

Informa

Cosme e Damião é comemorado nas Indústrias Granfino

■ **Patrocínio**

Granfino patrocina encontro para confeiteiros

pág 04

■ **Eventos**

Gran Nutrição Animal na 3ª Cãominhada em Nova Iguaçu

pág 05

■ **Trade Marketing**

Granfino participa do evento de Trade Marketing Agile Experience

pág 10



Editorial

SILVIA COELHO LANTIMANT

Presidente do Conselho de Administração



Professor, a profissão que forma todas as outras!

Quem de nós ainda não ouviu essa frase, a qual está corretíssima! Entretanto, até chegarmos à fase escolar, eu diria que são os pais nossos primeiros professores. Nossa primeira “escola” é a nossa casa. É em casa que aprendemos ainda pequenos aquelas palavrinhas mágicas que abrem portas:

- Muito obrigado! Bom dia! Boa tarde! Por favor! Me dê licença? Como vai?

É em casa que aprenderemos a primeiras lições de socialização, onde usaremos as tais palavrinhas mágicas para sermos bem recebidos em qualquer lugar e onde seguiremos com o mesmo tratamento que

“A educação se aprende em casa, se aperfeiçoa na escola e se aplica na vida.”

Adriano Lima - pensador

também dispensaremos aos outros.

É em casa que aprendemos a respeitar o pai, a mãe, os irmãos, os professores, os mais velhos.

É em casa que aprendemos a respeitar a nós mesmos.

Errado é pensar que somos educados na escola. A escola nos ensina o conhecimento: ler, escrever, somar, subtrair, multiplicar, dividir, história, geografia, etc...

Porém a educação, saber o que é certo ou errado, ético ou antiético, isso tudo vem da nossa casa. Essa educação que trazemos de casa é que servirá de base para todas as demais relações que iremos desenvolver em nossas vidas, seja no pessoal ou profissional.

Aniversariantes SETEMBRO

Dia 01

003 Antonio Gama Malafaia
365 Dangelo M Faria de Oliveira
563 Eduardo de Souza Araujo
901 Roberto Gago Meirelles

Dia 02

739 Claudio Valerio de Almeida

Dia 03

069 Sergio Henrique Torres Martins

Dia 04

770 Adilson da Paixão E Silva

Dia 05

830 Pedro Henrique F S Figueiredo

Dia 06

716 Stela Gomes Pelegrino

Dia 07

385 Sebastiao R Bastos de Oliveira

518 Bruno da Silva Farias

911 Alan dos Santos Pontes

Dia 08

574 Thainan Luiz Soares da Silva

Dia 09

300 Jofre Henrique Prado dos Reis

Dia 10

258 Leandro da Silva Chaves

342 Jose Paulo dos Santos Filho

593 Edivan Oliveira da Silva

809 Mariana Machado Ribeiro

Dia 13

267 Ulisses Silva de Oliveira

568 Moises dos Santos Rocha

Dia 14

625 Carlos Eduardo Rocha Paiva

644 Andre de Souza Cardoso

780 Rodrigo de Oliveira Medeiros

Dia 15

091 Ronaldo Silva de Melo

498 Claudio V de Lucena Cruz

617 Iraildes Ferreira Santos

Dia 16

291 Alexandre Ribeiro de Souza

Dia 17

204 Leonardo Almeida Pires

462 Jorge Ramos

479 Michel Thiago da S Silveira

564 Bruno Lima de Maria

836 Nathan Afonso Rodrigues Rosa

865 Rubens da Silva Marques

Dia 18

607 Gustavo Cunha da Silva

Dia 19

115 Andre Camargo de Oliveira

411 Wesley Nicacio Barbosa

Dia 20

491 Pedro Paulo dos Santos Junior

Dia 22

120 Luiz Claudio Lopes de Siqueira

914 Ronaldo Gonçalves de Souza

Dia 23

042 Leidiane Alves dos Santos

Dia 24

011 Maria de Fatima de A Coelho

046 Fellipe da Silva Moura

Dia 27

193 Valdeir Cosme de Souza

782 Thiago da Silva Gervasio

800 William Batista de Melo

Dia 30

021 Luciana de O Granjeão da Silva

OUTUBRO

Dia 01

129 Leandro de Freitas Teixeira

Dia 02

098 Luiz Claudio Ferreira Carelio

238 Jaime da Silva

947 Anailton Alcantara Ramos

Dia 03

209 Alexandre Antonio dos Santos

306 Ronaldo Custodio Goncalves

724 Francisco Jose Mascaro

Dia 04

116 Jeferson J Fortunato Oliveira

Dia 05

122 Adalberto Santos Ferreira

135 Alex Silva de Oliveira

Dia 07

060 Gerson Barreto da Silva Junior

125 Gilson Gomes Moreira

Dia 09

573 Airton Luis Barbosa Silva

640 Denis Dias da Silva

Dia 10

031 Carlos Alberto P de Campos

227 Marco Antonio Soares Nunes

867 Sebastiao Francisco de Maria

Dia 11

124 Cesar Villas Boas Junior

Dia 13

425 Adriano dos Santos Couto

Dia 14

061 Renato Ismael Racke

226 Dail de Assis Galvão

846 Igor Rafael Sa Barbosa

Dia 15

028 Cristian França do Nascimento

Dia 17

037 Patricia Del Barba

468 Leonardo Araujo da Silva

Dia 18

694 Mauricio Joaquim da Silva

Dia 19

374 Ridan Ramos de Almeida

799 Djalma Peres Lins

Dia 20

647 Severino Rodrigues da Silva

Dia 21

197 Filipe de Assis Correa

Dia 24

086 Robson Gomes da Silva

222 Thiago Ferreira Joaquim

Dia 25

723 Douglas da Silva Manso

Dia 27

722 Brendo Nascimento Da Silva

Dia 28

009 Samara C Meirelles de Oliveira

Dia 29

229 Paulo Roberto Santos Rodrigues

916 Thiago Dias Liandro

Dia 31

012 Ethel Silva Souza Del Barba

688 Luiz Henrique da Costa Pina

Não se trata cachorro como se fosse gente...

Dia mundial dos animais

“Cachorro é cachorro, gente é gente.

Cachorro tem que ser tratado como cachorro – com respeito à sua fidelidade, ao seu caráter, ao seu amor e sua pureza.

Cachorro não finge, não trai, não julga, não mente...

Cachorro te ama pelo que você é, seja lá quem você for, milionário ou indigente...

Cachorro é emocionalmente inteligente, não guarda mágoas. Perdoa sem que você tenha que implorar perdão.

E, uma vez perdoado, o perdão é permanente.

Por que haveríamos de tratar um ser assim como se fosse gente?

Gente a gente também não deve tratar como cachorro...

Porque não é qualquer um que merece carinho na barriga, cafuné na orelha, demonstração de amor sem motivo aparente.

Gente não morde. Mas há outras formas de se cravar o dente, no coração, no bolso, na alma.

Por vezes com veneno de serpente.

Gente fofoca, calunia, te beija enquanto te inveja, e te odeia, sorridente.

Cachorro obedece, respeita, se submete.

Gente ama com ressalvas, faz promessas que não cumpre.

Só cachorro (e uma ou outra mãe) é que ama incondicionalmente.

Por que tratar como cachorro – que fica ao seu lado até a morte – alguém que te abandona de repente?

É totalmente sem noção e incoerente tratar gente como se fosse cachorro – e tratar cachorro como se fosse gente.

Cachorro é um ser superior, em forma de amor que em qualquer circunstância, merece a nossa proteção...

Gente a gente conta nos dedos quem merece o nosso respeito, nosso amor e nosso perdão”. ■

Texto de Eduardo Afonso



1 - Todos os animais têm o mesmo direito à vida.

2 - Todos os animais têm direito ao respeito e à proteção do homem.

3 - Nenhum animal deve ser maltratado.

4 - Todos os animais selvagens têm o direito de viver livres no seu habitat.

5 - O animal que o homem escolher para companheiro não deve nunca ser abandonado.

A importância e as vantagens do Treinamento de Segurança do Trabalho

O treinamento de segurança do trabalho é uma forma de orientar os colaboradores a exercerem suas atividades de maneira segura e consciente, evitando riscos e sabendo como proceder diante de uma situação perigosa ou de um acidente já concretizado.

O treinamento de segurança do trabalho visa ensinar de forma rápida e simples os procedimentos a adotar antes, durante e depois de cada atividade realizada na empresa, conhecendo o planejamento, organização e execução de uma atividade, prevenindo quanto um possível acidente.

Quando realizamos os treinamentos de segurança temos vantagens para todos. O empregador pode desenvolver uma cultura organizacional de segurança para sua empresa, a partir da aplicação dos treinamentos. Já os trabalhadores usufruem de uma ferramenta preciosa para a prevenção de acidentes de trabalho, conservando sua integridade física e saúde. Entre as vantagens gerais, destacam-se:

- Previne acidentes;
- Ajuda o trabalhador a saber como agir em casos de acidentes inevitáveis;
- Reduz custos;
- Evita o afastamento de colaboradores;
- Aumenta a produtividade no trabalho e a qualidade do serviço;
- Melhora a atenção no ambiente de trabalho;
- Proporciona o bem-estar dos colaboradores;
- Evidencia a credibilidade da empresa.

Finalizamos no mês de outubro de 2019, o **Treinamento de Trabalho em Altura – NR 35**, realizado pelo Setor de Segurança do Trabalho das Indústrias Granfino, totalizando noventa e um colaboradores treinados e, no mesmo mês demos início ao **Treinamento de Brigada de incêndio**, com empresa contratada, onde estaremos treinando setenta colaboradores com previsão de término em dezembro, encerrando assim a programação anual.

■ **Américo Dutra de Almeida**
Engenheiro de Segurança do Trabalho
americo.dutra@granfino.com.br

Patrocínio

Cristina Ruffatto promoveu encontro para confeiteiros

Evento ofereceu palestras, aula show e participação da coach Mônica Silva

A confeitadeira Cristina Ruffatto, grande nome na área de bolos e doces em Nova Iguaçu, promoveu no dia 13 de outubro, no Batuli Festas, um evento voltado para confeiteiros em formação ou já colocados profissionalmente, mas que buscam uma motivação extra na profissão. Em parceria com a coach Mônica Silva, Ruffatto montou um programa que incluiu palestras, aula show e workshop.

O evento teve como objetivo fomentar o Empreendedorismo na Área de Confeitaria na Baixada Fluminense, contribuindo para a formação de empreendedores mais preparados emocionalmente para lidar com os desafios do seu ramo de atividade, que acreditam no seu potencial, se especializam e produzem crescimento pessoal, além de desenvolvimento econômico para a sua região.

Durante o encontro, em torno de 100 confeitadeiras puderam participar da Palestra “Desenvolvendo o seu Potencial na Confeitaria: o Mercado da Confeitaria, Oportunidades e Desafios, Ferramentas de Vendas, Relacionamento com os Clientes e Inovação”, com Cristina Ruffatto que também apresentou Aula-Show de Naked Cake e Bolo Espatulado. “Nossa experiência em relacionamento com alunos de confeitaria nos mostrou que muitos deles focam apenas no treinamento técnico e acabam não prestando atenção em si mesmos

e em suas motivações, emoções e propósito. Somado a isso está o fato de que muitos desses aprendizes estão recomeçando em suas carreiras através da confeitaria”, avalia Ruffatto. “Por isso montamos um encontro não apenas para troca de receitas, mas para passar aos inscitos algumas técnicas para potencializar sua capacidade criativa e melhor se posicionar no mercado”.

O programa do evento também contou com Workshop sobre “Inteligência Emocional no Empreendedorismo: Reprograme a sua Mente para a Alta Performance”, com a coach Mônica Silva.

O público presente participou de sorteio de produtos para confeitadeiras, receberam certificado de participação e um kit personalizado com Farinha de Trigo Granfino e um livreto com receitas de Cristina Ruffatto. ■



@Ludmilla Arruda Fotografia



Eventos

3ª Cãominhada faz sucesso em Nova Iguaçu

Gran Nutrição Animal divulga produtos Grannutri

O domingo do dia 06 de outubro foi dedicado aos animais em Nova Iguaçu. A Praça do Skate, no Centro, foi palco da terceira Cãominhada, uma passeata em prol dos direitos dos animais. Diversas pessoas levaram seus bichinhos de estimação, que participaram de forma organizada do projeto que tem como objetivo propor o exercício físico tão importante para saúde dos pets, assim como a conscientização sobre a responsabilidade de donos de cães manterem limpa nossa cidade.

O evento gratuito foi planejado pelo Rotary Clube de Nova Iguaçu Leste, com apoio da Prefeitura da Cidade (FENIG), da Gran Nutrição Animal, de empresas de serviços e de produtos veterinários.

A Gran Nutrição Animal divulgou seus produtos e entregou aos participantes folhetos informativos e amostras grátis da Grannutri Filhotes e Pequenas Raças. A empresa também sorteou 2 sacos de 15kg de rações da linha Grannutri, além de disponibilizar em suas tendas uma equipe técnica para esclarecer dúvidas sobre Nutrição Animal.

Para incentivar a população a recolher os resíduos deixados pelos animais, luvas sacos de lixo com a marca da Gran Nutrição Animal foram distribuídas em alguns pontos da praça. ■



Comemorações

Dia de Cosme e Damião

Granfino promove tradicional distribuição de doces e brinquedos

No dia 27 de setembro comemora-se o Dia de Cosme e Damião, dois irmãos gêmeos que eram médicos e viveram na Ásia Menor. Ficaram conhecidos porque curavam pessoas e animais sem cobrar dinheiro. Morreram por volta do ano 300 d.C., vítimas de uma perseguição do imperador romano Deocleciano. São Cosme e Damião também são considerados protetores dos gêmeos e das crianças. Por isso, as pessoas criaram o costume de distribuir os doces para homenagear os santos ou cumprir promessas feitas a eles.

Sendo assim, há mais de 40 anos a famosa distribuição de doces para as crianças no dia de São Cosme e Damião é tradição aqui na empresa. A Granfino não oferece somente doces, mas também presentes e alimentos à criançada da região e entorno.

A data de Cosme e Damião se torna uma festa na nossa indústria e como de costume atrai crianças que querem receber doces. As que chegam primeiro conseguem ganhar brinquedos e mochilas contendo material escolar, um conjunto de roupa e três quilos de alimentos. Gestantes também recebem um kit enxoval para a chegada do bebê.

Bolas coloridas enfeitaram nosso pátio para a distribuição de doces na embalagem original do Fubá Granfino. Ao total foram oferecidos 2500 sacos mediante a apresentação dos cartões distribuídos no dia anterior. ■





A história do lápis

O menino olhava a avó escrevendo uma carta. A certa altura, perguntou:

- Você está escrevendo uma história que aconteceu conosco? E por acaso é uma história sobre mim?

A avó parou a carta, sorriu, e comentou com o neto:

- Estou escrevendo sobre você, é verdade. Entretanto, mais importante do que as palavras, é o lápis que estou usando. Gostaria que você fosse como ele quando crescesse.

O menino olhou para o lápis, intrigado, e não viu nada de especial.

- Mas ele é igual a todos os lápis que vi em minha vida!

Tudo depende do modo como você olha as coisas. Há cinco qualidades nele que, se você conseguir mantê-las será sempre uma pessoa em paz com o mundo”.

“Primeira qualidade: você pode fazer grandes coisas, mas não deve esquecer nunca que existe uma Mão que guia seus passos. Esta mão nós chamamos de Deus e Ele deve sempre conduzi-lo em direção à Sua vontade”.

“Segunda qualidade: de vez em quando eu preciso parar o que estou escrevendo e usar o apontador. Isso faz com que o lápis sofra um pouco, mas no final ele está mais afiado. Portanto, saiba suportar algumas dores porque elas o farão ser uma pessoa melhor.”

“Terceira qualidade: o lápis sempre permite que usemos uma borracha para apagar aquilo que estava errado. Entenda que corrigir uma coisa que fizemos não é necessariamente algo mal, mas algo importante para nos manter no caminho da justiça”.

“Quarta qualidade: o que realmente importa no lápis não é a madeira ou sua forma exterior, mas o grafite que está dentro. Portanto, sempre cuide daquilo que acontece dentro de você.”

“Finalmente, a quinta qualidade do lápis: ele sempre deixa uma marca. Da mesma maneira saiba que tudo que você fizer na vida irá deixar traços e procure ser consciente de cada ação”.

Sempre por onde você passar deixe sua marca, passe um pouco do seu brilho ao mundo. Dê o seu melhor, ensine o que sabe e que possa ajudar o próximo e pratique sempre a empatia, pois quando usamos a empatia minimizamos muito o risco de errar com o próximo, nunca será possível agradar a todos, pois as pessoas são diferentes, mas iremos ao menos tentar fazer tudo da melhor maneira possível.

■ **Valéria Medeiros**

Gestora de Recursos Humanos da Granfino
valeria@granfino.com.br



Eu me encontrei na Granfino

Histórias de sucesso

Não é necessário ir muito longe na história para perceber que as relações trabalhistas se modificaram e se adaptaram às condições e às necessidades das pessoas ao longo dos anos. Muito aconteceu no que diz respeito à visão que as pessoas têm do emprego. A começar pela forma de como se conseguia uma oportunidade. Antigamente era comum empresas abrirem as portas em determinados dias da semana para fazerem uma triagem com os candidatos ali disponíveis. Hoje em dia, tendo em vista os diversos pontos que acometem o mercado de trabalho, tanto positivos, quanto negativos, fica quase que impossível ver esse arranjo.

E foi nesse modelo de “oferta de trabalho” que o entrevistado dessa edição conquistou um espaço no quadro de funcionários da Granfino. José Marques Moreira da Silva, mais conhecido como Marcão, conta que naquela época, há 30 anos atrás, era comum as pessoas ficarem vindo até a empresa para as entrevistas em determinados dias da semana. “Naquele tempo, durante mais ou menos 2 anos, você ficava vindo na empresa às segundas e terças feiras para conseguir uma entrevista. Eu nunca desisti pois era o lugar que sempre sonhei em trabalhar”, conta o colaborador que de uma turma de 22 contratados, foi o único a continuar trabalhando na Indústria.

Há 13 anos Marcão trabalha no Setor da Ração, mas durante 17 anos esteve como Ajudante de Caminhão no Transporte. E ao contrário do que muitos possam pensar, o colaborador não foi para outra divisão por motivos de saúde. “Gosto muito de trabalhar no meu atual setor, pois fico livre de certos acontecimentos que a o trabalho na rua nos traz. Esse local veio para me trazer paz”, desabafa o saudável José, que já foi Pedreiro antes de começar a trabalhar como Ajudante de Caminhão em outras empresas e na Granfino.

Quando perguntado sobre qual é a importância da Granfino para a sua vida, Marcão diz que convive mais

com seus colegas de trabalho do que em casa com a sua companheira Sueli, na qual mantém um relacionamento de 10 anos. “Nunca tive o que reclamar daqui, pelo contrário, sou muito grato por terem me aguentado esse tempo todo. Aqui é como se fosse uma família, ou melhor, aqui é a minha segunda família”.

Sobre seus planos para o futuro, o colaborador diz que falta pouco tempo para a se aposentar e que pretende descansar, mas não parar totalmente de trabalhar. Ele quer continuar ativo, mas curtir a vida de outra forma, com muita saúde e por muitos anos, assim como sua mãe que já alcançou mais de 10 décadas de vida. ■

“Nunca tive o que reclamar de nada aqui dentro e sou muito grato por terem me aguentado esse tempo todo. Aqui é como se fosse uma família, ou melhor, aqui está a minha segunda família”



Patrocínio

Granfino patrocina Feijoada da Laje

Evento está de volta em novo endereço

No dia 05 de outubro aconteceu a Feijoada da Laje, em Nilópolis, que na sua oitava edição se consagrou como o melhor evento de samba da cidade e recebeu patrocínio da Granfino.

A edição da Feijoada da Laje não foi diferente das outras. Com um seletor público, atrações para lá de animadas, o evento foi realizado em um novo local: no Armazém do Pereira, famoso restaurante da cidade, e que hoje funciona como espaço de festas e eventos. Essa mudança foi fundamental para oferecer infraestrutura capaz de receber mais de 300 pessoas no dia da festa.

E a Granfino embarcou nesse projeto com apoio patrocinado e fornecimento de produtos para o preparo do prato. Além disso, a nossa marca esteve presente no evento através dos backdrops de entrada e do camarote, animado pelas atrações Somente Hoje, Diego Roots com som que Surge, Bruno Mendes e DJ Ronald. Confira as fotos! ■



Granfino participa da AEX 2019, maior evento de Trade Marketing da América Latina

Representantes da nossa empresa vão até São Paulo

Nos dias 25 e 26 de setembro, a equipe de Marketing da Granfino juntamente com representantes do Setor de Vendas e de Tecnologia da Informação estiveram na quinta edição do maior evento de Trade Marketing da América Latina, o Agile Experience, carinhosamente apelidado de AEx. Um evento composto por dois dias de aprendizado, muita troca de experiências e conhecimento de ponta.

Esse ano foi terceira edição que a Granfino participou e dessa vez contou com a presença do Gerente Comercial Vinícius Máximo e do Gerente de TI Cristian França, e também marcaram presença o Gerente de Marketing Felipe Lantimant e o Coordenador de Trade Marketing Felipe Moura.

O Trade Marketing tem como uma das suas ferramentas de marketing focar no posicionamento de mercadorias de forma estratégica nos pontos de venda. Para estimular o consumo desses produtos, são desenvolvidas ações nos canais de distribuição com o objetivo de conquistar a atenção do consumidor e então gerar o desejo de compra. Para o Gerente Comercial Vinícius Máximo, uma das grandes vantagens desse tipo de evento é o engajamento entre empresas e profissionais de vários seto-

res. “A AEx mostrou a tendência do varejo global por mineração de dados ou melhor dizendo, por prospecção de dados, o que buscará cada vez mais conhecer os hábitos dos consumidores. Num futuro bem próximo um dos maiores ativos de uma empresa serão os DADOS”, esclarece Vinícius.

De acordo com Felipe Moura, foram dois dias de muita imersão em conhecimento, onde receberam diversos conteúdos sobre as tendências do varejo, novos hábitos de consumo, além de conhecer muitas ferramentas tecnológicas que vem para auxiliar o mercado nos processos de otimização de tempo e no gerenciamento do *sellout* (pós venda).

O evento é composto por um time de renomados palestrantes nacionais e internacionais, que através de cases expõem diversos conteúdos para aplicação no dia a dia das empresas. “Poder participar e representar a nossa Indústria em um evento como esse é extremamente enriquecedor, pois comparado as estratégias que temos aplicado em nosso dia a dia, nos faz perceber que a rota traçada está em linha com aquilo que o mercado tem ditado como novas tendências”, comenta Felipe Moura. ■



Cristian França (gerente de TI), Vinícius Máximo (gerente comercial), Felipe Lantimant (gerente de mkt) e Felipe Moura (coordenador de trade)

Receita

Pão de queijo recheado de liquidificador

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de óleo
- 3 ovos
- 1 xícara de chá de leite
- 150 gramas de queijo Parmesão ralado
- 1 colher de chá de Sal Refinado Granfino
- 3 xícaras de chá de Polvilho Azedo Granfino
- 1 caixa de Cream Cheese
- Alecrim fresco picado a gosto

MODO DE PREPARO

1. Coloque no liquidificador os quatro primeiros ingredientes e bata até misturar.
2. Junte o Sal Refinado Granfino e o Polvilho Azedo Granfino.
3. Bata até ficar homogêneo.
4. Unte 14 forminhas grandes de empada com manteiga e despeje massa até a metade da forma.
5. Recheie com um pouco do cream cheese e do alecrim, cubra com mais massa e disponha todas em uma assadeira baixa.
6. Leve ao forno, preaquecido, em temperatura alta (200 °C a 220 °C), por 20 minutos ou até os pães ficarem bem crescidos e dourados.
7. Sirva quentinho.



Tempo de preparo
30min



Rendimento
14 porções

Passatempo

Caça-palavras

B U T X R E C J F U J T Q R C
A O A S Y S I D L G D J I M C
N S N A A E D E A K G X M Z P
A M G J H M O O C E A N B M B
N W E N L C L V J C W C G I D
A U R A E E J C A W K J G R M
R G I R S R R B Y D P H X T P
O W N A O E A N K B Q R B I U
M C A L R J W U E Z B X V L F
A S V V G A Z V V B V U L O H
M A R A C U J A A Q E Y G J C
C C M B X N Z S N Y C M J C M
H T N H J V H S F L Z Q P I T
W F O G I F R A M B O E S A V
V O G N A R O M J N R R O G X

UVAS
MARACUJA
ABACAXI
BANANA
LARANJA
MORANGO
CEREJA
AMORA
FRAMBOESA
MIRTILO
GROSELHA
FIGO
TANGERINA



GRANFINO

Combina com você

Fundada em 1951

PRESIDENTE DO CONSELHO
DE ADMINISTRAÇÃO

Silvia Maria Coelho Lantimant

PRESIDENTE

Renata Baroni Coelho

DIRETOR DE COMPRAS

José Antônio Coelho

DIRETOR INDUSTRIAL

Fernando Coelho

DIRETOR DE VENDAS

Cleucio Gonçalves Lantimant

DIRETORA ADMINISTRATIVA

Maria de Fátima Coelho

GERENTE DE MARKETING

Felipe Coelho Lantimant

JORNALISTA RESPONSÁVEL

Jeniffer Martins (MTB 33092 RJ)

PROJETO EDITORIAL

Comunicação Granfino

PROJETO GRÁFICO

Rômulo Queiroz

PERIODICIDADE: Mensal

TIRAGEM: 700 exemplares

Rua Oscar Soares, 1525

Nova Iguaçu - RJ - CEP 26220 098

Tel./Fax.: +55 21 2765.9400

www.granfino.com.br

facebook.com/GranfinoAlimentos

youtube.com/granfinoalimentos