

Serdel: 35 anos de sucesso no mercado capixaba!



No mês de agosto a Serdel comemorou 35 anos de sucesso no mercado capixaba. Criada por Antônio Perovano, a empresa tem um histórico de pioneirismo e responsabilidade. E graças à dedicação de cada colaborador se consolidou como uma das maiores empresas do Estado e uma importante fonte de geração de empregos.

A Serdel surgiu em agosto de 1978, a partir de estudos mercadológicos que apontavam a carência de prestação de serviços no ramo de agronomia, limpeza, conservação de imóveis e locação de mão de obra. Foi então que a empresa começou a locar estes serviços dentro e fora do Estado.

Durante estes 35 anos, ótimos resultados foram alcançados, como o 3º lugar entre as empresas que mais

geram emprego e marcando presença também no ranking das 200 maiores empresas do Espírito Santo, onde alcançou o 75º lugar. Isto foi um grande salto para a empresa, visto que em 2011 a Serdel ocupava a 123ª posição. A empresa também foi a primeira empresa do segmento, no Brasil a receber a certificação ISO 9001:2000.

Para o crescimento, a organização contou com a ajuda de excelentes profissionais. Os trabalhos são feitos sob a orientação de engenheiros e administradores de empresas. O corpo técnico é qualificado e proporciona uma organização ágil e altamente competitiva. E os colaboradores demonstraram eficiência e proatividade ajudando ainda mais no desenvolvimento da Serdel.

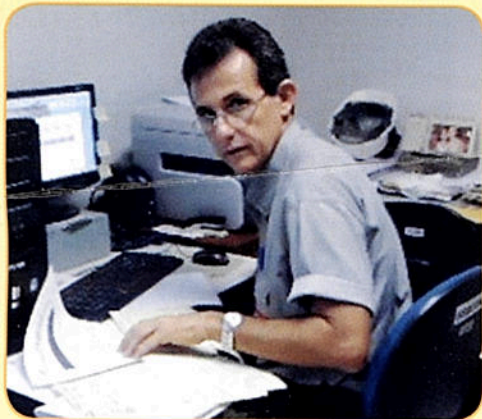
Serdel nas mídias

A comemoração da Serdel esteve presente em todos os tipos de mídias. É possível acompanhar algumas ações através de anúncios no jornal online Folha Vitória, no canal da TV Vitória e na rádio Vitória.



Proibido jogar em via pública - Lei nº 4783 de 10 de maio de 1.978

NOSSO DESTAQUE



Em virtude do seu comprometimento e ótimo desempenho o engenheiro agrônomo Ronaldo José Conte, que está há 21 anos na Serdel, atuando no escritório da empresa e no Serviço à Comunidade (SERCOM), foi o vencedor do prêmio "Destaque do Mês" nesta edição de Outubro/Novembro de 2013 do informativo.

Todo seu esforço, interesse, participação, organização e assiduidade com a Serdel, prova que você é um funcionário exemplar que veste a camisa da empresa, sorrindo, chorando e comemorando junto, enfim integrando essa verdadeira família.

A Serdel te parabeniza por seu excelente desempenho e deseja muito sucesso para que continue nessa trajetória, trilhando um caminho cada vez mais gratificante.

Parabéns Ronaldo!

GENTE DE CASA

Sempre competente, disposta e com ótimo desempenho a telefonista Clerea Maria Bermurdes Bahiense está há 19 anos atuando na Serdel. Excelente profissional, atenciosa e prestativa, Clerea conquistou a confiança, respeito e admiração da diretoria e dos seus colegas de trabalho.

Como você escolheu a Serdel para trabalhar?

Eu comecei na Serdel por indicação do meu tio Iberaldo, que trabalhava lá. Ele me avisou sobre o processo seletivo, eu fiz o teste e fui aprovada.

Qual a importância você atribui ao seu trabalho para o bom funcionamento da empresa?

Acredito que todos os colaboradores da Serdel são importantes. Considero o meu trabalho tão importante quanto o de outro colaborador.

O que a Serdel representa para você?

A Serdel é muito importante para mim, pois foi através dela que aprendi a superar as dificuldades da vida. Graças ao meu trabalho na empresa eu pude criar meus filhos.

Durante esses 19 anos de empresa, aconteceu algo que considere marcante?

Muitos momentos. É difícil escolher um, mas acredito que a superação de cada dia é algo que me marca muito.



EDITORIAL

Uma trajetória de 35 anos

Em agosto a Serdel comemorou 35 anos de mercado, o que vale uma reflexão. Foi em Cavalinhos, distrito de Ibirapu, hoje João Neiva, que começou a trajetória que nos levaria ao sucesso como uma das maiores empresas do Estado. Lá cresci, estudei e permaneci até os 11 anos de idade. Para estudar mais, mudei-me para Vitória, onde cursei a faculdade de Administração de Empresas e trabalhei pela primeira e única vez como empregado fixo em uma empresa privada.

Depois desta válida experiência, resolvi seguir meu próprio rumo e criar, aos 22 anos, a Serdel Serviços e Conservação, que ficou especializada no Estado na área de limpeza e conservação. Inicialmente, ainda em 1978, contava com apenas um colaborador, no mês seguinte foram admitidos mais dois e atualmente nosso quadro tem mais de três mil colaboradores.

Para o desenvolvimento da Serdel criamos uma política baseada na satisfação do colaborador, pois só um colaborador satisfeito pode

atender bem um cliente. Promovemos a prestação de serviço como atividade prioritária, baseamos-nos em mensagens de valores para moldar uma cultura de serviço e demos independência para que os trabalhadores pudessem atender as necessidades dos clientes.

Não fechamos os olhos para os problemas da sociedade. Estabelecemos compromissos com a responsabilidade social, tendo isto como uma de nossas filosofias de trabalho. Também criamos programas de assistência destinados ao desenvolvimento de comunidades as quais mantemos contato, seja através de colaboradores, familiares ou parceiros.

Nesses 35 anos, continuamos crescendo graças a ajuda e dedicação da diretoria, da gerência e de todos os colaboradores. Reunimos muitos parceiros a quem também devemos agradecer. Hoje sinto-me realizado, feliz e confiante de que esta é apenas uma parte de uma longa história de sucesso.



Antonio Geraldo Perovano
diretor-presidente da Serdel

Serdel abre oportunidade para Jovens Aprendizes



Os jovens entre 18 e 22 anos que queiram uma oportunidade de vínculo de emprego e aprendizagem poderão se inscrever para o programa Jovens Aprendizes, da Serdel. As vagas serão para a especialização em cozinha e a empresa já está recebendo currículos.

Os selecionados para o programa terão vínculo de 11 meses com a Serdel e participarão do curso que será dividido em módulos teórico e prático. O módulo teórico será ministrado no Hotel Senac, Ilha do Boi, e o prático, em diversas cozinhas que estejam localizadas entre as unidades de ensino dos municípios de Cariacica e Vila Velha.

Alguns dos requisitos para participar é ter entre 18 e 22 anos e no mínimo o 6º ano de escolaridade. Os interessados podem enviar o currículo para o email marcela@serdel.com.br, ou entregar pessoalmente na Serdel, na sala da nutricionista da Marcela. O telefone para contato é (27) 3434-0415.

FIQUE ATENTO

Adicional de insalubridade: como funciona?

Empresas de asseio e conservação já acumulam casos onde colaboradores não compreendem o tipo de trabalho que requer pagamento de adicional de insalubridade. Essa incompreensão acaba causando desentendimentos e desgaste entre empregados e empregadores e, por isso, é fundamental que todos entendam o conceito de insalubridade e a que situações ele é aplicado.

O adicional de insalubridade (repassado em dinheiro e também em redução de tempo de trabalho para aposentadoria) deve ser direcionado a trabalhadores que desempenham "atividades ou operações que, por sua natureza, condições ou métodos de trabalho, exponham os empregados a agentes nocivos à saúde, além dos limites de tolerância fixados (...)", segundo o Art.189 da Consolidação das Leis de Trabalho (CLT). Assim, é do Ministério do Trabalho a função de aprovar o quadro de atividades e operações insalubres, adotando

normas sobre os critérios de caracterização de insalubridade, limites de tolerância aos agentes agressivos, meios de proteção e o tempo máximo de exposição do empregado a esses agentes.

Entre as atividades que garantem o direito ao adicional estão os agentes nocivos químicos (mercúrio, chumbo, fumos, poeiras mineiras, etc.) os agentes nocivos físicos (frio, calor, ruídos, vibrações, umidade, etc) ou os agentes nocivos biológicos (doenças contagiosas, bactérias, lixo urbano, etc.).

O trabalhador que estiver em condições acima dos limites de tolerância assegura o recebimento de adicionais entre 10%, 20% ou 40%, conforme a classificação nos graus mínimo, médio ou máximo estabelecidos pelo Ministério do Trabalho, segundo artigo 192 da CLT. Para maiores informações, os colaboradores podem entrar em contato com o setor de Recursos Humanos da Serdel.



CONCORRA A UMA BICICLETA NOVINHA UTILIZANDO O CARTÃO COMPROCARD SERDEL

FOTO MERAMENTE ILUSTRATIVA.



CONCORRA JÁ!

É um cartão com o qual todo colaborador da SERDEL pode utilizar como um adiantamento para realizar compras em mais de 7.000 estabelecimentos filiados à COMPROCARD em todo estado do Espírito Santo: supermercados, padarias, farmácias, restaurantes, mercearias, açougues, postos de combustível e muito mais. As compras realizadas em um mês são consignadas em sua folha de pagamentos no mês seguinte sem qualquer juros.

Todo colaborador pode ter o seu CARTÃO COMPROCARD SERDEL e não paga nada para isto! Basta solicitar no RH da SERDEL e receberá em no máximo 5 dias.

Além disso, quem utilizar o cartão para compras até novembro de 2013 participará do sorteio de uma bicicleta novinha a ser realizado em 20 de novembro de 2013!

Peça logo o seu e boas compras!

Tel.: (27) 2122-0201 **COMPRO CARD**



Dicas essenciais para você

- Organização, asseio e comprometimento são fundamentais, mas não podemos esquecer a higiene pessoal! Manter unhas cortadas, cabelos presos e não utilizar acessórios grandes é uma questão de segurança.
- Segundo determinação da legislação do trabalho, o cartão de vale transporte só pode ser usado no trajeto casa X trabalho X casa. O uso incorreto do cartão pode provocar demissão por justa causa.
- A utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) é obrigatória para todos os colaboradores. Cordas, escadas, capacetes, botinas e luvas fazem parte do material que garante a segurança do trabalhador e não devem nunca ser ignorados. Todas as funções devem ser executadas com o suporte adequado.

Pessoas com deficiência

Há oportunidades para pessoas com deficiência trabalharem em um leque bem amplo de funções. As interessadas em atividades como auxiliar de limpeza e serviços gerais, mensageiro, supervisor, porteiro, controle de pragas, jardinagem, preparo de alimentos, almoxarifado, assistente ou auxiliar administrativo, podem procurar a Serdel. O atendimento é feito nas quartas-feiras, de 8h às 12h, na rua Paulo Vasconcelos, Nº375, Jabour, em Vitória.

Candidíase tem maior incidência no verão

Saiba como tratar e prevenir

No verão, o nível de transpiração aumenta consideravelmente e as regiões mais cobertas do corpo costumam sofrer com o excesso de umidade e proliferar micro organismos. Outro fator é a exposição contínua ao sol que pode causar a baixa imunidade. Nas mulheres, esta situação é favorável para surgimento da incomoda candidíase.

A candidíase é uma infecção provocada pelo fungo *Cândida Albicans* que afeta em sua maioria das vezes as mulheres. Mas os homens também não estão livres da contaminação, embora os sintomas sejam diferentes.

Nas mulheres, a candidíase aparece como uma coceira aguda na vagina e no canal vaginal, também pode ocorrer corrimento, dores para urinar e também nas relações sexuais. Já nos homens, aparecem manchinhas vermelhas na região do pênis, pode ocorrer inchaço e também aparecer pontos vermelhos e coceira, como nas mulheres.

O fungo da *cândida* fica adormecido no corpo humano, dentro da flora vaginal e intestinal, nas

mulheres, e em forma de esporos no pênis dos homens. E apesar de não ser considerada uma DST (doença sexualmente transmissível) a Candidíase tem como uma das formas de proliferação o ato sexual.

Como tratar:

Ao perceber alguns dos sintomas procure um médico. O tratamento da candidíase consiste no uso de remédio antifúngico oral e creme vaginal, por mais ou menos uma semana. Já para ajudar a prevenir o desenvolvimento do fungo, o ideal é evitar tecidos que aumentam a temperatura do corpo como a lycra. Roupas apertadas e biquínis molhados também contribuem para o aparecimento do mesmo.

A alimentação também tem que ser saudável. Alimentos nutritivos ajudam a aumentar a imunidade e evita assim a reincidência da doença. A médica da Serdel, Dra. Madalena Belesa ainda dá a dica: "A higiene adequada das mãos, unhas, pés e axilas é importante para evitar a transmissão e contaminação de doenças no corpo".

Alimentação
saudável
ajuda prevenir
doença



Fonte de pesquisa: www.saude.abril.com.br