

Robôs chegam ao setor de food service da região e viram atração

Estabelecimento de Valinhos aposta na robótica para atrair a clientela

Da Redação

A robótica começa a ganhar espaço nos estabelecimentos de alimentação fora do lar na região de Campinas. Os clientes que entram na Grão do Vale Padaria e Restaurante, em Valinhos, já se deparam com uma cena inusitada: além dos funcionários da casa, elas se deparam com um robô que além de ajudar nos trabalhos também dão boas-vindas e interagem com as pessoas.

A tecnologia foi incorporada ao atendimento como uma alternativa para ampliar a agilidade dos processos e, ao mesmo tempo, oferecer uma experiência diferente aos clientes. O atendimento humano e robô já são partes entre os integrantes da operação.

A decisão do empreendimento valinhense de investir na tecnologia foi motivada, principalmente, pela escassez de mão de obra, um dos principais desafios enfrentados pelo setor de alimentação fora do lar. Somente na Região de Campinas existem cerca de 12 mil vagas disponíveis, segundo dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurante (Abrasel) RMC, além do interesse dos proprietários em levar novidades tecnológicas para o município.

“Queríamos agregar uma



Robô atendente da Padaria Grão do Vale: novidade atrai consumidores

novidade tecnológica para a cidade e o público. No ramo de panificação, fomos pioneiros na região. Ao mesmo tempo, a escassez de mão de obra é uma realidade e o robô passou a ser um aliado importante no atendimento”, conta Eduardo Milanez Dal-

pin, sócio do estabelecimento, que já havia acompanhado a utilização de robôs em outras duas padarias do grupo, localizadas em São Paulo.

A implantação aconteceu de forma integrada ao projeto de abertura da casa, no final do ano passado. Como o

modelo definitivo ainda não estava disponível, a Kratos Robotics, representada na região pela Energy Serviços em sua unidade de negócio Energy Bot, precisou realizar uma nova importação. Para que o estabelecimento pudesse iniciar suas atividades já com a solução, foi disponibilizado temporariamente um equipamento semelhante, que permaneceu em operação até a chegada do robô definitivo.

O sócio-proprietário conta que entre as funções desempenhadas pelo equipamento estão o transporte dos pedidos até as mesas, o recolhimento de pratos, talheres e outros itens utilizados pelos clientes para encaminhamento à cozinha e até mesmo a participação nas comemorações de aniversário, quando o robô “canta parabéns” para os clientes.

A chegada do robô também provocou uma mudança na dinâmica da equipe. No início, alguns funcionários demonstraram certa resistência diante da novidade. Com a convivência e a adaptação à tecnologia, porém, a percepção mudou.

“Com o passar do tempo, eles mesmos perceberam que o robô proporcionava ganho de agilidade e melhor divisão das tarefas. Hoje ele é, de fato, um aliado no atendimento”, explica Dalpin.

Construção do novo Banco de Sangue entra na fase de pintura

Da Redação

As obras de construção do novo Banco de Sangue do Hospital Municipal Dr. Waldemar Tebaldi, em Americana, entraram na fase de pintura nesta semana. Anteriormente, o local recebeu a instalação da infraestrutura para os aparelhos de ar-condicionado, a execução das divisórias internas, as instalações elétricas e a infraestrutura de internet.

O novo espaço está localizado dentro das instalações do HM, próximo à Sala da Diretoria, com entrada pela Avenida Nossa Senhora de Fátima, o que vai facilitar o acesso e o estacionamento dos doadores.

As estruturas estão sendo completamente reformadas para atender às demandas do serviço, proporcionando um ambiente mais amplo, acolhedor e organizado. Os próximos passos da obra incluem a execução do forro modular, em substituição às placas de gesso acartonado, e, na sequência, a instalação do piso.

As intervenções acontecem no ano em que o Banco de Sangue de Americana completa 30 anos de funcionamento.

Com área de 201m², superior aos 127m² da estrutura atual, o novo Banco de Sangue contará com recepção, sala de coleta, espaço para recuperação e lanche, salas de triagem clínica e hematológica, salas de fracionamento e imunohematologia, laboratório, sanitários (masculino, feminino e adaptado para PCD), copa e depósito de materiais de limpeza.



As obras de construção entraram na fase de pintura

Jaguariúna alcança pela primeira vez 100% da meta do Programa Saúde na Escola

Da Redação

Jaguariúna alcançou, pela primeira vez, 100% da meta de desempenho do Programa Saúde na Escola (PSE). O resultado considera as ações realizadas entre janeiro de 2025 e maio de 2026 e foi divulgado na Portaria GM/MS nº 12.122, de 24 de agosto de 2026.

No ciclo 2025/2026, todas as escolas pactuadas pelo município realizaram ações consideradas no monitoramento federal. O desempenho também coloca Jaguariúna entre os municípios com melhores resultados da Região Metropolitana de Campinas (RMC).



Ações do PSE são realizadas ao longo do ano pelas equipes municipais

O PSE é desenvolvido pelos Ministérios da Saúde e da Educação para integrar as duas áreas e levar às escolas atividades de promoção da

saúde, prevenção de doenças e acompanhamento dos estudantes.

Na rede municipal de Jaguariúna, as secretarias de

Saúde e Educação atuam conjuntamente durante o ano. Entre as ações previstas estão atividades de alimentação saudável, saúde bucal, atualização da situação vacinal, prevenção de doenças e acidentes, incentivo à atividade física e orientações sobre saúde e bem-estar.

Segundo a Prefeitura, o resultado reflete o trabalho integrado das equipes e o planejamento contínuo das atividades realizadas nas unidades escolares. O índice de 100% corresponde ao cumprimento integral da meta estabelecida para as escolas incluídas no ciclo de monitoramento.