



www.gertal.pt

Relatório de desempenho

SG-MDA

Janeiro de 2023



g

Sistema de Gestão
para minimização do
Desperdício Alimentar

Relatório de
Desempenho



ABREVIATURAS

- AGN** – Agência Norte
- AGS** – Agência Sul
- Dir. DSA** – Diretor da Divisão de Segurança Alimentar
- DSA** – Divisão da Segurança Alimentar
- ODS** – Objetivos de Desenvolvimento Sustentável
- RSC** – Responsabilidade Social Corporativa
- SGI** – Sistema de Gestão Integrado
- SG – MDA** – Sistema de Gestão para Minimização do Desperdício Alimentar
- MSGI** – Manual do Sistema de Gestão Integrado
- IDI** – Investigação, Desenvolvimento e Inovação
- IDA** – Índice de Desperdício Alimentar



índice

Política	Páginas 6 e 7
Princípios	Páginas 8 e 9
Declaração de intenções mininização do desperdício alimentar	Páginas 10 e 11
Breve caraterização da empresa	Páginas 12 a 15
Identificação dos ODS prioritários e motivos de seleção dos ODS	Páginas 16 a 19
Objetivos do sistema	Página 20
Avaliação do desperdício alimentar	Página 21
Resultados e ações de melhoria	Páginas 22 e 23
Formação	Página 24
Ponto de situação	Página 25



política

VISÃO

Antecipar permanentemente soluções de alimentação e restauração, através do desenvolvimento de novos conceitos e métodos que garantam a fidelização à GERTAL e a liderança do mercado.

MISSÃO

Atuar no sector da restauração, com valores e princípios de inovação e de sustentabilidade que surpreendam permanentemente os nossos clientes e consumidores, bem como fornecedores, colaboradores e acionistas da GERTAL.

São os seguintes os requisitos pelos quais a GERTAL, define a sua Política da Qualidade, Segurança Alimentar, Ambiente, Saúde e Segurança no Trabalho, Responsabilidade Social, Inovação, Desenvolvimento Sustentável e Minimização do Desperdício Alimentar:

1. Satisfazer os requisitos e expetativas dos nossos clientes e consumidores.
2. Cumprir os requisitos das normas NP EN ISO 9001, ISO 22000, NP EN ISO 14001, NP EN ISO 45001, NP 4469, NP 4457 e das normas técnicas de Sistema de Gestão Desenvolvimento Sustentável e Minimização do Desperdício Alimentar.
3. Promover a melhoria contínua do Sistema de Gestão Integrado.
4. Incentivar a geração de ideias e assegurar os recursos necessários para a gestão de projetos de IDI.
5. Acrescentar valor ao conceito de alimentação, pela Qualidade dos Serviços, Produtos e Métodos.
6. Promover a formação e a atualização das competências necessárias, por parte de todos os colaboradores, tendo em conta a natureza das suas funções.
7. Atuar de acordo com princípios de transparência, integridade, respeito, honestidade, isenção e ética e garantir o envolvimento de todas as partes interessadas.
8. Cumprir os requisitos legais, bem como as restantes obrigações de conformidade e outros voluntariamente assumidos

9. Comunicar aos colaboradores, clientes, fornecedores, consumidores e às autoridades oficiais, os princípios relevantes de segurança alimentar.
10. Promover uma cultura de segurança dos alimentos.
11. Praticar a prevenção em Higiene e Segurança Alimentar pela observância dos princípios gerais da metodologia de análise de riscos e controlo de pontos críticos (HACCP).
12. Reforçar o compromisso para a satisfação dos requisitos de segurança alimentar.
13. Implementar uma cultura de segurança e saúde e reforçar o compromisso com a consulta e participação dos trabalhadores.
14. Promover o desenvolvimento sustentado e harmonioso das condições de trabalho, visando a redução dos acidentes de trabalho e a eficácia das medidas de controlo dos riscos.
15. Proteger o ambiente, prevenindo a poluição e cumprindo com os princípios de crescimento sustentável.
16. Promover medidas que visem a redução do desperdício alimentar e a utilização de embalagens descartáveis de utilização única, ao longo de toda a cadeia de realização dos serviços.
17. Promover um desenvolvimento sustentável, integrando os aspetos relacionados com o Sistema de Gestão nos processos estratégicos e operacionais da organização, assegurando a gestão de possíveis conflitos de interesses.
18. Trabalhar e trabalhar para:
 - Garantir aos nossos Consumidores a Segurança e a Qualidade Alimentar
 - Garantir aos nossos Clientes as melhores soluções do sector
 - Garantir aos nossos Fornecedores total seriedade de processos
 - Garantir aos nossos Colaboradores, segurança, saúde, emprego e perspectivas de carreira estimulantes
 - Garantir aos nossos Acionistas o reembolso devido pelo investimento

Nota: Política da Gertal aprovada pelo Presidente do Conselho de Administração em 01.07.2022



princípios

A Gertal foi fundada em 1973 e conta com uma equipa especializada na gestão integral de refeitórios, cafetarias e catering servindo mais de 30 000 refeições anuais em mais de 1300 unidades de restauração em Portugal Continental e ilhas.

A Gertal, S.A., através do seu Conselho de Administração, assume a responsabilidade social enquanto valor fundamental da organização e incorpora na sua estratégia os seguintes princípios de Responsabilidade Social:

- **Promoção da empregabilidade** - promovemos ativamente o emprego e formação, estimulando a ocupação de postos de trabalho por parte dos membros das comunidades locais.
- **Prevenção da poluição na origem** - Aplicamos continuamente uma estratégia preventiva integrada, garantindo o envolvimento de todas as partes interessadas, por forma a aumentar a eco-eficiência, a reduzir os riscos ambientais e para a saúde humana, assim como a otimização de recursos, ao nível dos processos e produtos.
- **Princípio da precaução** – Adotámos o princípio da precaução na proteção do ambiente, conservação dos recursos naturais, da biodiversidade e dos ecossistemas, assim como na segurança e saúde das pessoas, incluindo a segurança alimentar e a adoção de critérios de alimentação equilibrada.
- **Respeito pelo Estado de Direito** - atuamos sempre de acordo com a Lei, normas, códigos de boas práticas, recomendações nacionais e internacionais aplicáveis à nossa atividade e setor.



- **Direitos Fundamentais do Trabalho** - Cumprimos e fazemos cumprir os Direitos Fundamentais do Trabalho, identificados pela OIT (Organização Internacional do Trabalho), garantindo a não utilização de mão-de-obra proveniente de qualquer tipo de trabalho forçado, infantil e discriminatório, inclusive no que diz respeito aos fornecedores e parceiros.

- **Direitos Humanos** - Promovemos e respeitamos os Direitos Humanos, adotamos uma estratégia inclusiva no âmbito do emprego e a resolução de não conformidades no que diz respeito à discriminação.

- **Partes Interessadas** - Reconhecemos o direito das partes interessadas em serem ouvidas e o dever de reagir, por parte da organização, assegurando que as suas expectativas são tidas em consideração na decisão e desenvolvimento de ações.

- **Boa governança** - Reconhecemos aspetos de responsabilidade social, diretos e indiretos, da organização, em toda a cadeia de valor, através da implementação de práticas que visem o combate à corrupção em todas as suas formas, inclusive extorsão e suborno, a livre concorrência e o respeito pelos direitos de propriedade.

- **Transparência** - Garantimos atuação transparente, partilha de informação e comportamento aberto com todas as partes interessadas, através de uma comunicação clara e precisa, nomeadamente no que diz respeito à divulgação da nossa política e do desempenho do Desenvolvimento Sustentável.

- **Responsabilidade** - Assumimos a responsabilidade pelo impacte das nossas decisões, ações e atividades no Ambiente, na Economia e na Sociedade.

- **Melhoria Contínua** - Integramos os aspetos da responsabilidade social no sistema de gestão integrado da empresa, estabelecendo metas e objetivos de sustentabilidade, de acordo com a Política da Gertal, promovendo a melhoria contínua e garantindo o princípio da não regressão.



declaração de intenções

minimização do desperdício alimentar

A Gertal, no âmbito das suas intenções estratégicas e em linha com o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 12.3, assume o compromisso de desenvolver iniciativas para prevenir e reduzir o desperdício alimentar, nomeadamente:

- Implementação de medidas de prevenção, tendo em vista a minimização do desperdício alimentar;
- Envolvimento de todos os elementos da cadeia de valor, na procura de soluções que minimizem as perdas e o desperdício alimentar;
- Realização de ações de consciencialização junto das partes interessadas, por forma a potenciar práticas responsáveis;
- Otimização do encaminhamento dos sub-produtos e dos resíduos alimentares gerados, através da sua valorização.



É também nosso compromisso a minimização dos resíduos de embalagens, particularmente as embalagens descartáveis de utilização única.

A Gertal compromete-se a implementar as medidas de minimização do desperdício alimentar em todo o universo da empresa e a assegurar a extensão progressiva da certificação no âmbito do SG-MDA.

Âmbito

O Sistema de Gestão de Minimização do Desperdício Alimentar aplica-se à prestação de serviços de restauração coletiva, incluindo a venda automática. O Sistema de Gestão de Minimização do Desperdício Alimentar aplica-se nas unidades de produção listadas no Anexo ao MSGI. Neste âmbito não são incluídas as partes não comestíveis.

breve caracterização da empresa

A Gertal tem a sua atuação em todo o território nacional, incluindo ilhas.

Atividades: Estão incluídas todas as atividades realizadas pela empresa.

Cadeia de Valor: São consideradas todas as fases do ciclo de vida dos serviços realizados.

Principais matérias primas e origem: A Gertal adquire a quase totalidade das matérias primas à central abastecedora do grupo Trivalor, sendo que a maioria são géneros alimentícios. Existe uma preocupação em privilegiar os fornecedores nacionais sendo que 84,5% dos fornecedores são portugueses e os restantes 15,5% são estrangeiros. Destes fornecedores estrangeiros salientam-se a Espanha (8.3%), a Itália (1.6%), a Holanda (0.8%), a Bélgica (0.7%) e a França (0.6%).

Destaca-se que a central de compras Sogenave, possui o seu Sistema de Gestão da Qualidade, Ambiente, Segurança Alimentar, e Segurança e Saúde no Trabalho, certificado pelas normas, NP EN ISO 9001, NP EN ISO 14001, ISO 22000, IFS Logistic e ISO 45001.

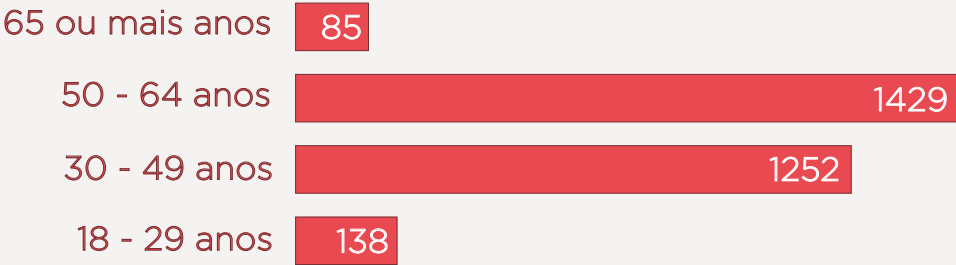
A estrutura organizacional da empresa está descrita no Manual da Organização onde são referidas as diferentes funções e responsabilidades associadas ao Sistema de Gestão. A gestão de topo é representada pelo Conselho de Administração da Gertal que lidera o compromisso com o Sistema de Gestão Integrado.

O Dir. D.S.A. é o responsável interno de contacto que pode esclarecer qualquer dúvida que os colaboradores ou outra parte interessada possam ter em relação ao projeto, implementação e manutenção do SG – MDA.

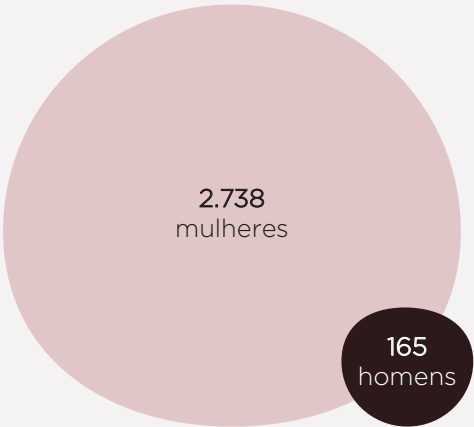
A caraterização social da Gertal em 2021 pode ser analisada nos gráficos seguintes:

Caracterização social em 2021

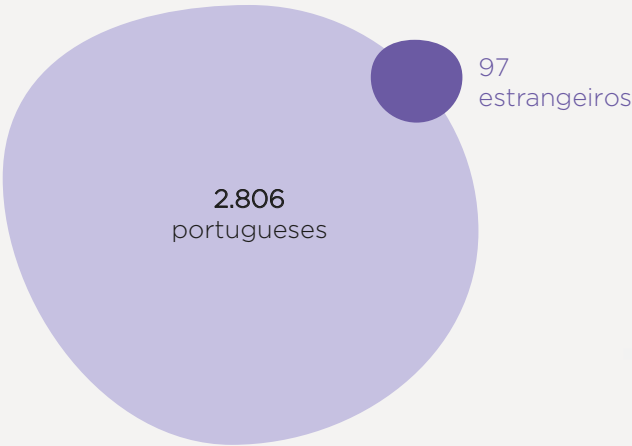
Distribuição por idade:



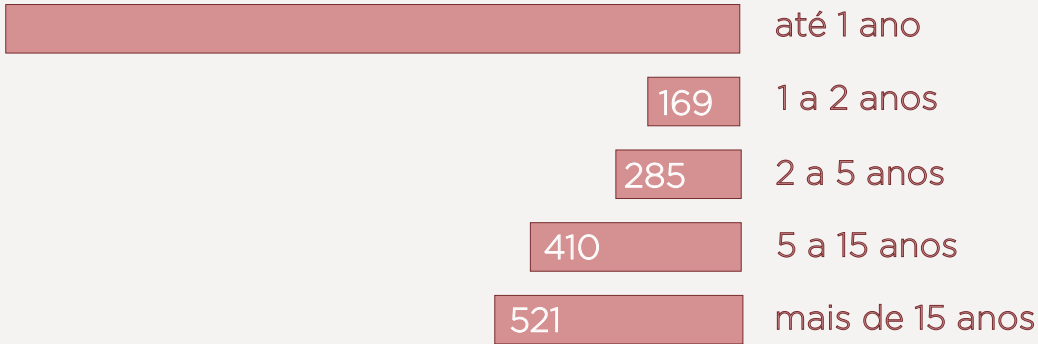
Distribuição por género:



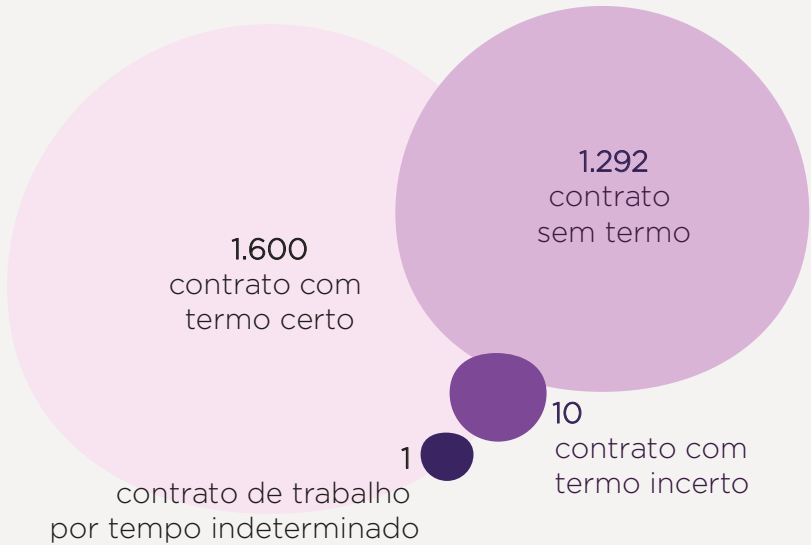
Nacionalidade:



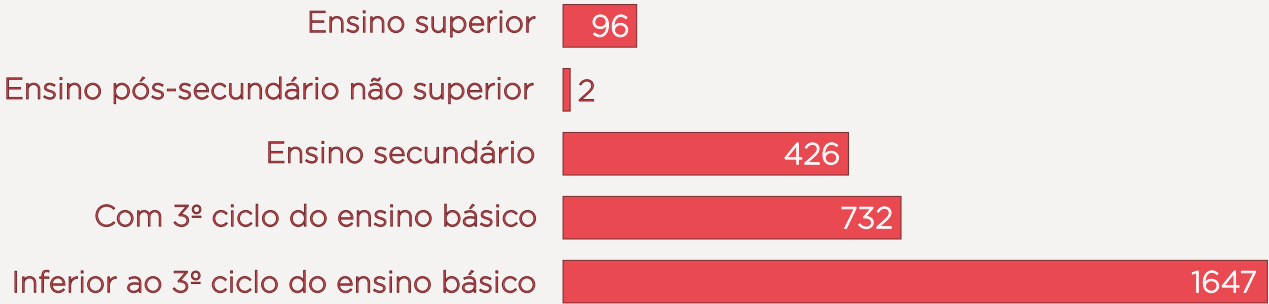
Antiguidade na organização:



Tipo de contrato:



Escolaridade:





identificação dos ODS prioritários e motivos de seleção dos ODS

A Gertal identificou 6 ODS prioritários na sua atuação:



ODS 2 Fome zero e agricultura sustentável

Este objetivo está diretamente relacionado com a nossa atividade. Alimentamos populações numa cultura de segurança alimentar total cumprindo com rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

- Através de:
- Segurança alimentar total e cultura de segurança dos alimentos;
 - Cumprimento de um rigoroso Plano HACCP;
 - Normas de Higiene e Segurança Alimentar.



ODS 8 - Trabalho digno e crescimento económico

A nossa estabilidade financeira e posição no mercado permite-nos oferecer empregos qualificados ajudando ao desenvolvimento económico nacional.

- Através de:
- Cumprimento escrupuloso dos procedimentos internos e dos códigos de ética;
 - Implementação de cultura de segurança da empresa;
 - Programas de desenvolvimento de competências, reconhecimento e valorização dos colaboradores;
 - Formação em SST e acompanhamento dos técnicos de SST das diversas unidades de produção;
 - Cultura de saúde e segurança.



ODS 3 – Saúde e Bem-Estar

Promovemos uma alimentação saudável e possuímos influência direta na saúde dos colaboradores e consumidores. Os nossos colaboradores estão inseridos numa forte cultura de segurança da empresa.

- Através de:
- Influência na saúde dos colaboradores e dos consumidores;
 - Promoção de uma alimentação saudável;
 - Implementação de projetos inovadores que visam a educação alimentar dos consumidores.



12 CONSUMO E PRODUÇÃO RESPONSÁVEIS

ODS 12

Consumo e produção responsáveis

De forma a garantir o bom desenvolvimento e avanço da sociedade, promovemos o consumo responsável e sustentável.

Através de:

- Cumprimento dos procedimentos internos definidos nos manuais de boas práticas ambientais;
- Prevenção do desperdício alimentar;
- Aquisição de produtos alimentares a produtores nacionais e de cadeias de produção curtas;
- Implementação de projetos que visam o aproveitamento integral dos alimentos e a redução do desperdício alimentar;
- Gestão eficiente de recursos.



17 PARCERIAS E MEIOS DE IMPLEMENTAÇÃO

ODS 17 – Parcerias e meios de implementação

Acreditamos que a colaboração entre todos os agentes do ecossistema é muito importante para conseguir o progresso e a evolução da sociedade, razão pela qual estamos fortemente envolvidos em todas as iniciativas do setor.

Através de:

- Parcerias e protocolos com entidades do sistema científico-tecnológico;
- Parcerias com fornecedores;
- Parcerias com clientes.

13 AÇÃO CONTRA A MUDANÇA GLOBAL DO CLIMA



ODS 13 – Ação Climática

Protegemos o meio ambiente ao adquirir as matérias-primas com cadeias de produção curtas. Implementamos diversas práticas de redução do impacto ambiental gerado pela nossa atividade.

Através de:

- Cumprimento dos procedimentos internos definidos nos manuais de boas práticas ambientais;
- Prevenção do desperdício alimentar;
- Aquisição de produtos alimentares a produtores nacionais e de cadeias de produção curtas;
- Reciclagem do óleo alimentar usado;
- Formação dos colaboradores em boas práticas ambientais;
- Sensibilização dos consumidores para o consumo sustentável.

Ao implementar o Sistema de Gestão – Minimização do desperdício alimentar a Gertal garante a implementação de práticas cada vez mais sustentáveis na prossecução dos ODS, nomeadamente nos ODS 2 e 12.

objetivos do sistema

A Administração da Gertal define anualmente os objetivos estratégicos e de gestão, de acordo com a Política estabelecida e em consonância com o desempenho dos processos.

A definição dos objetivos estratégicos da Gertal tem em conta o posicionamento da mesma no mercado onde atua, bem como a avaliação de riscos e oportunidades.

Neste âmbito, é efetuada uma avaliação anual, sendo consideradas as questões externas e internas relevantes para os objetivos e intenção estratégica da empresa, assim como as necessidades e expectativas das partes interessadas.

Anualmente são definidos objetivos quantificados com metas anuais de redução do desperdício alimentar nas suas linhas de produção, tendo em consideração a seguinte hierarquia de prioridades:



Para atingir os objetivos estabelecidos, implementámos um plano de gestão que inclui, entre outras, as seguintes ações:

- Implementamos medidas para reduzir o consumo de materiais descartáveis;
- Recolhemos e valorizamos o óleo alimentar usado;
- Implementamos medidas de racionalização de consumo de substâncias e misturas perigosas;
- Realizamos a monitorização e determinação de índices de desperdício alimentar;
- Realizamos ações de sensibilização de combate ao desperdício alimentar;
- Executamos um plano de formação diversificado sendo que a formação da Gertal é certificada pela DGERT;
- Promovemos uma cultura de inovação e desenvolvimento através do desenvolvimento de ações e de projetos e das parcerias e protocolos com entidades do sistema científico-tecnológico.

avaliação do desperdício alimentar

Para monitorizar o desperdício alimentar gerado diariamente numa unidade de produção, foi desenvolvida uma ferramenta que permite quantificar o desperdício gerado nas diferentes etapas do serviço de alimentação.

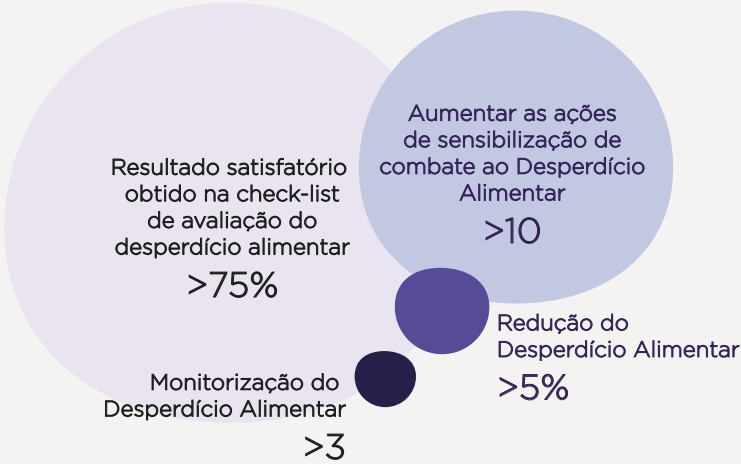
Esta ferramenta possibilita obter com maior precisão e exatidão, o valor real do desperdício gerado, excluindo o peso das partes não edíveis para consumo.

No final, com base nos elementos inseridos, é possível determinar os seguintes índices de desperdício:

- Índice de Desperdício alimentar (IDA) da Preparação/Confeção;
- Índice de Desperdício da Copa;
- Índice de Desperdício de Sobras;
- Índice de Desperdício de sobras de Vending.

Com base em estudos anteriormente elaborados pela Gertal foi estabelecida a meta de redução do volume de desperdício alimentar superior a 5%.

Com o objetivo de avaliar as práticas no âmbito da redução do desperdício alimentar são monitorizados os seguintes parâmetros:



resultados e ações de melhoria



A Gertal, através de uma atitude de melhoria contínua e superação dos objetivos e metas impostas, ao longo dos anos, tem evoluído positivamente no sentido de melhorar a sua prestação de serviços e manter-se num lugar de destaque e reconhecimento no setor onde se insere. A título de exemplo apresentam-se alguns resultados relativos aos indicadores relacionados com a minimização do desperdício alimentar.

Qualidade e Segurança Alimentar*

Índice de satisfação dos consumidores = 83%

Nº inspeções higio sanitárias = 1270

Nº análise microbiológicas realizadas = 3073, das quais:

Análises a Produtos Prontos a Consumir = 1239

Análises a Manipuladores = 819

Análises a Superfícies = 388

Análises a Utensílios = 627

**dados relativos a 2021*

Ambiente*

Rácio óleo valorizado/óleo utilizado = 12%

**dados relativos a 2021*

Responsabilidade Social*

Impacto das ações (n) no universo de consumidores = 7717

**dados relativos a 2021*

Desperdício alimentar*

Resultado médio das check-list de avaliação do desperdício alimentar = 82.8%

Entre julho e outubro de 2022 foram realizadas 19 ações de sensibilização de combate ao desperdício alimentar

Redução do desperdício alimentar nas unidades com monitorização contínua =7,3%

6 unidades de produção com monitorização contínua de desperdício alimentar

**dados referentes a Julho – Outubro 2022*

A monitorização contínua do desperdício alimentar com base na ferramenta referida anteriormente permite-nos obter os valores de IDA preparação/confeção, IDA copa e IDA sobras, assim como os valores do desperdício global. Deste modo, podemos perceber se os índices de desperdício alimentar estão a ir de encontro às metas estabelecidas ou se será necessário implementar ações de forma a atingir os objetivos a que nos propomos. Com base nos resultados obtidos é realizada uma análise de causas que nos permite implementar ações de melhoria de acordo com a fase de produção onde se deteta a existência de maior índice de desperdício alimentar.

Periodicamente são realizadas ações de sensibilização dos consumidores/clientes nomeadamente divulgação de vídeos sobre como evitar o desperdício alimentar, a importância da desmarcação das refeições e redução do desperdício nas épocas festivas. Internamente são realizadas diversas ações de sensibilização para a redução do desperdício alimentar como a formação dos colaboradores, afixação de cartazes ou ações de formação. Os resultados da monitorização do desperdício alimentar têm sido comunicados nos ecrãs existentes nos refeitórios dos clientes de modo a motivar os consumidores a colaborarem no combate ao desperdício.

No âmbito do desperdício alimentar e da sustentabilidade estão planeadas várias ações para 2023 nomeadamente a realização de um questionário/ reflexão acerca do desperdício alimentar para os consumidores. Deste modo pretendemos consciencializar os consumidores para esta temática e as principais causas.

Será dada continuidade ao desenvolvimento de iniciativas de aproveitamento integral dos alimentos, com base no conceito 100% alimento.





formação

A Gertal acredita que a formação possui um papel preponderante nas organizações e faz uma grande aposta na formação de todos os seus colaboradores.

A Gertal promove, regularmente ações de formação sobre temas diversificados, de modo a responder à necessidade de atualização e aperfeiçoamento das competências dos seus recursos humanos.

Em 2022 a Gertal desenvolveu um projeto onde foram concebidas várias sessões de vídeo aulas cujo objetivo é chegar a todos os seus colaboradores. Além da formação ministrada pelos diversos formadores internos, a Gertal recorre à Academia Trivalor e a outros parceiros para a realização de cursos de formação em áreas específicas, bem como no âmbito da formação por via digital (e-learning, webinars, ações síncronas).



ponto de situação

A Gertal concluiu com sucesso a 1ª fase da certificação do Sistema de Gestão – Minimização do Desperdício alimentar durante o mês de julho de 2022 estando a 2ª fase prevista para fevereiro de 2023.



Relatório de desempenho
SG-MDA
Janeiro de 2023

