

▲ **Marcada reunião de avaliação do FSM**

▲ **CEC e Produtores começam a discutir o Reg. Geral das Feiras com Comissão de Ética**

▲ **Fixado calendário para curso de culinária**

17/3 - Conselho Fiscal

Presentes: Simone Gabrieli, Danilo Paiva e João Hector.

Balanco/2001: recebido o o balancete de dezembro/01 com um relatório de pendências datado de 01/02/02. Verificar como está o andamento dessas pendências, qual a previsão de entrega do respectivo balanço e se já existe alguma data prevista para a Assembléia Geral.

Propostas de Empresas para fazer a Contabilidade da Coolmêia: recebemos 3 propostas; entretanto não fomos informados ainda sobre qual foi escolhida, quanto estamos pagando e não recebemos o contrato, informações que já foram solicitadas ao Conselho de Administração diversas vezes. Solicitar novamente posição sobre este assunto.

Próxima reunião: será no Domingo, dia 24/02/02 à 16h30 na Sede.

21/3/2002 - Titulares

Presentes: Marice, Glaci, Idene, Vanda, Tirzab, Junior e Adir

Unidade Administrativa: Andrea Coutto, está de licença saúde. Será feita divisão de tarefas - Marice ficará responsável a) pela elaboração da folha de pró-labore e suporte na parte associado operacional. b) manutenção, consertos e compras de utensílios, etc.; - Vanda: ficará responsável pela parte tributária, com auxílio do contador; - Jaime: romaneios. - Alexandre Huning: manutenção e zelo dos veículos (Parati e Kombi).

Encarregado(a) Estoque e Motorista - serviços gerais: foi iniciado recrutamento;

Regimento Interno da Categoria de Associados Operacionais: está sendo discutido.

Reunião de avaliação do FSM: 6a feira, dia 5 de abril, às 14h.

Feriado: Sexta-feira Santa: 29/03/02 - Fecha para o público. Somente a padaria e confeitaria irão trabalhar.

Compra de equipamentos: foram compradas (trocadas) neste mês 3 geladeiras - uma para confeitaria; uma lancheria e outra para cozinha;

Nutricionista Herta: proposta de trabalho específico: orientação ao consumidor com hora marcada e cobrada; ministração de cursos; assistência na unidade de compras; treinamento para os grupos interno da loja, lancheria, cozinha e estoque e supervisão dos cardápios. A Marice ficará responsável pela coordenação de suas atividades.

Programação de cursos de culinária... para abril - está fechada a programação e já foi encaminhado para ACS

CEC reúne-se com produtores

Na última quarta-feira o Comitê de Educação e Comunicação reuniu-se com os representantes dos associados-feirantes para discutir a regulamentação das Feiras. A partir de proposta do CEC, será criado o Regulamento Geral das Feiras Coolmêia. A primeira parte do novo Regulamento será formado por definição. Também serão incluídas as formas de funcionamento, de acesso, o Conselho/Código de Ética e as estruturas de apoio.

Coolmêia promove cursos de culinária integral

Reiniciam os cursos de culinária integral na Coolmêia. As aulas serão ministradas pelo assessor da área de alimentação, Adir Kettnerhuber, com acompanhamento da nutricionista Herta Wiener.

As inscrições podem ser feitas na recepção da loja, na Av. José Bonifácio, 675. Reservas serão antecipadas através do pelo telefone 3333.8811 ou pelo fax 3388.6678.

O custo é de R\$ 60,00 para os cursos intensivos (7 horas/aula) e R\$ 35, para os módulos individuais (4 horas/aula).

Os cursos só serão ministrados com a inscrição mínima de dez pessoas. Portanto, é necessário realizar a inscrição com, pelo menos, dois dias de antecedência.

Solicita-se aos Associados Operacionais e aos Produtores reforço na divulgação !

Data	Horário	Tema
27/3	17 às 21h	Confeitaria de Salgados
03/4	17 às 21h	Panificação
06/4	17 às 21h	Culinária Integral
08/4	14 às 21h	Alimentação Integral (Intensivo)
13/4	17 às 21h	Confeitaria de Doces
17/4	17 às 21h	Panificação
22/4	14 às 21h	Alimentação Integral (Intensivo)
27/4	17 às 21h	Culinária Integral
29/4	14 às 21h	Alimentação Integral (Intensivo)