

▲ **Avança estudo sobre administração do Fundo Feira**

▲ **Continuam os cursos de culinária**

Associados Operacionais novos reúnem-se com Psicóloga

Na terça, dia 26 (9h30 até 11h) a psicóloga Ruth reuniu-se com os associados operacionais novos da Cooperativa. Estiveram a Nara (Atendimento), Alexandre (Auxiliar da Padaria), Robson (Estoque), Fabiane (Recepção/Escritório), Luis Fernando (Cozinha), Nilva (Limpeza), e Marice (Coordenadora-Geral). A Ruth proporcionou uma dinâmica de grupo para uma melhor integração. Retiraram-se dúvidas. O encontro vai continuar **dia 4/4, 9h30min.** Mais associados serão convidados.

Mutirão de Limpeza na Cozinha e Dispensa

Os associados Adir Kethuber e a Gerusa Rotta lideraram o Mutirão realizado na terça, dia 26, a tarde. Foram implantadas as áreas "suas" e "limpas" que distinguem onde o alimento é manipulado e onde ele permanece pronto para consumo. A

equipe da Cozinha participou "taco a taco".

Recibo para o Pró-Labore

Com o auxílio do associado Orlando Landi foi implantada a automação da expedição dos recibos via utilização de planilhas do Excel e o Word. Landi ofereceu-se para ajudar na solução de pequenos problemas na área de uso de programas, como voluntário, uma vez por semana.

Feiras Coolmêia

Na quarta, dia 27/3, pela manhã, reuniram-se o assessor Mauro Couto, da Ellos, a Wanda (titular da Unidade Financeira), o Alexandre Hunning (operacional das Feiras Menino Deus) e Juarez Pereira (pela Comissão da FAE). Foi encaminhada a separação dos balanços da FAE, FCE e FCB relativamente ao exercício de 2001. No sábado, dia 30/3, será realizado novo encontro para fechamento do assunto "gerência do Fundo

Feira" junto com os que não puderam estar presentes.

Uma segunda reunião realizou-se no mesmo momento entre a Liese Serpa, Glaci C Alves e a Flávia Ryzewski, sobre o Regulamento Geral das Feiras Coolmêia - o trabalho de construção está em andamento.

CEASA

A Cooperativa confeccionou mil salgadinhos para o programa de segurança alimentar. O serviço foi realizado pela Confeitaria e requisitado apenas dois dias antes do evento, realizado na segunda-feira, dia 25/3.

Ano Astrológico

Na sexta, dia 22, a Coolmêia recebeu 22 pessoas, incluindo os casa, para a comemoração do início do ano astrológico. Judite Flieger palestrou sobre Feng Shui e a Tânia Hartman sobre aspectos astrais de 2002. A equipe coordenada pelo Adir serviu um coquetel muitíssimo elogiado pelos presentes.

Grupo de Trabalho sobre as novas Feiras da SMIC

A Coolmêia está participando do esforço da SMIC para a criação de duas novas Feiras Ecológicas, de rua, em Porto Alegre. Serão no Parcão (Parque Moínhos de Vento) e na Tristeza (onde hoje há um ponto de venda que seria "promovido" a Feira). A Feira do Parcão será considerada a "Modelo" para as outras Feiras.

Além da Coolmêia, estão participando da articulação a Arco Íris, Emater, Ecocitrus, Centro Ecológico, e outros (a SMIC sempre presente). Está sendo discutido o regulamento que vai abordar a forma de operacionalização. Na quinta, dia 28/3, estava prevista a segunda-reunião do grupo de trabalho cujos resultados serão apresentados dia 10 de abril, na SMIC, ao "grande grupo". *(Como o RapídiNho "fechou" a sua edição, extraordinariamente, na madrugada de quinta, não trazemos os resultados).*

Em abril, continuam os cursos de culinária integral

As aulas são ministradas pelo assessor da área de alimentação, Adir Kettenhuber, com acompanhamento da nutricionista Herta Wiener. Adir lembra que é importantíssimo que a inscrição seja feita com antecedência para poder ser preparado o material e organizado o espaço.

Inscrições: na 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. Na semana da Páscoa não houve número mínimo de inscritos para que os cursos pudessem se realizar.

Solicita-se a colaboração dos Assoc. Operacionais e Produtores na divulgação.

Data	Horário	Tema
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)