

Maputo, Quarta-feira, 1 de Novembro de 2023 • Edição nº 9

DESTAQUE:



Prato do mês

Bolo de mandioca

Manihot esculenta, conhecida como mandioca, macaxeira, aipim, castelinha, uaipi, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniva, maniveira, pão-de-pobre, mandioca-brava e mandioca-amarga, é uma planta da família das Euphorbiaceae. Esta planta é nativa da América do Sul, no entanto está presente em muitas regiões do mundo.

É a terceira maior fonte de carboidratos nos trópicos, depois do arroz e do milho, e é um dos principais alimentos básicos no mundo em desenvolvimento, existindo na dieta básica de mais de meio bilhão de pessoas, espalhadas pelo mundo.

Ingredientes:

500g de mandioca
75g de trigo
67,5g de manteiga
200ml de leite de coco
6 ovos
1 cardamomo
200g de açúcar
12,5g de royal

Modo de preparar:

Passo 1 - lavar a mandioca, descascar e ralar em uma bacia;
Passo 2 - misturar todos ingredientes com excepção da manteiga e do royal;
Passo 3 - derrete-se a manteiga e mistura-se se no preparado anterior e acrescenta-se o royal;
Passo 4 - untar as forminhas com manteiga e farinha, levando ao forno à temperatura de 180 graus, por 30 minutos.

ePic: uma forma simplista de olhar para a estratégia

O poeta Lewis Carroll, celebrou-se mais do que com o seu livro "Alice no País das Maravilhas", com a frase "se você não sabe para onde vai, qualquer caminho pode levá-lo ao seu destino".

Ainda que pareça simples e absurdo, a maior parte dos indivíduos e organizações não dispõem tempo planificando a sua vida e contemplando o futuro, definindo objectivos e metas nesse sentido. A afirmação de Lewis Carroll ainda que se lhe possa atribuir vários sentidos resume um aspecto muito importante sobre a forma como as organizações gerem a sua estratégia.

Ainda que possamos alcançar os nossos objectivos aplicando várias técnicas, a questão candente é, se conseguimos fazê-la empregando os nossos recursos de forma eficiente e assim garantindo que continuamos na vanguarda.

Foi pensando nesses aspectos que, no ano passado, a SMS Catering adoptou a plataforma ePic alicerçada na visão da nossa estratégia que aponta o crescimento e o desenvolvimento como instrumentos importantes para o alcance da visão, conjugados com o lema "paixão por comida".

Na mesma senda, o nosso plano estratégico define que para consubstanciar o crescimento e o desenvolvimento, a empresa pretende:

- (1) Maximizar a capacidade instalada;
- (2) Aumentar a rentabilidade dos capitais próprios;
- (3) Expandir geograficamente e;
- (4) Diversificar o Negócio.

O ePic permitiu numa primeira fase simplificar o plano estratégico em uma única página das sessenta e quatro (64) do documento original e, numa segunda fase, digitalizá-la permitindo assim acedê-la em tempo real através de plataformas digitais como os nossos computadores e *smartphones*. A plataforma ePic foi concebida com base no princípio "As 4 Disciplinas de Execução" que se baseia em 4 pilares fundamentais:

- Focar nos objectivos crucialmente importantes;
- Actuar sobre os indicadores de Direcção;
- Manter um placar convincente; e



- Criar uma cadeia de responsabilização.

A implementação desta plataforma que representa uma cultura e forma de estar que compele os colaboradores com ênfase na liderança a correlacionar as suas acções diárias com a estratégia definida, vai ser feita de forma gradual para que seja assimilada sem criar disrupções no funcionamento da organização:

- ♦ A primeira fase (fase piloto) abarcou os Directores;
- ♦ A segunda fase, cujo início está previsto para 2024, vai abranger a segunda linha de gestão e, só depois de nos sentirmos confortáveis com os resultados destas duas etapas é que vamos avançar para a terceira que incluirá toda a organização.

A SMS Catering realiza no presente mês de Novembro o seu Seminário do Plano Estratégico 2022-2024, mais um marco histórico desta instituição, por si tratar da primeira vez que acontece, sob o lema **Diversificação do Negócio como factor de Sobrevivência**. Segundo um provérbio japonês, excelente para reflexão em tempo de gestão estratégica "Visão sem Acção é apenas um sonho. Acção sem visão é pesadelo".

Balanço do Controlo do Plano até ao 3º Trimestre de 2023

O conselho de Administração da SMS Catering reunido em mais uma sessão de trabalho reconheceu com satisfação o grau de cumprimento das metas definidas, no âmbito da avaliação das realizações do presente ano até o 3º trimestre. Para este período, a SMS projectou produzir e fornecer 551.931 refeições nos três segmentos de actuação (aviação, catering industrial e eventos), correspondente à 240.265.778,45 MT de volume de vendas e logrou alcançar o fornecimento de 603.873 refeições correspondente a 290.083.884,70 MT de volume de vendas, o que perfaz o cumprimento a mais de 9,41% no fornecimento de refeições e 20,73% no volume de vendas, respectivamente.

Estes resultados, felizmente, tendem a subir no último trimestre, ora em curso, o que permitem também avaliar positivamente o ambiente de trabalho, o espírito de equipa, o cumprimento integral das formações profissionais planificadas, melhorias das condições de trabalho, enfim, um conjunto de factores que promovem as necessárias condições para acomodarmos a demanda de voos e serviços que tem estado a crescer. O Conselho de Administração congratula e assume o compromisso de tudo continuar a fazer para elevar a SMS Catering aos patamares internacionais a que já se projectou.





Ricardo Armando Chicolana
02/11

Luís Chivambo
10/11

Francisco Sitoe
12/11

Daniel Cossa
18/11

Mafalda Mabecuambe
22/11

Alberto Chirindza
23/11

Armando Vilanculos
25/11

A HISTÓRIA DE Isabel Devage

“ A SMS é meu tudo”

Isabel Agostinho de Devage

Isabel Agostinho Devage

ingressou na Sociedade

Moçambicana de Serviços (SMS

Catering) em 1996 quando tinha 23

anos de idade, depois de uma formação

no Hotel-Escola Andalucia, onde fez o curso

de culinária, por indicação do irmão que percebeu

que, desde a tenra idade, ela tinha paixão pela cozinha.

Concluída a formação na Hotel-Escola Andalucia,

Devage recebeu convite do seu formador, Jaime Cuvila, para

tentar a sorte na SMS Catering e, felizmente, volvidos três dias

depois da entrevista foi chamada para começar a trabalhar, no dia

01 de Agosto de 1996, na área de *inflight*. Ao longo dos 27 que faz parte

do quadro de pessoal da SMS Catering, colecionou aprendizados, superações

e passou a gerir uma equipa de trabalho que, segundo diz, faz o seu melhor para

oferecer serviços de excelência aos seus clientes. “Na minha área, trabalho com uma

equipa de seis pessoas, conhecemo-nos bem e cumprimos com todos os procedimentos que

nos permitem satisfazer sempre o cliente”.

Devage caminha a passos largos de completar 30 anos na SMS Catering e sente-se valorizada por ter

sido uma das condecoradas no âmbito das celebrações do 30º aniversário da empresa liderada por José

Salomone Cossa. “Para eu continuar aqui é porque a SMS é meu tudo; cada dia aqui é um novo aprendizado,

estou mais feliz porque este ano ganhei uma condecoração de 27 anos de trabalho e sinto que sou valorizada. Sonho

em fazer parte da SMS para sempre, até a minha reforma. Não tenho do que reclamar na SMS”.

