

Maputo, Quinta-feira, 01 de Junho de 2023 • Edição nº 4

DESTAQUE :



Prato do mês

Lumino de mandioca com peixe

Para este mês o prato escolhido é o Lumino de Mandioca com peixe, muito apreciado no norte de Moçambique, principalmente nas zonas costeiras. Sua receita é simples. Para tal, numa receita para quatro porções, separa-se 800 gramas de mandioca, quatro postas de peixe, 600 ml de leite de coco, dois tomates cortados em cubinhos, uma cebola cortada em rodelas, três pimentas malagueta, um pimento verde, dois pedacinhos de manga verde, uma colher de chá de pó de caril, uma colher de chá de massa de tomate e sal ao gosto.

Depois de separar tudo, descasque a mandioca, lave e cozinhe em água e sal. Ao mesmo tempo, tempere o peixe com sal, deixe por cinco minutos e depois desse tempo pode levar a fritar.

Em seguida, coloque a mandioca, o tomate, a cebola, o pimento verde, a malagueta, a manga verde, o peixe frito, a massa de tomate e o pó de caril na panela. Adicione 500 ml de leite de coco nos ingredientes acima e ponha-os a fogo médio até o leite de coco baixar de nível.

Para terminar, adicione no preparado acima os restantes 100 ml de leite de coco e deixe cozinhar por 10 min.

Este prato pode ser feito com batata-doce ou banana-macaco verde, pode também substituir a manga verde por limão.

Salomone Cossa perspectiva anos difíceis para a SMS Catering

A Sociedade Moçambicana de Serviço S.A, ou simplesmente SMS Catering, empresa cujo percurso se confunde com a história do catering na pérola do Índico, celebrou, recentemente, o 30º aniversário. Apesar da maturidade e longa experiência no mercado, o Presidente do Conselho de Administração da SMS Catering, José Salomone Cossa, perspectiva que os próximos anos serão difíceis para a instituição por si dirigida.

Para assinalar a passagem do 30º aniversário, a SMS Catering organizou um almoço de confraternização que contou com a presença da actual direcção, colaboradores, parceiros, accionistas e trabalhadores reformados. No seu discurso, o PCA da SMS Catering, José Salomone Cossa, pediu aos colaboradores para não olharem para a empresa por si dirigida apenas pelo actual estágio, mas também pelo seu percurso no mercado nacional, tendo ainda falado da necessidade de se internacionalizar a marca da empresa para que tenha reconhecimento além-fronteiras.

Por outro lado, Cossa perspectivou que os próxi-



mos anos serão muito difíceis para a SMS Catering. O PCA ilustrou a importância de ter reservas financeiras, ao lembrar que foi graças a estas que, no auge da Covid 19, em 2020, a empresa executivamente dirigida por Faizal Sacugy, conseguiu pagar os salários a mais de duas centenas de trabalhadores, sem que estivessem a produzir.

SMS Catering é reconhecida com selo “Made In Mozambique”

A Sociedade Moçambicana de Serviços de Catering S.A, obteve, recentemente, do Ministério da Indústria e Comércio (MIC), o direito de uso do selo “Orgulho Moçambicano. Made In Mozambique”. Para Salma Aly Bacar Somar, directora da Qualidade e Safety da SMS Catering S.A, o selo “Made in Mozambique”, constitui uma responsabilidade acrescida, uma vez que reconhece as boas práticas dos negócios que a empresa que lidera o catering de aviação em Moçambique realiza como entidade. A cerimónia de entrega do selo à SMS Catering, e outras quatro empresas, foi presidida pelo Ministro da Indústria e Comércio, Silvino Moreno que, na ocasião, destacou que são elegíveis a este selo empresas que reúnam requisitos como a utilização significativa de recursos nacionais nos processos de produção, o cumprimento da legislação aplicável no País e a adopção de uma cultura de Qualidade, através da implementação de sistemas de gestão de Qualidade.



Estamos Aberto
Das 8:00h às 20:30h

Pureza e diversão
Celebremos as Crianças

Fazemos entregas ao domicílio
82 712 1143 • 85 245 0532

1 de Junho
Feliz dia da Criança





A HISTÓRIA DE Oliveira Guambe

“Foi um marco importante na minha carreira tornar-me chefe de armazém de matéria-prima, considero um reconhecimento importante pois para mim significou uma oportunidade de progressão profissional. Por esta razão sou muito grato aos meus superiores”

Quando, em 2008, Oliveira

Jorge Guambe, actualmente com 42 anos idade, ingressou na SMS Catering, só tinha concluído o ensino médio, tendo desempenhado, numa primeira, fase o cargo de técnico de operacionalização de sistema (técnico administrativo) no armazém. Guambe aproveitou a abertura da Direcção da empresa para dar continuidade aos estudos para mais tarde se tornar chefe de armazém o que, de certa forma, foi um marco importante na sua carreira.

Fazer parte do quadro de pessoal da SMS Catering, segundo Guambe, é um privilégio porque é uma empresa reconhecida a nível nacional e internacional. Três anos depois de ter ingressado na SMS Catering, Guambe foi desafiado a aprender a operacionalizar o sistema de matéria-prima, tendo referido que foi uma óptima experiência.

Dar seguimento aos estudos fazia parte do rol dos sonhos de Guambe e este sonho transformou-se em realidade quando a empresa deu luz verde para que os trabalhadores dessem seguimento aos estudos.

Guambe fez licenciatura em Gestão de Recursos Humanos com Habilitação em Higiene e Segurança, tendo em 2019, no âmbito da reestruturação da empresa, assumido o cargo de chefe de armazém de matéria-prima. “Foi um marco importante na minha carreira tornar-me chefe de armazém de matéria-prima, considero um reconhecimento importante pois para mim significou uma oportunidade de progressão profissional. Por esta razão sou muito grato aos meus superiores”, disse Guambe.

