



Maputo, Quarta-feira, 01 de Maio de 2024 • Edição nº 13

DESTAQUE:



Prato do mês

Mousse de Abacate

O mousse de abacate é uma sobremesa deliciosa e simples de preparar.

Ingredientes

- 3 abacates
- 250g de açúcar
- Sumo de 3 limões

Modo de preparar:

Passo 1— corte o abacate e extraia a polpa.

Passo 2— triture a polpa e tempere com sumo de limão e açúcar, continuando a bater até formar uma mistura bem homogênea.

Passo 3— leve à geleira durante uma hora, após a qual poderá deliciar-se.

Bom proveito!



Feliz dia Internacional dos trabalhadores!



Prezados colegas,

Feliz dia Internacional dos trabalhadores!

Em nome do Conselho de Administração e em meu nome pessoal, as minhas felicitações a todos os trabalhadores em geral e da SMS Catering em particular.

Comemoramos um dia especial da vida de cada um de nós, como trabalhadores que somos, um dia de reconhecimento e valorização internacional que se deve reflectir nos nossos locais de trabalho. Pelo facto, através do nosso Sindicato, em colaboração com a Administração da empresa, assumimos reiteradamente esta celebração com a consciência elevada e responsável para reflectirmos sobre o percurso de 31 anos de existência da nossa instituição, uma empresa jovem, 100% moçambicana, de profissionais competentes e experientes, que têm logrado superar as várias adversidades e desafios a que são sujeitos, elevando assim a sua dignidade e merecimento.

O presente ano marca o fim de mais um Plano Estratégico (2022-2024) da empresa, que se pretende bem sucedido, pois estamos empenhados e contamos com uma equipa coesa e motivada. Temos consciência das dificuldades que enfrentamos mas, acreditamos que com o mesmo saber, perseverança e espírito de equipa, conseguiremos manter os resultados positivos que norteiam o presente Plano Estratégico.

Nas festividades alusivas ao dia do trabalhador deste ano, agregámos o 31º Aniversário da empresa, com foco no reconhecimento e homenagem aos reformados, e trabalhadores com 15, 20 e 25 anos de boa prestação de serviços à empresa. Como tem estado a acontecer nos últimos anos, a condecoração destes trabalhadores já faz parte da nossa cultura organizacional e constitui o ponto mais alto do evento. Pretendemos assim, continuar a incentivar os nossos trabalhadores a pautarem por uma postura íntegra, ética e de disciplina nas suas actividades laborais. Estes têm consciência e são unânimes em perceber e concordar com algumas medidas que a Instituição tem adoptado para garantir um bem maior, sobretudo no que diz respeito a melhores condições de trabalho, melhores remunerações e mais capacidade infraestrutural.

A Administração agradece e louva essa confiança, prometendo tudo fazer em prol do bem estar do seu activo mais importante que é o (seu) trabalhador.

Bem haja a todos os colaboradores da SMS Catering!

Faizal Sacugy

Administrador Delegado



A HISTÓRIA DE Florindo Magule

“ imagino um espaço onde robôs auxiliam na preparação das receitas mais complexas, garantindo precisão e eficiência, sem perder a essência da arte pastelaria”

Florindo Magule

Florindo Magule é trabalhador da SMS Catering desde Julho de 1999. Quando entrou desempenhou a função de chefe-adjunto da Pastelaria. O grande salto da sua carreira aconteceu cinco anos depois, ao ser promovido a Chefe de pastelaria. Esse novo título não era apenas um reconhecimento do seu talento, mas também o começo de uma era de transformações e desafios. Percebeu que precisaria adaptar-se rapidamente à demanda e às expectativas crescentes do mercado, algo que aceitou com entusiasmo e dedicação.

“ Eu vim dos hotéis com uma bagagem recheada sobre culinária mas, a indústria da aviação engrandeceu, sem dúvida, o meu currículo”. Florindo conta que os voos diários são muitos e atender voos internacionais e VIPS exigem cuidados redobrados”.

Ao longo da sua jornada conheceu pessoas notáveis, de empresários à celebridades. No entanto, um dos momentos mais marcantes e desafiadores da sua carreira ocorreu em Maio de 2023, quando assistiu o voo do Primeiro-Ministro Japonês, um voo bastante pressionado sob ponto de vista de segurança de alimentos e qualidade do serviço mas, com a sua equipa trabalharam incansavelmente para garantir que cada detalhe saísse perfeito, satisfazendo as expectativas. A preparação do voo foi um sucesso, tendo merecido elogios de todos os integrantes da comitiva japonesa, um reconhecimento que poucos chefes de pastelaria recebem.

O seu sonho é modernizar a pastelaria. Florindo imagina um espaço onde a tradição se encontra com a inovação tecnológica, onde robôs auxiliam na preparação das receitas mais complexas, garantindo precisão e eficiência, sem perder a essência da arte pastelaria.

