MeioDia
Tudo certo. Tudo com a gente.

MeioDia & Você

INFORMATIVO TRIMESTRAL

MeioDia inaugura filial em Fortim/CE

Editorial

Todo dia é dia de alimentar o coração com boas energias!

Página 02

Viver Melhor

Comer fora pode? Pode sim!

Página 03

Receita do Chef

Bife a parmegiana de forno

Página 04

Editorial

Todo dia é dia de alimentar o coração com boas energias!

Estamos com muitos motivos para comemorar o início desse trimestre, iniciamos os nossos serviços a todo vapor!

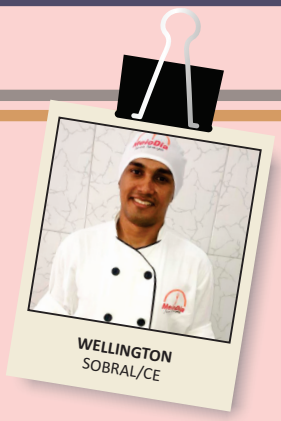
Apresentamos na capa dessa edição a imagem da inauguração de mais uma filial no Ceará, na cidade de Fortim, em uma obra de parque eólico, que traz os desafios de uma unidade remota exposta a situações extremas e com Refeições Transportadas.

Diante das dificuldades do dia a dia, característicos do serviço de alimentação, desenvolvemos em nossas equipes a motivação como diferencial que faz a diferença. A atitude positiva cotidiana associada às boas energias é o que temos como regra para superar os obstáculos, atingir metas e obter novas conquistas.

Caro leitor, conheça essas e outras novidades, nas quais temos a oportunidade de contar um pouco do que temos de melhor que é Qualidade, Segurança e sentimento em nossos serviços. Que este ano seja de muito aprendizado e crescimento para todos nós e boa leitura!
Caro leitor, você é nosso convidado especial para conhecer essas e outras novidades, boa leitura!

Lilian Ramos - Gerente de Operações

Colaboradores Destaque



TUDO CERTO, TUDO COM A GENTE!

Marcos Vinicius, mais conhecido como Marcão, começou na MeioDia no ano de 2013, exercendo a função de motorista no administrativo em Parnamirim/RN, ele se destaca não apenas por um vasto sorriso cotidiano, mas também por toda sua prestatividade e solicitude. Marcos começou dirigindo carros pequenos, e com o passar do tempo foi atribuído a ele a direção de caminhões, sendo a MeioDia sua escola para aprimorar e adquirir mais experiências.
Com o passar dos anos Marcos aprendeu as particularidades de cada setor, lugares de entregas, fornecedores, números de contatos, a melhor maneira de fazer tudo o que a ele era solicitado, talvez seja isso que o torne tão diferente, não enxergar suas atividades de uma forma limitada, Visualizar o contexto como um todo, para que suas atividades não sejam apenas executadas, mas se torne parte essencial do processo.
Marcos é um exemplo como profissional. Proativo, eficiente e singular. Por meio dele aprendemos que toda tarefa se torna mais notável quando o profissional a executa com mais amor e a aprimora diariamente, depositando um pouco mais de dedicação e alegria no que faz!

"Nas outras empresas que trabalhei, nunca era como aqui. Aqui somos uma equipe! Eu vejo que aqui as pessoas gostam de mim!" **Marcos**

Expediente

MeioDia&Você

É uma publicação trimestral da MeioDia Refeições Industriais

Sócio Diretor **Luiz Alberto Barbalho**

Sócio Diretor **Gustavo Barbalho**

Recursos Humanos **Jerlayne Moura**

Marketing **Luana Cardoso**

Diagramação **Nayara Assunção**

Impressão **Mídia Digital**

Tiragem **100 exemplares**

Viva Melhor

Comer fora pode? Pode sim!

Com a correria e falta de tempo muita gente passou a comer fora de casa, ficando cada vez mais difícil preparar suas próprias refeições, e o resultado disso é que muitos não sabem fazer escolhas saudáveis na rua, consumindo comidas ricas em gorduras e calorias, prejudicando a saúde.

O conceito de "comida de verdade" é uma das tendências que vem invadindo as redes sociais ultimamente, influenciando positivamente a população a consumir alimentos em seu estado mais natural possível. Diante desse cenário, o segmento de alimentação e delívery vêm se adaptando a procura de uma refeição menos industrializada, oferecendo opções de pratos com ingredientes frescos, naturais e se possível, orgânicos. A busca é de atrair e fidelizar essa fatia de clientes através do investindo de forma sábia e criativa nesta tendência. Sendo assim, já que estilo de vida saudável está em moda, e temos a opção de encontrar locais que valorizam a oferta de pratos coloridos, vamos oportunamente manter uma alimentação saudável em praça de alimentação de shopping frente às diversas tentações oferecidas entre os restaurantes e lanchonetes.

O importante é pensar á longo prazo e criar hábitos saudáveis, tendo a consciência de que diante da necessidade de se alimentar fora de casa, seja devido ao trabalho ou por lazer com a família, existem boas opções de restaurantes que apostam em proporcionar a melhor experiência para o cliente!

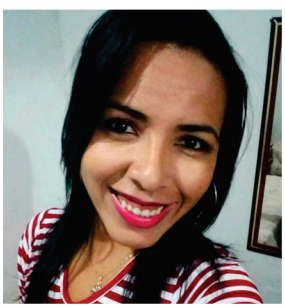
Lílian Ramos - Gerente de Operações

CAPACITAÇÃO

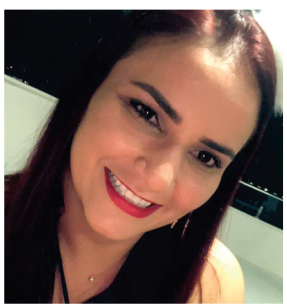
A MeioDia Refeições iniciou suas atividades junto a DoisA Engenharia no Complexo Eólico de Fortim/CE, que será composto por 5 parques, totalizando 72 aerogeradores. Tendo em vista, os riscos e Comprometida em proporcionar qualidade e segurança a seus clientes como também a seus colaboradores, A MeioDia realizou treinamentos para prevenção de possíveis acidentes, buscando maior segurança e saúde no trabalho.

MeioDia
Tudo certo. Tudo com a gente.

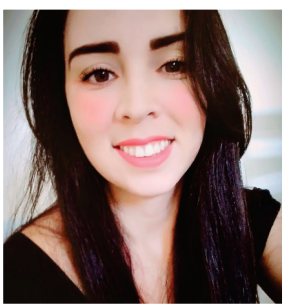
GENTE NOVA NO PEDAÇO



Milena Oliveira
Assistente Administrativo em Parnamirim/RN



Danny Fernandes
Nutricionista em Fortim/CE



Maura Torres
Nutricionista em Parnamirim/RN

Receita do Chef

BIFE A PARMEGIANA DE FORNO

Ingredientes – Bife

· 6 bifes de alcatra
· 2 dentes de alho picados
· Sal e pimenta-do-reino moídos a gosto
· 150g de farinha de trigo
· 06 ovos batidos
· 150g de farinha de rosca

Ingredientes - Molho de Tomate

· 1 fio de azeite
· 3 cebolas picadas
· 1/2 pimentão verde picado
· 3 tomates sem pele e sem sementes picados
· extratos de tomate com 340
· 300 ml de água

Modo de Preparo - Bife

1. Tempere os bifes com alho, sal, pimenta do reino;
2. Passe cada bife na sequência Primeiro na farinha de trigo, depois nos ovos batidos e na farinha de rosca;
3. Coloque os bifes em uma assadeira untada;
4. Leve ao forno a 180 graus por 30 minutos;
5. Em um recipiente, coloque os bifes assados;
6. Faça uma camada de mussarela;
7. Regue o molho de tomate;
8. Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 10 minutos.

Modo de Preparo - Molho de Tomate

1. Em uma panela, refogue a cebola com o óleo por 10 minutos;
2. Junte o pimentão, os tomates, os extratos, o sal e a água;
3. Mexa bem e deixe no fogo médio por 40 minutos, adicionando água, se necessário;
4. Pode ser acrescentado orégano a gosto.

Receita enviada e preparada pelo cozinheiro **Alexandro**, da unidade Matriz Parnamirim/RN.

HOMENAGEM DIA DA MULHER

"Nascem e renascem a cada dia, pois o dia não é somente hoje. Encantam, são Bravas, fortes, admiráveis! Tem cheiros, gostos e sabores inigualáveis."
Nossa homenagem as mulheres que fazem parte do nosso dia-a-dia!