

▲ **Proposta de nova parceria da Coolmêia com a Coonatura (RJ) retoma fluxo de produtos**

▲ **Pronto calendário dos cursos de culinária para maio e junho**

▲ **Segunda, a loja não abre - desinsetização acontece neste domingo, à noite**

27/4 - Conselho de Administração

Presentes: Liêse Gomes Serpa, Glaci Campos Alves, Jaime Carvalho, Carén Salvador.

Entre outros assuntos, foram discutidos:

Bairro Farroupilha: Glaci fez o relato da reunião do dia 24/04/02 sobre o bairro Farroupilha. Pediram para diminuir o barulho das atividades relacionadas com a Coolmêia na madrugada de sábado, como barulhos de rádios com som alto, gritos, motores de caminhões e canos. Já na reunião do fim da feira FAE de hoje, a Glaci pediu cuitados aos feirantes.

Desintetização: O Conselho vai cobrar da Coordenação Geral a limpeza diária com mais operacionais envolvidos e que todos dos setores sejam treinados para isto pela Gerusa e o Adir.

Auditoria Sistêmica: Ficou aprovado nesta reunião o início da auditoria Sistêmica. A Elos, através do Mauro Couto, dará início com a empresa escolhida em processo ocorrido em 2001.

Coolmêia e Coonatura querem retomar a parceria

Na sexta, 26/4, A Coolmêia recebeu a visita do economista e educador Marcos Arruda, da comissão de reestruturação da

Coonatura (Rio de Janeiro). (Esta comissão foi construída a partir de Assembléia que reelegeu recentemente nova diretoria da Coonatura). No sábado, 27, o Conselho de Administração da Coolmêia, com a presença de Arruda, discutiu a proposta da retomada da parceria com a Coonatura, com o objetivo de voltar o fluxo de mercadorias entre as entidades. Os negócios com a co-irmã estavam parados há três anos em função de problemas financeiros e a Coolmêia têm créditos cuja cobrança seria congelada por prazo determinado. Os pagamentos e os acertos financeiros daqui para a frente seriam realizados normalmente. A entidade do Rio de Janeiro voltaria a enviar ao Rio Grande do Sul produtos característicos das regiões sudeste, norte e nordeste do país e a Coolmêia voltaria a mandar produtos ao Rio. Encaminhamentos do novo acordo serão realizados na semana que vem. Estão sendo acompanhados pela assessoria da Elos, através de Mauro Couto.

Desinsetização

A Coolmêia não é uma ilha. Habita prédio com espaços ocupados por vizinhos com outras ocupações.

Os esforços na utilização de meios não agressivos e naturais para mantermos a higiene não é suficiente.

Foram localizados em nosso espaço insetos que podem transportar doenças. A Secretaria da Saúde determinou ação. Na noite de amanhã, domingo, 5 de maio, será feita desinsetização de todo o espaço ocupado por nós no edifício. Todo os produtos e utensílios utilizados serão retirados da área e recolocados apenas após a desinsetização. Por isto, a Loja não será aberta ao público na segunda-feira, dia 6 de maio. Pretende-se retomar os trabalhos normalmente dia 7. Agradece-se desde já a compreensão do nosso usuário para eventuais modificações em nossas rotinas de trabalho.

Rapidinho

Esta é a 50ª edição do *Rapidinho*. Como características principais estão a divulgação de extratos dos relatos das reuniões acontecidas na Coolmêia e a inclusão de notas produzidas pela Assessoria de Comunicação Social (com a forma adequada ao *Rapidinho*). Há muito ainda o que melhorar em relação ao fluxo interno dos acontecimentos, encaminhamentos e decisões, mas já avançou-se bastante.

Informativo Mensal aos Associados e público

Está sendo finalizado o informativo dirigido aos associados. Serão 2 mil exemplares em 4 páginas. Solicitamos aos interessados em anunciar no veículo que

entrem em contato com a ACS - Assessoria de Comunicação Social através do Erani - fone 51 3381-8928 ou pelo e-mail da ACS - acs@coolmeia.com.br.

Cursos de Culinária em maio e junho

Já está pronto o calendário de cursos de culinária que serão promovidos pela Coolmêia em maio e junho. As aulas serão ministradas pelo assessor da área de alimentação, Adir Kettenhuber, com acompanhamento da nutricionista Herta Wiener.

As inscrições podem ser feitas desde já na recepção da loja, na Av. José Bonifácio, 675. Reservas serão antecipadas através do pelo telefone 51 3333.8811 ou pelo fax 3388.6678.

Os cursos só serão ministrados com a inscrição mínima de **dez pessoas**. Portanto, é necessário realizar a inscrição com antecedência. Nos cursos de Alimentação integral intensivos, além da preparação dos cardápio, os participantes receberão informações nutricionais básicas.

Solicita-se apoio dos associados-operacionais e dos associados-produtores, principais leitores do *Rapidinho* na promoção dos cursos !!!!

Os cursos reiniciam dia 13 de maio. Acompanhe nos murais as novas datas.