

Relatório de Desempenho do

Sistema de Gestão Minimização do Desperdício Alimentar

Relatório de desempenho SG-MDA
Junho 2025

www.gertal.pt

g



Índice

Política
Princípios
Declaração de Intenções Minimização do Desperdício Alimentar
Breve Caracterização da Empresa
Identificação dos ODS prioritários e motivos de seleção dos ODS
Objetivos do Sistema
Avaliação do Desperdício Alimentar
Resultados e Ações de Melhoria
Formação e Certificação

Página 3 e 4
Página 5 e 6
Página 7
Página 8 e 10
Página 11 a 14
Página 15 e 16
Página 17 e 18
Página 19 a 21
Página 22

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





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, Minimização do Desperdício Alimentar e Conciliação da vida profissional, Familiar e Pessoal:

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, NP4552 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).

Política

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, bem como a possibilidade de conciliar a vida profissional, familiar e pessoal ao nível das práticas laborais, apoio profissional e desenvolvimento pessoal e serviços e benefícios que a empresa proporciona.

Garantir aos nossos Acionistas o reembolso devido pelo investimento.

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.



Princípios

- **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 impacto 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.

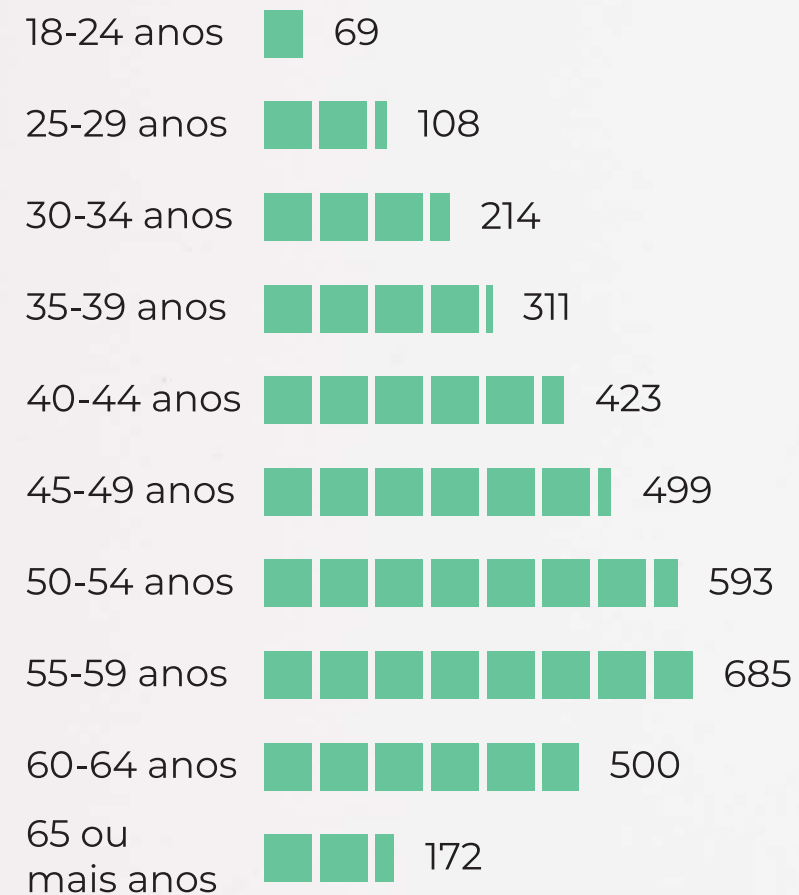
Principais matérias-primas e origem: A **GERTAL** adquire a quase totalidade das matérias primas à central abastecedora do grupo Trivalor, sendo que a maioria são géneros alimentícios. Existe uma preocupação em privilegiar os fornecedores nacionais sendo que em 2024, 82% dos fornecedores são portugueses e os restantes 18% são estrangeiros. Destes fornecedores estrangeiros salientam-se a Espanha (9.4%), a Itália (2.2%), a França (1.3%) e a Holanda (1%).

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.

Breve Caracterização da Empresa



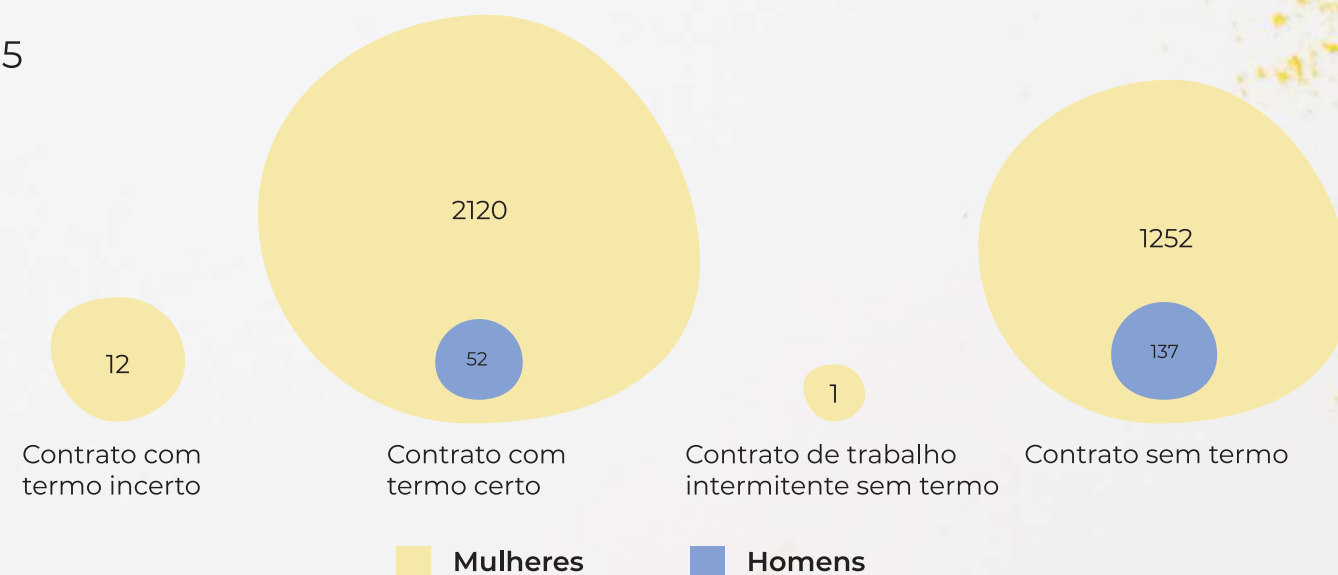
Género:



Nacionalidade:

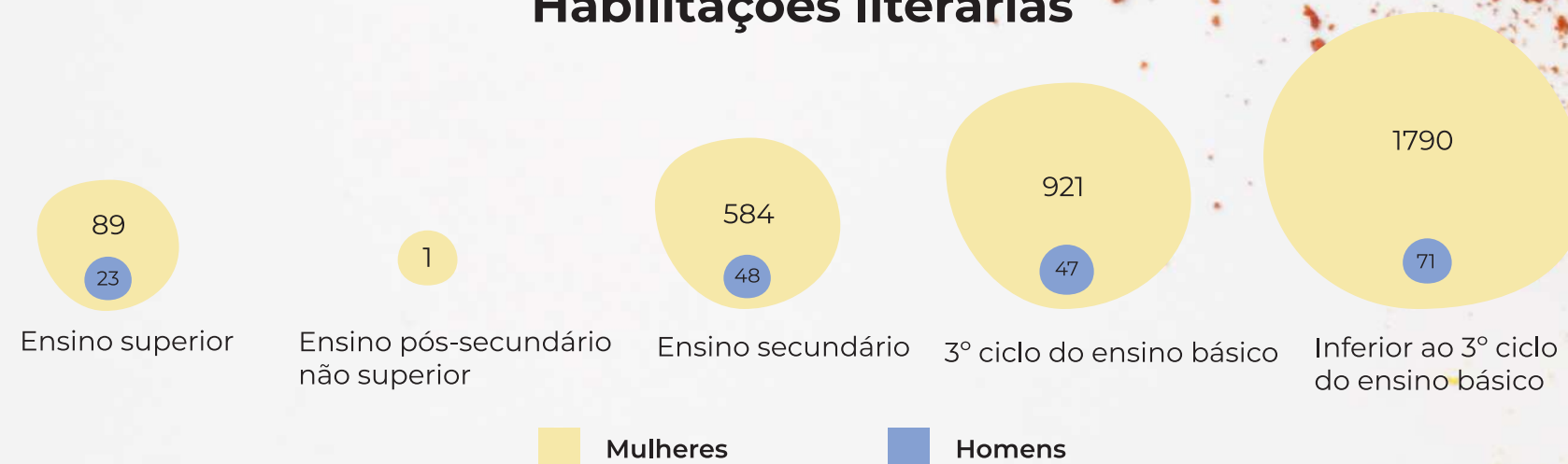


Tipo de contrato

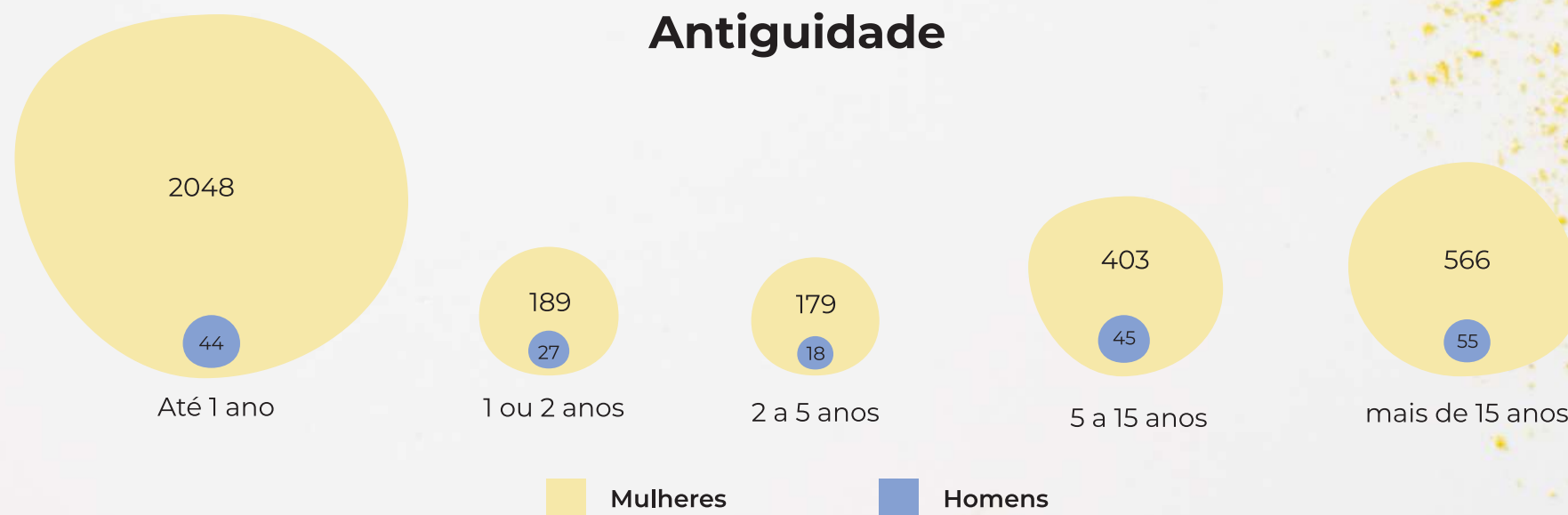


Breve Caracterização da Empresa

Habilitações literárias



Antiguidade



Identificação dos ODS prioritários e motivos de seleção dos ODS

Os ODS prioritários para a **GERTAL** foram selecionados tendo em conta a auscultação efetuada às partes interessadas sobre os aspetos considerados significativos e a sua associação aos ODS. Seguiu-se uma reflexão entre as partes interessadas internas, de modo a selecionar os ODS muito significativos com base nos seguintes critérios:

- Impacto da Organização sobre o ODS (Existência de requisitos legais, Magnitude dos impactos e Gravidade ou duração do impacto, tipo, dimensão, probabilidade de ocorrência ou frequência do aspeto);
- Influência da Organização sobre o ODS (Possibilidade de atuação direta e controlo e Custos de atuação e melhoria).

A GERTAL identificou 6 ODS Prioritários na sua atuação.



2 FOME ZERO E AGRICULTURA SUSTENTÁVEL



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.

3 SAÚDE E BEM-ESTAR



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.



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.

12 CONSUMO E PRODUÇÃO RESPONSÁVEIS



ODS 12

Consumo e produção responsáveis

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



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.

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.

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:

1. Prevenção - evitar o desperdício;
2. Proporcionar uma 2ª vida aos subprodutos (para Alimentação humana);
3. Proporcionar uma 2ª vida aos subprodutos (1º - Alimentação animal; 2º - Utilizações industriais);
4. Valorizar os resíduos para compostagem;
5. Valorizar os resíduos para energia (1º - Biogás, 2º- Outros tipos);
6. Aterro, ETAR, Incineração.



Objetivos do Sistema



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 para posteriormente definir estratégias que possibilitem melhorar o processo de fornecimento de refeições.

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:

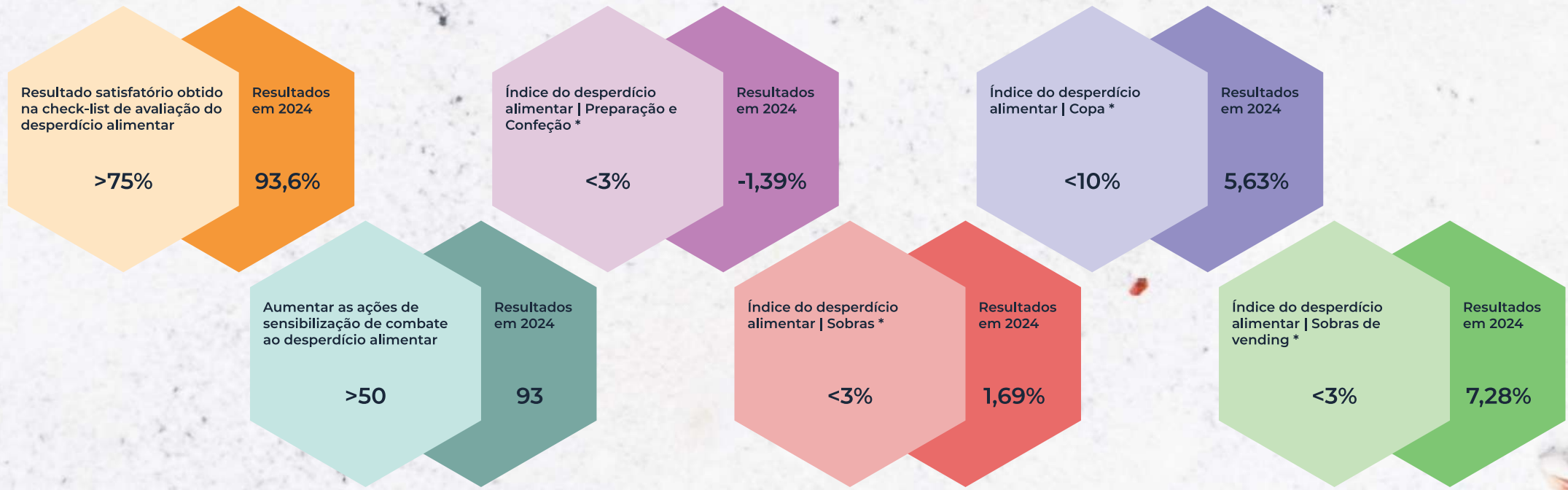
- Índice de Desperdício alimentar (IDA) da Preparação/Confeção;
- Índice de Desperdício da Copa;
- Índice de Desperdício de Sobras;
- Índice de Desperdício de sobras de Vending.

Com base na literatura existente, a **GERTAL** estabeleceu como objetivo para 2024 manter os índices de desperdício alimentar da preparação/confeção e de sobras abaixo de 3% e o índice de desperdício alimentar da Copa abaixo de 10%.

Com o objetivo de monitorizar os índices de desperdício alimentar e avaliar as práticas no âmbito da redução do desperdício alimentar são monitorizados os seguintes parâmetros e estabelecidas as seguintes metas.

Avaliação do Desperdício Alimentar

Com o objetivo de monitorizar os índices de desperdício alimentar e avaliar as práticas no âmbito da redução do desperdício alimentar são monitorizados os seguintes parâmetros e estabelecidas as seguintes metas.



Para além dos resultados obtidos nas unidades certificadas a **GERTAL** efetua várias monitorizações do desperdício alimentar em diversas outras unidades onde se identifica a potencial existência de desperdício alimentar. Estes estudos permitem-nos clarificar se existe desperdício alimentar evitável e, caso este se verifique, identificar as causas e implementar medidas corretivas de modo a diminuir este desperdício alimentar. Deste modo, podemos também confirmar a adequabilidade dos objetivos traçados.

Na grande maioria dos estudos efetuados verificou-se que as boas práticas de prevenção do desperdício alimentar implementadas na totalidade das unidades são eficazes e, por isso, o desperdício alimentar é bastante reduzido. Não obstante, são realizadas ações de sensibilização periódicas por forma a promover e manter a consciencialização para esta temática em todas as unidades.

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 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.

Foi constituída uma equipa de trabalho com o objetivo de adaptar a ferramenta de quantificação do desperdício alimentar da Gertal, integrando-a no programa de gestão das unidades – FIT. Em 2024, esta nova funcionalidade foi implementada no sistema, encontrando-se atualmente em fase de testes em várias unidades. Esta integração permitirá uma avaliação mais rigorosa e sistematizada do desperdício alimentar a nível global, contribuindo para uma gestão mais eficiente e sustentável dos recursos.

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.

A recolha integral destes dados requer um esforço suplementar das equipas, em particular no que respeita à quantificação, através de pesagem, dos resíduos associados às distintas etapas do fluxo produtivo das refeições. De modo a facilitar a recolha dos dados, foram adquiridas e estão a ser testadas as funcionalidades das balanças da Winnow que realizam as pesagens de forma mais prática e utilizam a inteligência artificial para determinar a quantidade exata de alimentos desperdiçados em diferentes fases.

Estas balanças utilizam um sistema de inteligência artificial que agrega duas funcionalidades, a pesagem dos resíduos alimentares e a manutenção destes dados em cloud que resultam em reports de frequência semanal e mensal. Estes reports agregam várias informações que podem ser usadas para identificar o tipo de alimentos desperdiçados e as fases onde existe mais desperdício além de permitir verificar a tendência com os dados do período anterior. Deste modo, é possível implementar ações de melhoria orientadas para as causas dos problemas identificados. A utilização de novas metodologias poderá obrigar a rever os indicadores atualmente em vigor para ir de encontro aos dados obtidos e às referências europeias/mundiais.



Resultados e Ações de Melhoria

Periodicamente são realizadas ações de sensibilização dos consumidores/clientes nomeadamente através da divulgação dos valores de desperdício obtidos em determinados períodos, dicas e estratégias para combater o desperdício alimentar, tanto no local de trabalho como em casa, e a afixação de cartazes ou imagens nos meios de comunicação disponíveis nos locais de refeição.

Internamente são realizadas ações de formação com estratégias para a redução do desperdício alimentar e a partilha de receitas com aproveitamento integral dos alimentos de modo a manter os colaboradores motivados para a contínua luta contra o desperdício alimentar.

Cientes de que a maior parte do desperdício alimentar existente nas unidades tem origem nos consumidores, partilhamos periodicamente com estes os resultados da monitorização do desperdício alimentar com o intuito de os manter motivados e que continuem a colaborar para evitar o desperdício alimentar.

Estão a ser planeadas diversas ações no âmbito da sustentabilidade e da prevenção do desperdício alimentar nomeadamente a sensibilização para as quantidades adequadas para um adulto ingerir, o aproveitamento de cascas para a confeção de novos pratos ou para bebidas e outras estratégias para evitar o desperdício alimentar em casa. Pretende-se, deste modo, chamar a atenção dos consumidores e consciencializá-los para a adoção de práticas mais sustentáveis no seu quotidiano.

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.



Resultados e Ações de Melhoria

Tem sido dada continuidade ao projeto Casca In que prevê a utilização de peles/cascas dos fruto-hortícolas e tubérculos na confeção da sopa tendo como objetivos a redução do desperdício alimentar na nossa área de atuação, para potenciar a envolvimento dos nossos clientes/consumidores finais para a realidade atual e a necessidade de mudança focada no desenvolvimento sustentável.

Com o objetivo de reduzir o desperdício e reforçar o nosso compromisso com a economia circular, integrámos o Test Bed Lavoisier – uma plataforma de inovação colaborativa que nos permitirá desenvolver três soluções inovadoras. Através deste projeto, pretendemos criar novas formas de valorizar recursos, prolongar o ciclo de vida dos materiais e minimizar o impacto ambiental da nossa atividade.

Nesta participação a Gertal conta com a colaboração da Cocolab e da BLC3 onde se irão explorar as seguintes inovações:

- Desenvolvimento de equipamento para desidratar e triturar resíduos orgânicos;
- Produção de farinhas desidratadas resultantes da valorização de alimento não consumido e não contaminado;
- Ração para animais com base nos resíduos alimentares de cantinas, refeitórios e restauração.

Estamos convictos de que, com estas iniciativas, daremos mais um passo importante para reduzir, de forma contínua e consistente, o desperdício associado às nossas operações.



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 promovendo regularmente ações de formação sobre temas diversificados e de vanguarda de modo a responder à necessidade de atualização e aperfeiçoamento das competências dos seus recursos humanos.

Em 2024 a Gertal deu continuidade ao projeto vídeo aulas que consiste na elaboração e divulgação por SMS por todo o universo de colaboradores de diversos “episódios” de vídeo aulas de curta duração de modo a continuar a chegar junto de todos os seus colaboradores. Durante o ano de 2024 foram disponibilizadas diversas ações de formação com foco na minimização do desperdício alimentar e o desenvolvimento sustentável.

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 março de 2023.



Relatório de desempenho SG-MDA Junho 2025

www.gertal.pt

