



www.gertal.pt

Relatório de desempenho

SG-MDA

Julho de 2023



SG

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 minimização do desperdício alimentar

Páginas 10 e 11

Breve caracterização 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 expectativas dos nossos clientes, consumidores assim como das restantes Partes Interessadas.
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. Promover a melhoria da capacidade e do desempenho Inovador, assim como reforçar a cultura de inovação no contexto da Estratégia de Inovação.
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 perspetivas de carreira estimulantes
 - Garantir aos nossos Acionistas o reembolso devido pelo investimento

Nota: Política da Gertal aprovada pelo Presidente do Conselho de Administração em 28.07.2023

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 83% dos fornecedores são portugueses e os restantes 17% são estrangeiros. Destes fornecedores estrangeiros salientam-se a Espanha (9.5%), a Itália (1.7%), a França (0.9%), a Holanda (0.8%) e a Bélgica (0.7%).

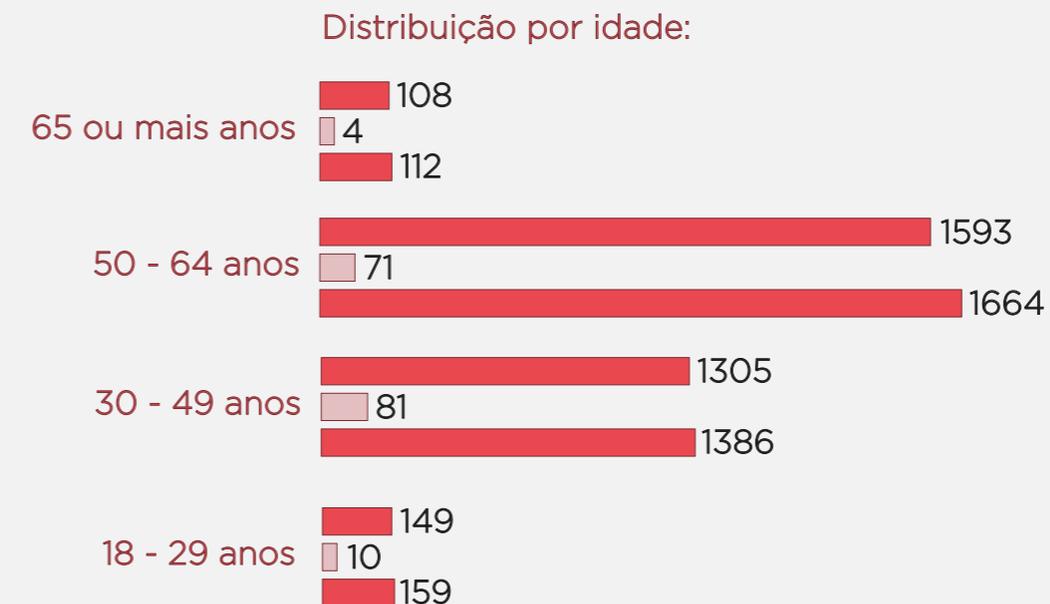
Destaca-se que a central de compras Sogenave, possui o seu Sistema de Gestão da Qualidade, Ambiente, Segurança Alimentar, e Segurança e Saúde no Trabalho, certificado pelas normas, NP EN ISO 9001, NP EN ISO 14001, ISO 22000, IFS Logistic e ISO 45001.

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.

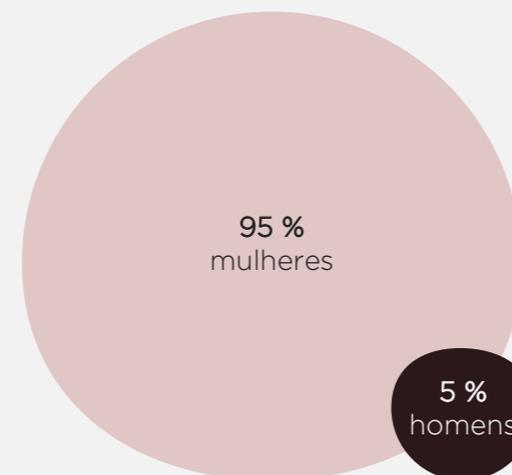
O Dir. D.S.A. é o responsável interno de contacto que pode esclarecer qualquer dúvida que os colaboradores ou outra parte interessada possam ter em relação ao projeto, implementação e manutenção do SG - RSC - ODS.

A caraterização social da Gertal em 2022 pode ser analisada nos gráficos seguintes:

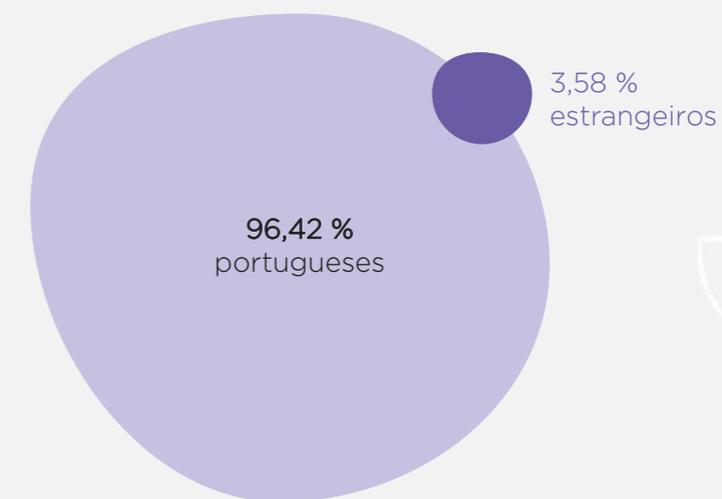
Caracterização social em 2022



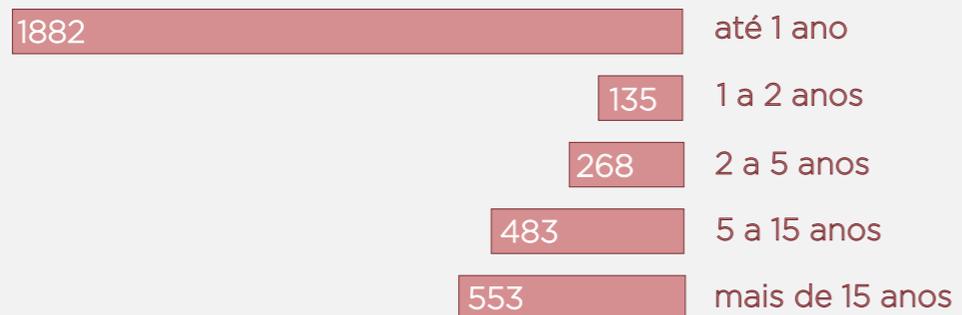
Distribuição por género:



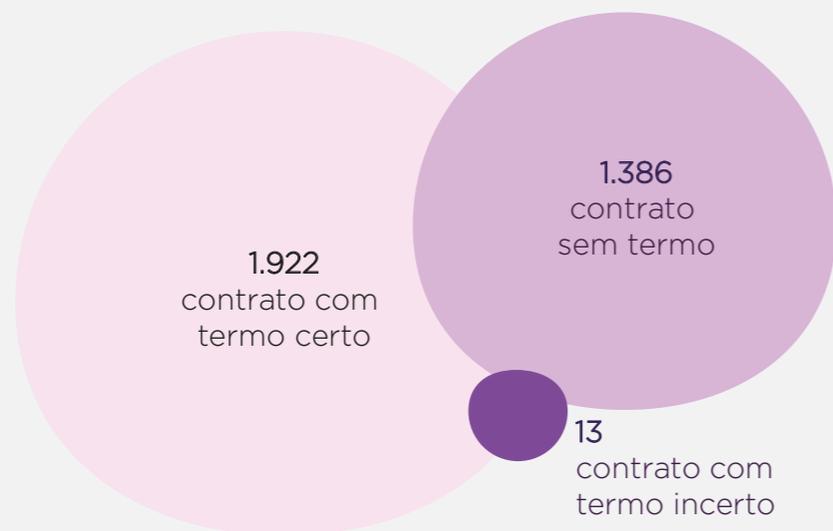
Nacionalidade:



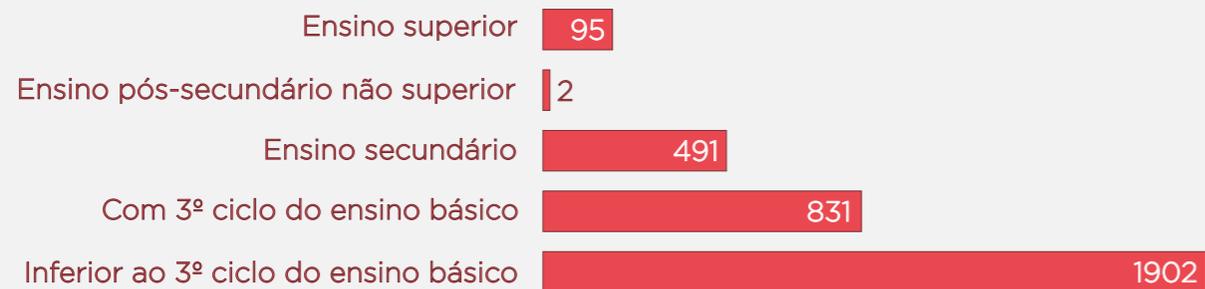
Antiguidade na organização:



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.



8 TRABALHO DECENTE E CRESCIMENTO ECONÓMICO

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.



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.



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.



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.

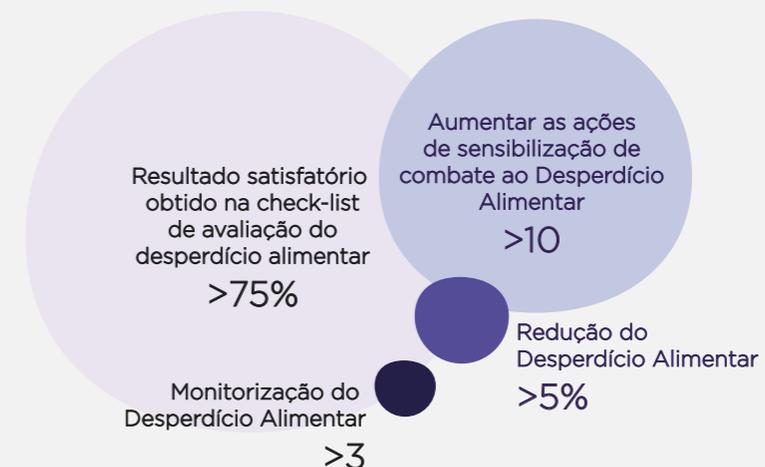
Esta ferramenta possibilita obter com maior precisão e exatidão, o valor real do desperdício gerado, excluindo o peso das partes não edíveis para consumo.

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 – 90,9%

Nº inspeções higio sanitárias = 1521

Nº análise microbiológicas realizadas = 7172, das quais:

Análises a Produtos Prontos a Consumir = 3031

Análises a Manipuladores = 2041

Análises a Superfícies = 496

Análises a Utensílios = 1604

Ambiente

Rácio óleo valorizado/óleo utilizado = 11%

Responsabilidade Social

Nº de ações de promoção da saúde para colaboradores = 392

Nº de ações no âmbito da alimentação e saúde para consumidores = 375

Desperdício alimentar

Ações de sensibilização de combate ao desperdício alimentar = 28

Redução do desperdício alimentar nas unidades com monitorização contínua = 33%

Nº de check list de verificação de prevenção do desperdício alimentar = 8

Volume de formação sobre sustentabilidade = 16091 h

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 meios de comunicação existentes nos refeitórios dos clientes (LCD's) 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 apurar a consciência dos consumidores para esta temática e as principais causas.

Está prevista a implementação de mais projetos com aproveitamento integral dos alimentos como por exemplo o Projeto 100% Alimento em curso na Gertal desde 2018.





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).



certificação

A Gertal concluiu com sucesso a certificação do Sistema de Gestão - Minimização do Desperdício alimentar em fevereiro de 2023.





Relatório de desempenho
SG-MDA
Julho de 2023

