

NOSSA GENTE

Não faltou diversão para os filhos dos colaboradores na Festa do Dia das Crianças

Página 4



FINANÇAS

Economistas dão dicas importantes sobre como gastar bem o seu 13º salário

Página 7

Publicação bimestral Thermic – ANO 1 – Nº 3 – NOVEMBRO DE 2010



Entre Nós



No prazo, sempre

Datas cumpridas à risca na entrega de serviços dão credibilidade e respeito à Thermic

Página 5

EDITORIAL

Mãos à obra

Caro colaborador,

A safra está começando e apesar de nos aproximarmos de mais um final de ano, para a Thermic, o grande volume de trabalho se inicia agora. Este período é quando nossa empresa recebe a maior demanda dos clientes e isso significa muito serviço para todos nós.

Sabemos que você se dedica muito durante o ano para trazer bons resultados e agora não será diferente. Com o início da safra, chega o momento em que a Thermic precisa mais uma vez comprovar a sua capacidade de trabalho e dedicação ao cliente, honrando os compromissos e responsabilidades que são a nós confiados.

A pontualidade da Thermic é um dos assuntos abordados nesta edição e foi escolhido por ser um dos motivos de satisfação de nossos clientes. A competência e dedicação dos colaboradores, a organização no desenvolvimento dos trabalhos e a orientação dos gestores fazem com que a produção da empresa funcione como um relógio que não atrasa.

Esta edição ainda levará a você informações sobre a 1ª Sipat, dicas para evitar a insônia, orientações sobre a importância do 13º salário, um balanço sobre a participação da Thermic na Fenasuco, entre outros assuntos.

Por fim, gostaríamos de agradecer-lo por nos ajudar a ter um ano tão cheio de conquistas. Que você, colaborador, tenha um Natal repleto de alegria e um Ano Novo de muitas realizações pessoais e profissionais. ■

Virgílio Cesar Franceschi
José Hermínio Canella
Abílio Celso Salve



O estande da empresa foi um dos mais visitados na feira, em Sertãozinho

Thermic na Fenasuco

Presente na 18ª Fenasuco (Feira Internacional da Indústria Sucroalcooleira), entre 31 de setembro e 3 de outubro, em Sertãozinho, a Thermic apresentou diversos produtos e serviços ao mercado, como os processos de soldagem e revestimentos de equipamentos utilizados nas moendas de cana-de-açúcar.

A empresa chamou a atenção do público especializado ao apresentar uma nova maneira de se fazer a aplicação de solda em camisas de moenda, em especial o chapisco, utilizando sistema automatizado. A novidade, que é utilizada dentro da Thermic, provocou a curiosidade e o interesse de muitas pessoas ligadas à área de manutenção de usinas. Diversos outros produtos fabricados foram expostos no evento, mostrando que a empresa é especialista no manuseio de aços especiais. ■



THERMIC

Salve, Franceschi e Canella Ltda.
Avenida Bernardino Flora Furlan, 2555
Pederneiras/SP – Cep 17280-000
Telefone: (14) 3283-8283

Coordenação geral e projeto editorial: Lettera Comunicação Estratégica
Telefone: (14) 3226-1925 / (14) 9671-3747 - Email: contato@letteracomunicacao.com.br
Editora-chefe: Aná Nabuco – MTB: 23.214 Telefone: (14) 9778-2900
MSN: anabinabuco@hotmail.com - **Repórteres:** Marcelo Roca e Kátia Sartori - **Edição e coordenação de reportagem:** Lucien Luiz
Projeto gráfico /DTP : More Arquitetura de Informação Jo Acs e Mozart Acs e Marcia A. Rindeika - Site: more-ai.com.br – Telefone: (11) 2099-1135/1168 – Email: more-ai@more-ai.com.br -
Fotografia: Lucien Luiz e Marcelo Roca
COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO: Lucien Luiz - **Tiragem:** 500 exemplares

ENTREVISTA

“Acima da inovação, a Thermic trabalha com honestidade”

Sandro Cabrera, diretor da Usina São José da Estiva, atribui parceria à idoneidade e competência da Thermic

A Usina São José da Estiva, localizada em Novo Horizonte (noroeste paulista), emprega hoje dois mil colaboradores na indústria e no setor agrícola, tendo capacidade para moer 3,5 milhões de toneladas de cana ao ano.

Em entrevista ao “Entre Nós”, o diretor da usina, Sandro Cabrera, falou um pouco sobre como conheceu o trabalho da Thermic e da evolução da parceria com a empresa. “Quando estávamos precisando, recebemos por coincidência a visita do Canella. Depois de alguns meses começamos a fazer serviços com ele. Os bons resultados nos levaram a realizar todos os trabalhos que eram necessários com a Thermic”.



Para Cabrera, o contato direto com a diretoria agiliza o atendimento

Como o senhor conheceu o trabalho da Thermic?

Cabrera: Foi uma grande coincidência. Havíamos decidido terceirizar o serviço de solda e estávamos à procura de uma empresa com competência e idoneidade para isso. Por coincidência recebemos a

visita do Canella, que nos ofereceu este serviço. Após alguns contatos decidimos fazer parte da demanda com ele.

Quando esta coincidência aconteceu e quais foram os resultados?

Cabrera: Começamos há oito anos, com parte dos serviços de solda. Devido aos bons resultados, fomos destinando mais serviços para a Thermic. Em 2009 passamos a entregar todo o trabalho de reforma da moenda, desde a fundição de camisas, serviço de torno, até o acabamento final com a solda.

Qual o diferencial que a Thermic oferece para o mercado?

Cabrera: O principal é a honestidade na hora de oferecer os serviços. O atendimento também é rápido, de ótima qualidade, com a entrega sempre pontual, além de um pós-venda com bastante competência. O relacionamento comercial direto com a diretoria agiliza muito, além de ser uma empresa que está constantemente em busca de novas tecnologias e produtos para agregar na qualidade de seus serviços.

Qual a importância da Thermic para o setor?

Cabrera: Com o grande crescimento do ramo sucroalcooleiro, as empresas tradicionais ficaram saturadas de serviço, causando atrasos e enormes prejuízos a seus clientes. A Thermic veio para absorver parte desses serviços, porém, agregando qualidade e pontualidade. ■

A Thermic está sempre em busca de novas tecnologias



Usina São José da Estiva, em Novo Horizonte

PESSOAS

Mais qualidade de vida

Sipat traz dicas importantes para um dia a dia mais saudável e tranquilo

Menos estresse, uma alimentação mais regrada e saudável, e muita prevenção. Essa foi a fórmula para um dia a dia mais equilibrado proposto na 1ª Semana Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho (Sipat), promovida pela Thermic, em setembro, com o tema "Segurança e qualidade de vida: você é a peça chave".

As atividades contemplaram ainda direção defensiva, prevenção de acidentes com as mãos, drogas e hipertensão. Com a participação efetiva de funcionários, diretores e gestores, foram disponibilizados testes de diabetes e aferição de pressão, além de uma palestra motivacional com o tema "Risoterapia".

"A Sipat é muito importante dentro de uma empresa, pois transmite ao colaborador a necessidade da prevenção e dos cuidados pessoais", explica João Paulo Bianco, Técnico em Segurança do Trabalho na Thermic. ■



FESTA

Brincadeira de criança

A criançada foi o ponto alto da festa realizada pela Thermic no dia 10 de outubro para comemorar o Dia das Crianças. O evento, que também teve a participação dos pais, aconteceu no Garden Eventos, em Pederneiras, reunindo 320 pessoas.

Os pequenos aproveitaram para se divertir com os palhaços, a Branca de Neve e nos brinquedos, como o castelo pula pula, tobogã e cama elástica. Também teve escultura em balões, maquiagem artística, show de mágicas, teatro de fantoches e muito mais.

No cardápio, tudo o que a criançada mais gosta: algodão doce, pipoca, cachorro quente, sorvete e refrigerante. Para completar, cada criança recebeu uma sacola surpresa com doces e brinquedos e participou do sorteio de brindes.

Foi a primeira edição da festa em comemoração ao Dia das Crianças realizada pela Thermic. O objetivo foi proporcionar momentos de descontração para colaboradores e seus familiares. ■



Não faltou diversão para a criançada



ANIVERSARIANTES

Mês de novembro

- 02/09 DIRIVALDO DE OLIVEIRA
- 2/11 ADENILSON APARECIDO PEREIRA
- 8/11 IVANDER RAMOS
- 13/11 PAULO CALDERAN MANZANO
- 19/11 LUÍS ROGÉRIO RODRIGUES
- 19/11 DANIEL APARECIDO BOLANI
- 20/11 LÍVIO SANTOS DE SALLES
- 21/11 JOÃO FERRAS SANTOS FILHO
- 23/11 OSCAR TOSI
- 24/11 WELLINGTON DE LIMA LISBOA
- 25/11 DEUSLENE GOMES DE ALMEIDA
- 26/11 EVERTON DOS SANTOS ORSI
- 27/11 CARLOS ROGÉRIO VAZ
- 28/11 LUÍS LINO DOS SANTOS
- 29/11 VALDIMIR FRANCISCO NARCISO

Mês de dezembro

- 03/12 MÁRCIO FAXINA
- 04/12 ERIC FLORIANO DITÃO
- 04/12 TIAGO BETIOL
- 05/12 MELINA CAPOBIANCO
- 06/12 VALDECIR BARRETO TEODORO
- 10/12 ANDRÉ LUÍS GRASSI
- 11/12 EDSON ANDRÉ CUNHA
- 12/12 ADILSON ALEXANDRE VERTUAN
- 13/12 EDSON ORLANDINI
- 14/12 SAMUEL MATEUS
- 15/12 ANTÔNIO LUIZ G. DOS SANTOS
- 15/12 ROGÉRIO PEREIRA IZAIAS
- 20/12 JANOEL PIRES DE SOUZA
- 20/12 ROBERTA SEROTINI PALAMINI
- 22/12 PAULO ROBERTO ALVES DE LIMA
- 23/12 DANIEL NABUCO CANELLA
- 23/12 SALIM ROCHA
- 30/12 BRUNO ABEL DAS DORES
- 31/12 ALEXANDRE SENTINARO
- 31/12 MARCELO CANATO
- 31/12 VANDERLEI BERNARDES

TRABALHO

Nem um dia a mais



A competência e dedicação dos colaboradores são grandes diferenciais para cumprir os prazos

Compromissos e prazos cumpridos à risca dão credibilidade à Thermic no mercado

Ninguém gosta de esperar além do combinado para receber um produto ou serviço. Uma das maiores exigências dos clientes é que as empresas cumpram os compromissos e prazos estabelecidos. Produto entregue em dia é garantia de satisfação do consumidor.

Por isso, uma das maiores preocupações da Thermic está em cumprir o que foi combinado com seus clientes, tanto no prazo para entregar produtos novos e serviços realizados, mas também nos compromissos acertados em relação aos trabalhos que serão desenvolvidos no futuro. "Tivemos da Thermic exclusividade na entrega, nos prazos e na decisão tomada quando tudo foi planejado de acordo com o perfil do nosso compromisso financeiro. Nós também tivemos por parte da Thermic a pontualidade na entrega", conta Fernando Vizzotto, presidente da Cooperativa Agrícola Regional de Produtores de Cana Ltda. (Coopcana).

Investimentos em qualificação são constantes na empresa

Além da competência e dedicação dos colaboradores, um dos motivos que faz a Thermic alcançar este mérito é a boa organização do sistema de trabalho. Não basta apenas usar os melhores produtos e materiais, mas sim saber como utilizá-los, quando e onde. Toda a equipe da empresa é treinada para realizar os serviços de forma a evitar o retrabalho, o que poderia atrasar toda a produção. Orientações sobre como usar o equipamento correto para um determinado produto são passadas aos colaboradores, além dos gestores estarem sempre disponíveis para esclarecer qualquer dúvida que o funcionário possa ter em relação a algum procedimento.

Estes e outros cuidados são pensados pela Thermic, mantendo sempre a qualidade dos serviços prestados, o que garante que os clientes tenham em mãos seus produtos dentro do prazo combinado. ■

SEM DESCANSO

Boa noite!

A insônia, um mal que atinge milhares de pessoas, pode aumentar os riscos de acidentes de trabalho

Deitar na cama, se revirar de um lado para o outro sem conseguir dormir. A insônia é um problema de saúde que atinge de 30% a 40% da população em alguma fase da vida. É bom estar atento e buscar ajuda. A privação do sono pode interferir na vida pessoal e profissional.

A insônia passa a constituir um problema ainda mais grave quando quem sofre deste mal são trabalhadores que mexem com instrumentos pesados e de precisão. Um estudo realizado pelo Departamento de Psicobiologia da Unifesp (Universidade Federal de São Paulo), com 2.365 pacientes do Instituto do Sono (1.550 homens e 815 mulheres), detectou que os homens dormem mais rápido do que as mulheres, porém passam menos horas em estado de sono profundo, o que pode causar sonolência durante o dia e é aí que mora o perigo.

O médico Carlos Henrique Martins, especialista em



medicina do sono, faz um alerta para pessoas que sofrem de insônia. "Este mal afeta a inteligência, memória, atenção e aumenta os riscos de acidente no trabalho", destaca.

Fatores

A insônia se tornou mais comum devido aos chamados "hábitos da vida moderna". Muitas pessoas passaram a trabalhar mais, a dormir menos e fora de hora. Além disso, os hábitos alimentares também mudaram e as tecnologias levaram a uma vida mais sedentária. Mudanças de hábitos, como alimentação adequada e uma rotina

com mais regras pode resolver o problema. Entretanto, o psiquiatra José Carlos Souza, que também é especialista em sono pela Unicamp, lembra que quem sofre de insônia deve procurar ajuda caso o mal persista. "É preciso procurar um médico especialista no assunto e o mais importante, não se automedicar", define o psiquiatra. ■

Dicas para combater a insônia



- 1 Regras e horários bem definidos
- 2 Não durma de dia
- 3 Evite bebidas que contenham cafeína, como café, chás e refrigerantes
- 4 Beba bastante líquido
- 5 Evite assistir televisão na cama
- 6 Evite refeições próximas ao horário de dormir
- 7 Não pratique exercícios à noite
- 8 Vá para a cama só na hora de dormir
- 9 Não leve os problemas para a cama

EPI

CUIDADO COM ANÉIS E ALIANÇAS

Anéis e alianças ajudam a deixar as mãos ainda mais bonitas. Entretanto, em algumas situações o uso pode aumentar os riscos de acidentes. Há registros de ocorrências no trânsito, em casa e no trabalho.

Diversas lesões podem acontecer quando anéis e alianças se enroscam em arestas, superfícies salientes e em equipamentos e motores rotativos. A consequência mais grave deste tipo de acidente é a amputação de dedos. O reflexo e a força para evitar o acidente acabam causando o agravamento da lesão.

Cirurgiões plásticos enfatizam que esse tipo de machucado nos dedos costuma ser bastante sério. Os danos podem destruir os tecidos que revestem a mão e comprometer até a circulação se atingirem os vasos sanguíneos, ossos e unha. Os procedimentos cirúrgicos para restaurar um dedo incluem enxerto do osso e da pele. ■

Como soltar o anel ou aliança sem ferimentos

- Divida o anel ou aliança como se fosse um relógio (a pedra ou joia fica na posição de '12 horas')
- A partir da parte interna, faça um pequeno corte na posição de 'seis horas'
- Ainda na parte interna, faça ranhuras com dois terços de espessura em profundidade, nas posições de 'nove' e 'duas' horas.
- Em caso de agarramento severo, o anel será aberto na posição de 'seis' horas, com as duas partes inferiores dobrando nas posições de 'nove' e 'duas' horas. O dedo será solto sem ferimento



13º SALÁRIO

Dinheirinho extra

Economistas dão dicas para começar o ano sem dívidas



O que fazer com o 13º salário?

- Pagar as dívidas atrasadas com juros mais altos (cartão de crédito, cheque especial)
- Poupar pelo menos 50% do 13º salário para IPVA, IPTU e outras despesas
- Pagar as contas à vista para conseguir um melhor preço
- Se o dinheiro sobrar, pensar em aplicações como a caderneta de poupança

Dinheiro extra é chance de organizar a vida. E os brasileiros terminam o ano com mais dinheiro no bolso com o recebimento do 13º salário. O que fazer então? Consumir mais ou destinar esse dinheiro para pagamentos de impostos como IPVA, IPTU, ou o material escolar das crianças?

Segundo o economista Wagner Ismanhoto, este é o melhor momento para planejar o que fazer com a renda extra. Ele recomenda que os trabalhadores reservem pelo menos metade do valor do 13º para pagamento de dívidas e impostos. "Evite fazer longas prestações. Prefira poupar e, com o dinheiro em mãos, use e abuse do poder de negociação. Priorize o pagamento de dívidas com juros mais altos, tais como cartão de crédito e cheque especial", aconselha Ismanhoto.

Planejamento

Para o economista Reinaldo Cafeo, gastar sem planejar também pode levar ao aumento das dívidas. Ele lembra que no começo de todo ano há um aumento nos gastos para quem possui casa própria, filhos na escola e automóveis.

"Fugir dos presentinhos é quase impossível. O ideal é separar uma parte do décimo terceiro para os gastos e outra parte para poupar. O melhor caminho é guardar o dinheiro e efetuar compras à vista. Se um bem tem prestação de R\$ 30,00, ele deve guardar este valor mensalmente. Abra uma caderneta de poupança e faça depósitos mensais. Com dinheiro na mão o poder de negociação aumenta e é possível efetuar boas compras. A economia brasileira atual permite uma programação prévia dos gastos, pois a inflação está sob controle", conclui Cafeo. ■

COMPORTAMENTO

Ano novo, vida nova!

Fim de ano é momento de reflexão, de analisar valores e metas atingidas



Metas, conquistas, trabalho, paixões. É comum as pessoas chegarem ao fim de um ano lembrando o que viveram e estipulando objetivos para o futuro.

Segundo a psicóloga Luciana Zanelato, mestre em psicologia organizacional, este é um comportamento considerado normal e até mesmo saudável. Para ela, as pessoas devem olhar as datas festivas que marcam o encerramento do ano como um momento de reflexão. "As pessoas têm

que se encontrar, analisar seus valores e avaliar o cumprimento de suas metas. Este momento é de partilhar, de reencontro consigo mesmo e não somente de consumo", afirma a especialista.

A psicóloga reforça a ideia de que conquistas devem estar mais atreladas a valores e virtudes do que a bens de consumo. "O consumo é uma fuga, uma forma de estar na moda, de aderir aos padrões sociais para ser aceito. O Natal e o dia a dia são muito mais que isso", enfatiza Luciana. ■

CULINÁRIA

Pernil de porco com legumes

O Natal bate à porta e os pratos à base de pernil de porco não podem faltar na ceia. A receita com recheio de legumes é apetitosa, barata e decorativa. Vale a pena experimentar.

Ingredientes

- 1 fatia de pernil de porco com osso
- Legumes de sua preferência
- 3 batatas médias cortadas ao meio
- 3 cebolas cortadas em quatro partes
- 1 pimentão verde cortado em cubos grandes
- 1 pimentão vermelho cortado em cubos grandes
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino moída
- Alecrim
- Manjerona

Modo de preparo

Tempere a fatia do pernil com sal, pimenta, alecrim e manjerona. Coloque numa assadeira e leve ao forno, em fogo baixo. Vá pingando água aos poucos, até dourar bem. Vire de lado se necessário. À parte, cozinhe as batatas, de maneira que fiquem ainda um pouco firmes. Fervente levemente as cebolas. Quando o pernil estiver quase assado, coloque na mesma assadeira as batatas cozidas, as cebolas ferventadas e os pimentões crus. Deixe mais uns minutos para tomarem gosto. Cozinhe os legumes em separado com um pouco de sal. Apresente o prato com o pernil decorado com legumes diversos, cebolas, pimentões e as batatas. ■



O prato é saboroso e fácil de fazer