

SAÚDE EVENTOS

Unimed Regional Jaú promove homenagem as mães de pacientes das policlínicas

26/05/2026



Durante o mês de maio, a Unimed Regional Jaú promoveu diversas ações em comemoração ao Dia das Mães. Nos dias 04, 06 e 08, foi servido um café especial nas recepções das Policlínicas de Jaú, Bariri e Barra Bonita, além da Clínica Multiprofissional, proporcionando um momento de acolhimento e carinho às mães das crianças atendidas.

Já no dia 15 de maio, foi realizado um momento exclusivo de relaxamento com Quick Massage, técnica de massagem rápida voltada ao alívio de dores e do estresse. A ação proporcionou às mães um instante de cuidado, bem-estar e atenção em meio à rotina diária.

De acordo com Tatiane Alves Figueiredo, participante da ação, este foi um momento muito importante para todas as mães. "Eu gostei muito desta experiência e acredito que foi um momento muito importante para todas as mães que estão aqui e cuidam dos seus filhos especiais, pois, muitas vezes, não tiramos um tempo para nós mesmas. Achei muito legal esse momento que a Unimed proporcionou. Foi muito relaxante, e eu estou muito feliz. Muito obrigada por proporcionarem isso para a gente, esse tempo de cuidado e atenção que, na maioria das vezes, esquecemos, pois pensamos somente nos nossos filhos. Foi um momento muito especial", destacou.

No dia 20, foi realizada uma oficina de autocuidado oferecida por O Boticário de Jaú. De acordo com Vivian R. B. Candakola, o objetivo foi incentivar as mães a reservarem um momento para o autocuidado.

As ações foram realizadas em parceria com as empresas Coala, de Dois Córregos; O Boticário, de Jaú; e Bio Extratus, de Bauru.

FONTE: ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO DA UNIMED REGIONAL JAÚ

SAÚDE

OCB visita a Unimed do Brasil para conhecer gestão de dados e fortalecer parceria

26/05/2026



OCB visita a Unimed do Brasil para conhecer gestão de dados e fortalecer parceria

Representantes da Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB) estiveram na sede da Unimed do Brasil, no dia 14 de maio, para conhecer o Simetria da Informação, o hub de dados da Unimed, e o Sistema de Indicadores de Sustentabilidade (SIS), responsável pela coleta de indicadores dos programas ESG de todo o Sistema Unimed em um único ambiente.

A proposta é que a Confederação atue como curadora desses dados, realizando a coleta e a análise com segurança, em conformidade com a LGPD e com a anuência das cooperativas, para apoiar estudos sobre o cooperativismo e a produção de anuários setoriais.

Durante o encontro, o superintendente de Estratégia e Planejamento, Gabriel Pesce, e o gerente de Gestão Estratégica e Sustentabilidade, Eduardo Rachid, apresentaram a estrutura das ferramentas, a relação da Confederação com Federações e Singulares e como esse trabalho fortalece a governança, amplia a transparência e torna mais eficiente a organização dos dados.

A iniciativa fortalece a transparência, a qualidade das informações e o desenvolvimento do cooperativismo em saúde.



COOPERATIVISMO CONSUMO

COOP amplia espaço gastronômico em loja de Santo André

Iniciativa aposta na experiência de convivência para cooperados e clientes

26/05/2026



Para marcar a apresentação das novidades do novo espaço gastronômico da unidade Industrial, em Santo André, a Coop realizou na quinta-feira (21 de maio), uma pizzada, com um grupo restrito de convidados. O local vem reforçar ainda mais a estratégia da rede de transformar a jornada de compra dos cooperados e clientes em uma experiência mais completa, conveniente e acolhedora.


Instalado na loja localizada na Rua dos Coqueiros, 310, no bairro Campestre, o ambiente recebeu investimento de R\$ 1 milhão e une gastronomia, conveniência e convivência em um único espaço. Com 205 m², o novo ambiente foi projetado para receber clientes em diferentes momentos do dia, oferecendo conforto e variedade gastronômica. Ao todo, são 44 mesas distribuídas em um espaço pensado para estimular encontros entre amigos e familiares em torno da boa comida.

O cardápio reúne opções diversificadas ao longo da semana. Buffet completo - self service de segunda a sexta-feira; café da manhã especial no sistema self service aos sábados e domingos; rodízio de pizza com massa de fermentação natural nas noites de sexta-feira e de sábado; feijoada aos sábados e rodízio de massas aos domingos, além de pratos à la carte, sopas, churrasco de parrilla, sushis, lanches, pastel e carnes assadas para viagem aos finais de semana.

Na carta de bebidas, serão mais de 800 rótulos de vinhos nacionais e importados, além de chopp Brahma. "O nosso espaço terá bebidas com preço de supermercado que o torna mais barato que o praticado em restaurantes; sommelier à disposição para prestar a melhor consultoria aos consumidores; preços diferenciados para os cooperados e a comodidade de amplo estacionamento gratuito durante a sua permanência na loja", destaca Ricardo Miranda, diretor de Operações da Coop.

Segundo o executivo, a expectativa é de que a nova estrutura contribua para um aumento entre 8% e 10% no faturamento da unidade e com previsão de se estender para outras lojas da rede. Para atender à nova operação, a Coop contratou 22 profissionais, entre atendentes, cozinheiros, chef de cozinha e bartender. A criação e coordenação do cardápio estão sob responsabilidade de Débora Cosenza, gerente de Performance e Operações Gastronômicas da Coop, que também lidera a seleção de fornecedores.

Na abertura do espaço gastronômico, o diretor-geral, Celso Furtado, fez questão de reafirmar que a Coop trabalha incessantemente para aprimorar cada vez mais a experiência de compra de cooperados e clientes, investindo sempre em um ambiente acolhedor, não apenas de produtos, mas também de convivência e conveniência. ☺



anúncio

Participe da
**Pesquisa de
Relacionamento e Valor**

Prazo até
29/5

