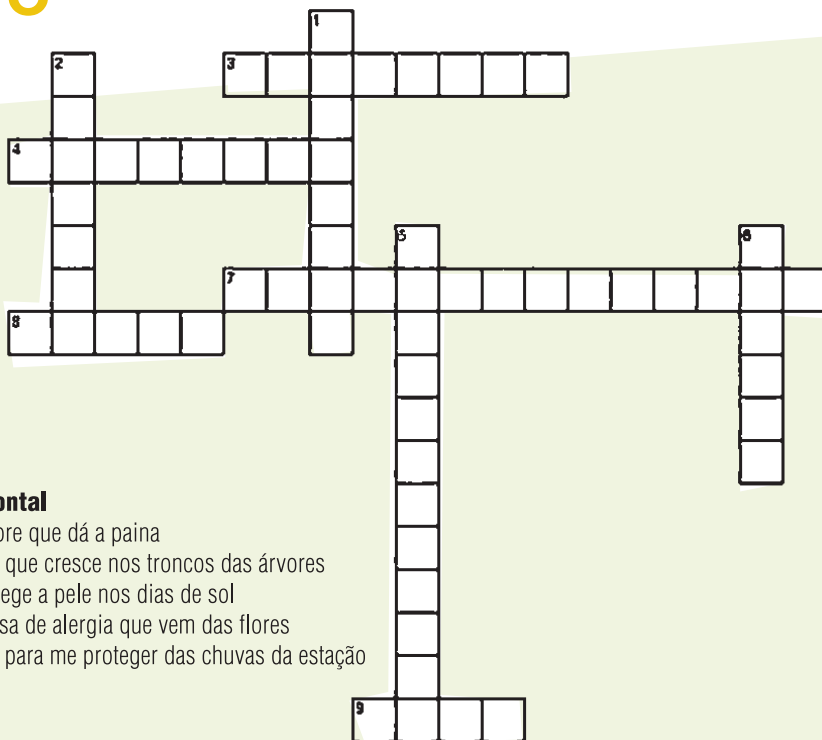
A primavera, estação do ano que terá início neste mês em 23 de setembro seguirá até 21 de dezembro anunciando dias mais quentes e coloridos. Esse período é também conhecido por ser o mais florido do ano devido ao desabrochar da natureza, uma vez que várias espécies de árvores e flores retomam o vigor apagado pelos dias frios do inverno. Encontre, no diagrama, palavras que mantêm relação com a primavera. Boa diversão!

Vertical

1. Flor de onde é extraído óleo vegetal
2. Fruto vermelho da primavera que se come com chantilly
5. Ciência que estuda os fenômenos naturais
6. Roupas usadas para os dias mais frios

Horizontal

3. Árvore que dá a paina
4. Flor que cresce nos troncos das árvores
7. Protege a pele nos dias de sol
8. Causa de alergia que vem das flores
9. Uso para me proteger das chuvas da estação



VOCÊ SABIA...

...que 21 de setembro é o **Dia da Árvore**? A data tem por objetivo conscientizar a sociedade sobre a importância da preservação deste ser vivo essencial para a vida no planeta. As árvores aumentam a umidade do ar, ajudam a evitar as erosões, produzem oxigênio que respiramos, reduzem a temperatura e fornecem sombra e abrigo para diversas espécies de animais. Muitas árvores são também frutíferas, como a mangueira, o abacateiro, o limoeiro, a laranjeira, a goiabeira e pessegueiro, entre muitas outras. A madeira retirada das árvores serve para a produção de móveis, casas e até papel. Cuidar das árvores é cuidar da vida na Terra!



VOCÊ É O FOTÓGRAFO!

Este espaço foi criado para mostrar lugares, cenas e flagrantes que fazem parte de seu cotidiano. Precisamos de sua ajuda! Envie fotos digitais que você captou com sua máquina fotográfica ou celular.

PARTICIPE!

Envie suas fotos para galvaojr@uol.com.br e informativo@paineiras.com.br

Atenção: No e-mail, coloque seu nome e o posto onde você trabalha. Faça também uma breve identificação dos locais e das cenas existentes nas fotos. As imagens digitais cedidas devem ter boa resolução.

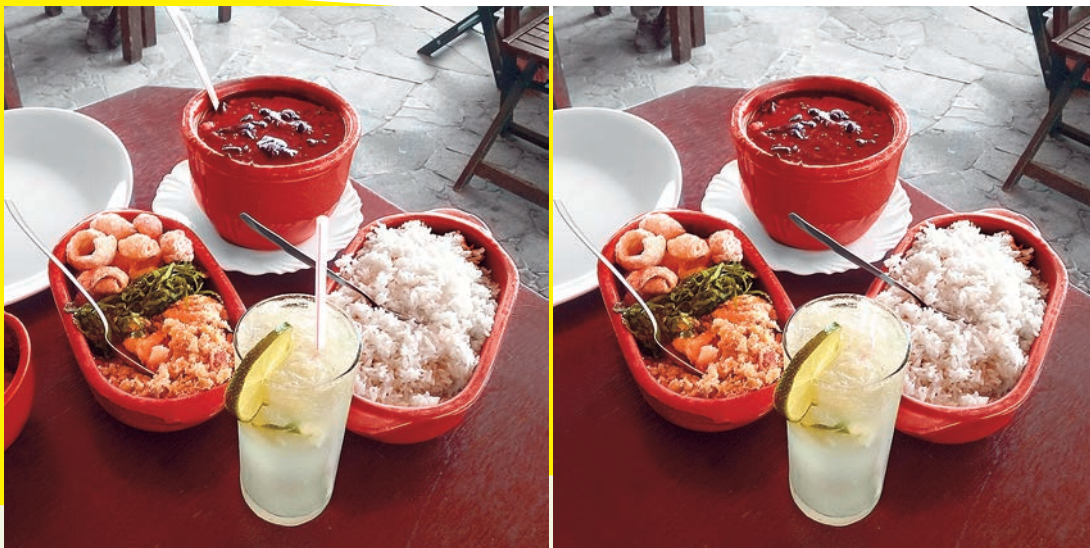


A colaboradora Fabiane Santos nos enviou um flagrante desse lindo nascer do sol. "A foto foi tirada da janela da minha casa em Suzano, quando saía para trabalhar", explicou a colaboradora, que não perdeu a chance de registrar a beleza do dia que se iniciava. Faça como a colega e participe deste espaço. Mostre como você vê o mundo pela fotografia!



JOGO DOS 7 ERROS

A feijoada é um dos pratos típicos da culinária brasileira. Trata-se de um patrimônio nacional que é reconhecido em todo o mundo. As imagens desse delicioso prato são uma verdadeira tentação, principalmente se forem admiradas na hora do almoço. Mas, cuidado! Uma das fotos tem 7 erros. Encontre-os!



CAÇA-PALAVRAS

A Independência do Brasil é comemorada em 7 de setembro. Foi neste dia, mas no ano de 1822, em que o Príncipe Dom Pedro I declarou às margens do Rio Ipiranga, em São Paulo, a célebre frase "Independência Ou Morte". Encontre no diagrama palavras relacionadas com essa importante comemoração:

R M N R E S P U V B X O L I B E R D A D E P X S
P P N P S J R G Q E W Y I U A K E C U J F G R E
~~C I V I S M O~~ B J C O F O P N V O H R A S B L C
T C T F E U G C H D K D C I D A D A N I A I N C
A F I P Á T R I A F G R O E E A A Y B U Y F H F
P F O G K D E S E N V O L V I M E N T O H Q S V
R M N R E S S U V B X O I F R O N P U R S P X S
L F U L B K S D S N H D R Y A N F A S D M D Ç N
E G A E D O O G O M A I P G N P B U W E I G H M
A J K A U M J Z D E A I A P L E N D L M A J O E

~~CIVISMO~~ / PÁTRIA / BANDEIRA / LIBERDADE / ORDEM / PROGRESSO / CIDADANIA / DESENVOLVIMENTO

P CULINÁRIA



Vegetal facilmente encontrado nesta época, a couve-flor pode ser consumida crua em saladas ou cozida com outros vegetais. Há, contudo, um prato que atija o paladar em qualquer época. Acompanhe a seguir essa receita que, embora pareça inadequada a quem faz regime é, na verdade, pouco calórica e muito nutritiva. Confira:

Couve-flor Gratinada

Ingredientes

- 1 couve-flor média de tamanho médio
- 1 copo de requeijão
- 2 ovos
- 50 gramas de queijo ralado
- 200 gramas de muçarela
- 1 tomate picado
- Cheiro-verde
- Margarina para untar

Modo de Preparo

Cozinhe a couve-flor com sal até ela ficar bem macia. Em seguida escorra e coloque em forma untada com margarina. Depois acrescente sobre o vegetal colheradas bem espalhadas de requeijão. Bata os ovos e junte 25 gramas de queijo ralado, cheiro verde e o tomate. Jogue os ovos batidos por cima da couve-flor e a cubra com a muçarela, polvilhando com o restante do queijo ralado. Leve o prato na sequência ao forno para gratinar. Sirva quente, acompanhada de arroz branco. Bom apetite!



Chegou a hora: Vamos caminhar!

No dia **23 de setembro** acontece, no parque ecológico do Tietê, em São Paulo, a partir das 8 horas, a **Caminhada Viva+**. Participe desse dia de atividade física e traga também sua família e amigos. Vai ter muita descontração, lazer e bem-estar. Quem vier de trem ao Parque Tietê deve descer na estação USP Leste e pegar um ônibus que vai até o local. Já quem for de Metrô vai parar na estação Penha e usar uma lotação para o Jardim Keralux. **Não fique de fora e venha caminhar com a gente!**

Participe das palestras Viva+

Atenção: o programa Viva+ está programando em breve novos encontros que vão mobilizar os colaboradores. Nessas atividades são abordados assuntos que mostram como conseguir uma vida plena da saúde, alegria e bem-estar. Fique atento aos avisos de seu encarregado ou supervisor sobre a realização das palestras. **Viva+ sempre!**



Academias Smart Fit

Para informações acesse www.smartfit.com.br

Amil Dental

Entre em contato com seu supervisor para obter informações sobre o convênio odontológico. Acesse também www.amildental.com.br

Farmácias Drogasil

Para mais detalhes fale com seu supervisor ou encarregado.

Faculdade UMC

Mogi das Cruzes, SP

Para obter mais informações sobre desconto nas mensalidades dos cursos superiores entre em contato com o RH da Paineiras.

Parque Aquático Termas dos Laranjais

Olímpia, SP

Mais informações no site www.termas.com.br ou ligue durante o horário comercial para (17) 3281 8015.

Pink Academia Feminina

Poá, SP

Informações podem ser obtidas pelo telefone (11) 4634 4543

SESC – Serviço Social do Comércio

Mais informações no site www.sescsp.org.br

Mudança de local para retirada do Bilhete Único

O colaborador deve retirar o cartão **Bilhete Único** diretamente em um posto habilitado pela SPTrans. Se você perdeu o cartão entre em contato com a Paineiras para pegar o número deste bilhete e ligue para 156, na SPTrans, ou então vá até uma loja credenciada para cancelar o Bilhete Único. Depois do cancelamento, assim que retirar o novo cartão, informe a Paineiras o novo número dele para pagamento da próxima recarga do Vale Transporte.

Perda dos Vales Alimentação, Refeição ou Senha

Em qualquer uma dessas situações é necessário que o colaborador entre em contato com a Sodexo para fazer uma nova solicitação.



Telefones Úteis

SPTrans – 156
Cartão BOM – 0800-7711800
Sodexo – 4003-3167
Benefício Social Familiar – 0800 773 3738



Datas dos Benefícios

Pagamento de **Salário** – 05/10
Pagamento de **VR** – 05/10
Pagamento do **VT** – 09/10
Pagamento do **VA** – 20/10



Ajude a fazer o novo iP

O que você acha do nosso jornal? Quais assuntos você gostaria de ler nele? O que podemos fazer para melhorar o conteúdo? Precisamos muito de sua opinião, sugestões e críticas. Envie uma mensagem para galvaojr@uol.com.br ou informativo@paineiras.com.br e, se desejar, mande contribuições por intermédio de seu supervisor. O Informativo Paineiras não é só feito para você, mas também por você!