

Thaís bate um bolão!

A recepcionista Thaís Nicolau de Almeida vive a dezoito anos no Jardim Nova América – ou seja, durante toda sua vida. Irmã caçula e baixinha de dois grandões, teve que se ajustar às brincadeiras dos manos, para não ficar de escanteio. Das bolinhas de gude aos piões e não demorou muito para estar nas peladas, chutando bola. Logo o irmão mais velho estava levando a baixota para os jogos – e ela prestava atenção. Quando chegava em casa pegava a bola e treinava, fazendo embaixadinhas. Mostrou talento para a coisa.

Foi jogar com os meninos para valer e se tornou especialista em fazer marmanjo passar vergonha.

Em 2006 surgiu a oportunidade de um teste para integrar o time feminino do Guarani... E não é que a pequena passou!? O treinador quis que ela ficasse, mas a necessidade de estudar e trabalhar afastou de Thaís a carreira profissional.

Ela, porém, não deixou a bola cair. No Jardim Nova América tinha um time feminino que disputava as mais diversas categorias de futebol: de salão, de areia, *society*... Thaís se integrou ao time e em pouco tempo se tornou titular, mostrando a grande habilidade de armadora. “Minha camisa é a de número cinco, fico ali no meio, só fazendo os passes”, diz.

Com esse time ela fez vários e memoráveis jogos, um deles foi quando venceu o time da casa, jogando em Diadema.

Mais recentemente, fez alguns dos seus jogos preferidos, em um torneio de futebol de salão da Igreja do Nazareno. Ela jogou no time do Jardim Nova Europa e foi artilheira. “Ganhei até troféu!”.

O GOSTO PELO ESPORTE

As amigas de Thaís, companheiras de futebol, foram crescendo e mudando e arrumando outros compromissos... “Não é sempre que pinta um jogo”.

“Eu largo tudo para bater uma bolinha”, diz. “Futebol, pra mim, é como a vida da gente: tem que treinar, tem que ter garra, tem que correr atrás para vencer. Quem fica parado, não vence!”.

Agora, Thaís corre para vencer também na vida. Acabou de concluir o Ensino Médio e quer marcar gol de placa na Faculdade de Administração. Para isso, estuda muito, quase sem tempo para namoro.

Epa! E entre o namoro e o futebol? Qual Thaís prefere?

“Namorado de vez quem quando está bonzinho, de vez quando ta chatinho... A bola, não. A bola é a gente que domina”. E parece que Thaís domina MESMO!



Dica de Filme



Quer assistir a esse filme?
É só pedir uma cópia no RH.

Em busca da felicidade.

Nos últimos anos tem se tornado comum dizer que este ou aquele filme é “inspirado em fatos reais”. Na maioria das vezes, a inspiração não passa de uma notícia de jornal que motivou alguém a escrever um roteiro.

Na linha de filmes “inspirados em fatos reais”, nenhum outro merece tanto essa definição quanto “À Procura da Felicidade”, estrelado por Will Smith e seu filho na vida real, Jaden Smith.

A história que vemos na tela é a de Chris Garner e seu filho de cinco anos, Christopher. Chris é um vendedor abandonado pela mulher que passa a cuidar sozinho do filho, no limite da pobreza. A coisa se complica quando ele consegue um estágio não-remunerado em um programa ultra-competitivo de analista financeiro. O filme se baseia na determinação de Chris e no amor pelo seu filho, sendo uma inquietante lição de vida.

O enredo tem como base o livro escrito por Garner, hoje um dos mais conhecidos milionários americanos, CEO da Gardner Rich & Co.

Maurício Gama recomenda

Esse filme é uma história real de um empresário que no início da sua vida passou por muitas dificuldades, mas que acabou tendo muito sucesso, fruto de duas competências cada vez mais difíceis de encontrar: a disciplina e a persistência. Portanto, ao assistir o filme, procure destacar os comportamentos que o Will Smith teve nos momentos críticos: ele apostou alto e obteve sucesso.

Este informativo foi produzido por Milda Zil (midiazil@midiazil.com.br), realizado por Luz Biagoni (biagoni@troquequedas.com.br), com supervisão de Lella Paraso, RH da Clean (lparaso@clean.com.br).

Clean People

Do Sonho à Prática

Informativo Interno da Clean Environment Brasil / Ano 1 Nr. 2, Março de 2008



Missão Empresarial

Nem sempre o caminho é fácil.
Por isso é importante saber onde se quer chegar.



Missão Clean

"Diariamente buscar e desenvolver soluções inovadoras e comprovadas no mercado mundial para questões ambientais, disponibilizando-as para toda América do Sul.

Utilizar Sustentabilidade e Governança Corporativa a fim de contribuir para o desenvolvimento da sociedade."

O que isso significa?

A missão da Clean reflete o que fazemos no dia-a-dia para que a visão se materialize. Por ter essa característica do dia-a-dia, estamos divulgando a missão da Clean que foi revista recentemente e reforçando uma das principais ferramentas de realização da Missão, que é o Orçamento.

Basicamente o Orçamento representa a decisão antecipada da quantidade de recursos alocados em cada área ou investimentos. Por isso, o Orçamento - apesar de parecer restritivo em alguns aspectos, precisa ser respeitado, uma vez que a origem está na projeção de vendas. Isso garante um equilíbrio na distribuição de dinheiro, priorizando o que é mais relevante para a empresa.

O Orçamento pode ser comparado à velocidade máxima de uma rodovia: a placa indica velocidade de 110 - mas se você quiser, pode andar acima desse limite; basta saber que estará correndo riscos desnecessários.

"Definir a missão de uma empresa é difícil, doloroso e arriscado, mas é só assim que se consegue estabelecer políticas, desenvolver estratégias, concentrar recursos e começar a trabalhar. É só assim que uma empresa pode ser administrada, visando um desempenho ótimo." Peter Drucker.



Participe do Clean People

Você tem alguma ideia que mereça ser divulgada?

Você escreve contos, poemas, tem algum texto que gostaria de mostrar?

Você faz algo que seus colegas de trabalho nem imaginam?

Entre em contato com o nosso informativo e a gente abre espaço para você!

O e-mail é o l.paraizo@clean.com.br

Une Bonne Marmite

Uma aula sobre a preparação de marmitas.

A paulistana Mariana, de 26 anos, prepara sua marmita todas as manhãs, antes de sair para o trabalho. Dá preferência para saladas, legumes orgânicos e frango sem hormônio. É isso o que come a atriz Mariana Ximenes, quando está gravando no Projac, o estúdio principal para novelas da Rede Globo. Ela faz como cerca de 20% dos trabalhadores no Brasil: come no trabalho a comida levada por ela mesma; a tradicional marmiteira.



Segundo a nutricionista Regina Alves, a marmiteira pode ser mais saudável que a comida que se encontra em alguns restaurantes, especialmente alguns *self-service*. "Você pode escolher com cuidado e tratar com asseio o que pretende comer", diz. Se a empresa disponibiliza geladeira e local para

aquecimento da refeição - como é o caso da Clean -, dá para ampliar ainda mais o leque de opções.

É importante, porém, observar alguns fatores. Primeiro, sobre a seleção dos alimentos: é essencial que haja pelo menos um alimento de cada um dos principais grupos; os energéticos (carboidratos como arroz, pães e massas), os construtores (como carne, feijões, leite e derivados) e os reguladores (verduras, legumes, frutas).

Segundo, é preciso estar atento às condições de transporte da marmiteira, para evitar a contaminação dos alimentos por microorganismos. A salada deve estar separada da refeição quente e as folhas devem estar higienizadas e bem secas, sem tempero - que deve ser colocado na hora do consumo. A refeição quente deve ser colocada na marmiteira, para o transporte, quando estiver fria. E quando for aquecida, não pode ser só "amornada". "Ao chegar ao trabalho, a marmiteira deve ir para a geladeira e só retirada quando for consumida. Ao ser aquecido, o alimento deve chegar ao ponto do vapor, até ficar bem quente", ensina a nutricionista. Deve-se ficar de olho nas condições de água do marmiteiro: ela não deve ter alteração na cor e no odor. A troca de água varia de acordo com seu uso.

A higiene geral deve ser observada, para se evitar a ocorrência de DVAs (Doenças Veiculadas por Alimentos), distúrbios provocados por fungos e bactérias que podem levar a intoxicação alimentar, cefaléias e problemas no trato gastro-intestinal. Lave as mãos antes de preparar a marmiteira e também na hora de consumir os alimentos. A higiene posterior também deve acontecer, com a escovação dos dentes e fio dental.

Para uma boa alimentação na hora do almoço, é bom fugir do consumo impulsivo do café no período da manhã: muito café pode prejudicar a fome e a digestão, causar problemas gastro-intestinais, além de "roubar" determinadas vitaminas consumidas. Em terceiro lugar, observe a importância da ingestão de frutas. Utilize-as como sobremesa. Elas são fonte de vitaminas e sais minerais, combatem doenças, são baratas e fáceis de transportar. No meio da tarde, uma fruta ou uma barra de cereal pode ser uma boa opção de lanche, para "tapar" a fome até a próxima refeição, ajudando a manter a glicemia dentro dos níveis adequados - especialmente para quem sofre de hipoglicemia e diabetes.

Para encerrar, na hora de preparar a marmiteira, prefira alimentos cozidos a alimentos refogados; prefira assados e grelhados a alimentos fritos; prefira salsicha de frango ou de peru à salsicha comum; prefira molhos ao sugo a molhos brancos; prefira carnes magras ou brancas a carnes gordas; prefira molhos com iogurte desnatado a molhos com creme de leite ou maionese e prefira água pura ou suco natural a refrigerante. Você estará escolhendo por uma vida mais saudável.

E boa marmiteira!

A Clean tem um Centro de Inteligência Técnica & Inovações!

Muito antes da Internet ou da Era da Informação em que vivemos, em 1597, o filósofo inglês Sir Francis Bacon escreveu que "Informação é Poder". Talvez ele não soubesse o quanto estava certo.

Ao longo de sua história, a Clean se especializou em equipamentos e prestação de serviços. Como empresa pioneira no fornecimento de equipamentos e tecnologias ambientais, principalmente na área de remediação de solos e águas subterrâneas, a Clean de certa forma estabeleceu uma doutrina no tocante ao uso e aplicação destas tecnologias. As implementações de projetos e manuseio de equipamentos geraram também uma expertise própria. A agilidade do mercado fez com que houvesse uma crescente atualização. Todas as informações a respeito de todo trabalho desenvolvido pela empresa constituem, então, um know-how que deve ser preservado, utilizado comercialmente e ampliado.

Dessa constatação, nasceu o Centro de Inteligência Técnica & Inovações, que tem à frente Eliezer Santos. "O Centro aglutina informações sobre todos os equipamentos, projetos e serviços, assim como pesquisa novidades, traz para a Clean informações do setor, disponibiliza dados para o departamento comercial e promove cursos e palestras", informa Eliezer. "A ideia é ter à mão toda e qualquer informação, no menor tempo, tanto para desenvolver um projeto quanto para fechar uma venda".

O trabalho em conjunto com o Setor Comercial e com o Centro de Serviços é de sinergia. Diariamente o CITI dá suporte e orienta os colaboradores da divisão comercial, bem como participa ativamente da busca pela excelência nos serviços, restados pelo Centro de Serviços.

Para auxiliá-lo, Eliezer conta com a Engenheira Ambiental Mary Zampieri. Formada na PUC, Mary entrou na empresa em 2004, no setor de vendas, e passou para o CITI em Outubro do ano passado.



A expectativa dela e de Eliezer quanto ao trabalho desenvolvido pela unidade é a melhor possível. Questionado qual seria a visão de futuro do CITI, Eliezer responde com muita ousadia. "Se nos perguntarem onde queremos chegar, responderemos que o desafio é tornar este departamento uma referência mundial e celear soluções nas áreas de atuação tecnológica da Clean, influenciando o cliente interno, o cliente externo, os não-clientes e a comunidade acadêmica". Isto é um grande desafio e Eliezer reconhece que para atingir este objetivo será necessário ampliar os recursos humanos.

O CITI valida - e amplia! - a afirmação que Francis Bacon fez há mais de 400 anos.

Aconteceu!

CONVENÇÃO DE VENDAS CLEAN 2008 - Solar das Andorinhas / 12 a 15 de Fevereiro



Aniversariantes do mês

6/03 - Márcia
11/03 - Héverton
14/03 - Márcio
15/03 - Maria Cecília
16/03 - Agnes
18/03 - Sérgio