

OPERAÇÕES PORTUÁRIAS: A IN SERVICE NO PORTO DE SANTOS



- CONFIRA OS TREINAMENTOS OCORRIDOS EM MAIO
- CUIDADOS COM OS FOGOS DE ARTIFÍCIO E BALÕES!



ESPAÇO DO LEITOR

PARTICIPE DO JORNAL!
ENVIE SUA SUGESTÃO,
CRÍTICA OU ELOGIO PARA:

jornal@inservicenet.com.br



IN SERVICE CONTRATA PCDs

A IN SERVICE, como parte de sua atuação pautada pela ética, transparência e compromisso com a comunidade em que está inserida, está com vagas abertas para Profissionais com Deficiência (PCDs).

Se você conhece alguém nestas condições indique-o: rh@inservicenet.com.br

Promoções

PROMOVIDOS

No último mês, os funcionários promovidos foram:

Ana Cristina dos Santos

Limpadora ⇒ Copeira/Limpadora

Betania Jeronimo dos Santos

Limpadora ⇒ Auxiliar de Copa

Bruna Rodrigues Garfem

Planejadora ⇒ Coordenadora de Manutenção

Eliane Menezes de Lima Souza

Limpadora ⇒ Auxiliar de Rouparia

Fernando Wecchi Silva

Auxiliar Administrativo ⇒ Analista Serv. Atac. Jr.

Silvana Nogueira da Silva

Limpadora ⇒ Líder

05 ANOS DE IN SERVICE

No mês de maio, duas funcionárias completaram cinco anos na **IN SERVICE**: **Aline Leite do Carmo**, líder de recepção em São Paulo, e **Rosiane da Conceição**, limpadora em São Paulo.

RESULTADO DO CONCURSO CULTURAL

O sorteado e vencedor do concurso cultural de maio "Qual a maneira mais eficaz de evitar o surgimento do mosquito transmissor da Dengue?" foi

Antenor Araujo dos Santos, Controlador de Acesso em Sumaré/SP, com a resposta: "*Não deixar água parada em vasos nem pneus.*"

Manter sempre limpo o quintal e a casa".

Antenor e sua supervisora, Bárbara, ganharam, cada um, um lindo relógio exclusivo da **IN SERVICE**! Parabéns!

Participem dos próximos concursos! Você pode ser o próximo ganhador!

Treinamentos

TREINAMENTOS EM MULTISSERVIÇOS

A **IN SERVICE** está sempre em busca de oferecer aos seus profissionais o aprimoramento para a garantia da excelência no atendimento ao cliente e da qualidade dos serviços prestados.

No último mês de maio os treinamentos providos pela **IN SERVICE** atingiram diferentes públicos perfazendo um total de 73 horas de treinamento em 19 turmas, foram eles:



- Unidades hospitalares na região de Campinas, com treinamentos sobre alerta de epidemia de dengue na região, derramamento de quimioterápicos e descontaminação de matérias orgânicas na higienização hospitalar, com duração total de 5 horas e 5 turmas;
- Operadores de máquinas e chefias responsáveis na Baixada Santista, sobre conservação e operação de lavadoras de pisos em grandes áreas, com duração total de 4 horas e 1 turma;
- Segurança do trabalho em altura (NR-35), em espaços confinados (NR-33) e em trabalhos com eletricidade (NR-10) nas unidades hospitalares e da região portuária de Santos, com duração total de 56 horas e 7 turmas;

- Técnicas de Limpeza, Segurança do Trabalho e Postura Profissional na execução das atividades de limpeza em unidades corporativas e industriais em São Paulo, com duração total de 8 horas e 6 turmas.

Neste mês de junho a **IN SERVICE** oferecerá aos seus encarregados de equipe, das regiões de Santos, Campinas e São Paulo, o treinamento "Maximizando a Comunicação Interpessoal", visando à extensão do conteúdo já ministrado aos Supervisores e Gerentes nos últimos meses.

Líderes, fiquem atentos! Se vocês identificarem necessidade de treinamento comportamental ou técnico junto a sua equipe, entre em contato com o seu Supervisor para que sejam providenciadas as ações necessárias junto à equipe de treinamento da **IN SERVICE**.

Operações Portuárias

A IN SERVICE NO PORTO DE SANTOS



A **IN SERVICE** presta serviços de Limpeza em diversos segmentos: faculdades, hospitais, indústrias farmacêuticas, condomínios, escritórios etc.. Em todas as unidades atendidas é possível perceber o compromisso com a qualidade e com a saúde e bem-estar dos envolvidos.

Naturalmente, cada local tem suas particularidades e demandas específicas, por isso nossa equipe precisa sempre demonstrar grande poder de adaptação, entendendo as regras internas dos clientes atendidos e as diferentes realidades. Imagine, então, como é diferente trabalhar no Porto de Santos, como a IN SERVICE tem feito nos últimos 5 anos.

Segundo Flávio Germano, Supervisor de Operações Portuárias da **IN SERVICE**, atualmente os operadores logísticos, terminais de armazenamentos e empresas situadas na zona portuária, estão intensificando a limpeza de suas instalações tendo em vista a forte pressão por parte das autoridades portuárias. O objetivo é evitar contaminações no solo visando melhores condições de trabalho em seus ambientes.

Na prática, a limpeza técnica hoje supre esta necessidade.

“Uma vez que atuamos em um dos maiores operadores logísticos do Brasil, com mais de 100 mil/m² de área aberta e armazéns, criamos uma estratégia de planejamento que atende diversos cenários: varrição automatizada e catação continuada de ruas no entorno das instalações, lavagens de armazéns antes e depois da entrada e troca de safra de produtos como açúcar, soja, milho e grãos em geral, lavação de esteiras transportadoras, Ship Loader (Carregador de Navios), guindastes de carga, cais e demais equipamentos portuários”, conta Germano.

Como é possível imaginar, um dos maiores desafios em atuar em áreas portuárias são suas dimensões e cenários diferentes. “Temos como prioridade criar soluções para nossos clientes e manter estratégias de operações que possam desenvolver novos negócios. Afinal, temos estrutura local visando expandir a nossa atuação na Baixada Santista”, arremata o supervisor.

Nota



IN SERVICE APOIA CENTRO INFANTIL BOLDRINI NO MCDIA FELIZ!

Coordenado pelo Instituto Ronald McDonald em prol de crianças e adolescentes com Câncer atendidas inclusive pelo BOLDRINI, o McDia Feliz é uma iniciativa anual de muito sucesso. E os funcionários da IN SERVICE também podem apoiar esta campanha: compre antecipadamente os tickets do McDia Feliz e pague somente em setembro! Fale com o seu Supervisor sobre os tickets e participe.

O valor de cada ticket é de R\$ 13,00 e será descontado diretamente na folha de pagamento mediante autorização do funcionário. Válido somente no dia 30/08/14, o ticket dá direito a um sanduíche Big Mac. Faça a sua parte! Fale com o seu Supervisor!



CUIDADOS COM OS FOGOS DE ARTIFÍCIO

As festas juninas e Copa do Mundo chegaram e é hora de se divertir e torcer muito na hora dos jogos do Brasil, com certeza! Mas é preciso tomar cuidado com os fogos de artifício, muito comuns neste período.

De acordo com dados da Associação Brasileira de Cirurgia da Mão (ABCM), uma em cada dez pessoas que mexe com fogos de artifício acaba sofrendo algum tipo de acidente ou machucado, principalmente nas mãos. As queimaduras em outras partes do corpo, assim como lesões nos olhos e até surdez são outros perigos associados ao manuseio dos fogos de artifício, por isso todo cuidado é pouco. Aqui estão algumas dicas para curtir a Copa com segurança:

- Nunca segure os fogos de artifício com as mãos (prenda em uma armação, em uma cerca ou em um muro, e não fique próximo na hora de acender).
- Não tente acender fogos que falharem.
- Rojões somente ao ar livre, um de cada vez.
- Tenha sempre um recipiente de água por perto para colocar os foguetes já usados, ou aqueles que falharam, para não haver riscos de novas explosões.
- Confira sempre o certificado de garantia do foguete.



- Não solte balão! Ele pode causar muitos estragos, por isso é proibido! O balão pode cair aceso em florestas, residências e indústrias, produzindo grandes prejuízos patrimoniais, ameaça ao nosso meio ambiente e até mesmo colocando a integridade física e a vida das pessoas em risco.
- Em caso de acidente com fogo, a orientação dos especialistas é colocar a área atingida em água corrente até o alívio da dor, não usar nenhuma pomada ou substância sobre a lesão sem ouvir um médico e procurar imediatamente atendimento especializado.

MASCOTIN e a Seleção Brasileira na Copa do Mundo



Concurso Cultural

Participe! Responda o desafio abaixo e concorra a um brinde exclusivo da IN SERVICE!

Você leu a matéria de capa desta edição? Sim? Então complete as palavras abaixo indicando qual é a área de atuação da IN SERVICE que está em pleno crescimento?

O funcionário sorteado e o seu supervisor ganharão, cada um, um exclusivo brinde!

ÁREA P _ _ T _ _ _ I _

Nome:

Unidade:

