

Relatório de Desempenho do

Sistema de Gestão do Desperdício Alimentar

Relatório de desempenho FWMS
Fevereiro 2026

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 a 10
Página 11 a 14
Página 15 e 16
Página 17 a 19
Página 20 a 22
Página 23

Abreviaturas

AGN – Agência Norte
AGS – Agência Sul
Dir. DSA – Diretor da Divisão de Segurança Alimentar
DSA – Divisão da Segurança Alimentar
IDA – Índice de Desperdício Alimentar
ODS – Objetivos de Desenvolvimento Sustentável
RSC – Responsabilidade Social Corporativa
SGI – Sistema de Gestão Integrado
SGDA – (FWMS) – Sistema de Gestão do Desperdício Alimentar
(Food Waste Management System)



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, ISO 56001, NP4552 e das normas técnicas de Sistema de Gestão de Responsabilidade Social alinhada com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável e Sistema de Gestão 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 minimização da 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 42 milhões de refeições anuais em mais de 1000 unidades de restauração em território português.

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 subprodutos 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 FWMS.

Âmbito

O Sistema de Gestão do Desperdício Alimentar aplica-se à prestação de serviços de restauração coletiva, incluindo a venda automática.

O Sistema de Gestão do Desperdício Alimentar aplica-se nas unidades de produção listadas no Anexo ao MSGI.



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 2025, 80% dos fornecedores são portugueses e os restantes 20% são estrangeiros. Destes fornecedores estrangeiros salientam-se a Espanha (10.5%) e a Itália (2.1%).

No que diz respeito ao volume de compras, em 2025, 85.3% das matérias-primas adquiridas são oriundas de fornecedores portugueses seguidos de 8.3% das matérias-primas de fornecedores espanhóis e 1.6% de fornecedores belgas. Estes números espelham o cuidado que a organização tem em privilegiar as compras de proximidade.

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

Distribuição por idade:



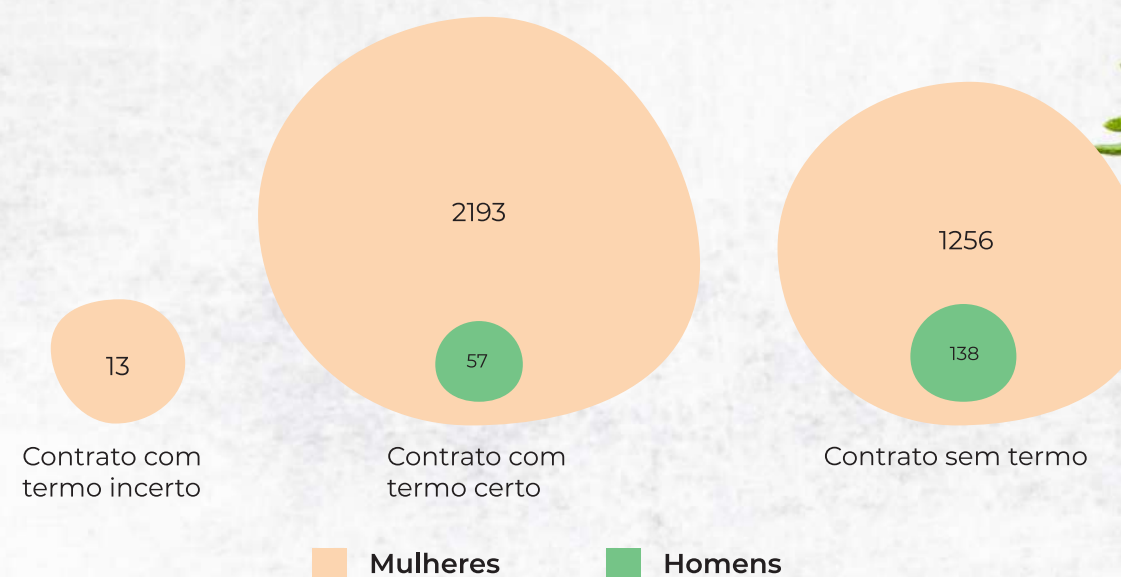
Género:



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 (nº de pessoas afetadas,...) 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.
- Fornecimento de refeições a populações em situação de insegurança alimentar, no âmbito de projetos e iniciativas de solidariedade social e de doação de bens alimentares.

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 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 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:

- Medidas para reduzir o consumo de materiais descartáveis;
- Recolha e valorização do óleo alimentar usado;
- Medidas de racionalização de consumo de substâncias e misturas perigosas;
- Realização da monitorização e determinação de indicadores de desperdício alimentar;
- Realização das ações de sensibilização de combate ao desperdício alimentar;
- Execução de plano de formação diversificado sendo que a formação da **Gertal** é certificada pela DGERT;
- Promoção da 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.

A recolha integral destes dados através da ferramenta 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 as balanças da *Winnow Solutions* 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 levou à revisão dos indicadores estabelecidos pela **Gertal** tendo sido criados novos indicadores para ir de encontro aos dados obtidos e às referências europeias/mundiais.

Em 2025, procedeu-se à definição de novos indicadores de desempenho, com o objetivo de reforçar o alinhamento do sistema com as metas europeias e com a legislação em vigor aplicável à prevenção e redução do desperdício alimentar.

Avaliação do Desperdício Alimentar

Entre os novos indicadores introduzidos destacam-se o desperdício alimentar expresso em gramas por refeição (g/refeição) e o indicador de redução do desperdício alimentar, que permitem uma avaliação mais precisa, comparável e orientada para a melhoria contínua do desempenho do sistema. Assim que a nova funcionalidade de quantificação do desperdício em FIT estiver finalizada, estes novos indicadores passarão a ser obtidos com maior facilidade através da consulta da plataforma. Adicionalmente poderá ser realizada uma análise comparativa dos dados de forma mais simples assim como a emissão de relatórios periódicos.

Paralelamente, em 2025, iniciou-se o cálculo do impacto económico, ambiental e social do desperdício alimentar, representando um avanço relevante na abordagem integrada do fenómeno. Embora nesta fase ainda não tenham sido formalmente estabelecidos indicadores específicos para estas dimensões, a recolha e tratamento desta informação constitui uma base fundamental para a futura definição de métricas que permitam quantificar de forma sistemática os impactos associados ao desperdício alimentar e apoiar a tomada de decisão.

O impacto ambiental é avaliado com base na aplicação de um fator de conversão à quantidade de desperdício registada, permitindo estimar os efeitos ambientais associados tendo-se verificado uma redução entre 20 a 25% (de emissões das unidades certificadas) deste indicador no período de 2024 para 2025.

O impacto económico é determinado através da atribuição de um valor médio às sobras alimentares, possibilitando a quantificação do respetivo custo sendo que são utilizadas duas formas de cálculo deste impacto. Na AGS este valor é calculado através das balanças com recurso a IA e na AGN é calculado através da ferramenta. O valor obtido através da ferramenta apenas nos permite calcular atribuindo um valor médio às sobras.

O impacto social é avaliado por via da quantificação das sobras alimentares que são objeto de doação, as quais apresentam um enquadramento distinto no destino final do desperdício, permitindo uma caracterização mais rigorosa e diferenciada dos fluxos gerados. Em 2025 foram doadas mais de 4500 refeições evitando assim a geração de desperdício alimentar.

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 em 2025 foram monitorizados os seguintes parâmetros e estabelecidas as seguintes metas.

Nº de unidades com monitorização contínua	Resultados em 2025	Índice do desperdício alimentar Preparação e Confeção *	Resultados em 2025	Índice do desperdício alimentar Copa *	Resultados em 2025
>10	10	<3%	-3,67%	<10%	4,44%
Resultado satisfatório obtido na check-list de avaliação do desperdício alimentar	Resultados em 2025	Índice do desperdício alimentar Sobras *	Resultados em 2025	Gramas de desperdício alimentar por refeição *	Resultados em 2025
>75%	96%	<3%	1,19%	<85g	73,33g
Aumentar as ações de sensibilização de combate ao desperdício alimentar	Resultados em 2025	Índice do desperdício alimentar Sobras de vending *	Resultados em 2025	Redução do desperdício alimentar *	Resultados em 2025
>50	35	<3%	11,74%	≥15%	33,16%

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 desenvolvida pela **Gertal** permite-nos obter os valores de IDA preparação/confeção, IDA copa e IDA sobras, assim como os valores do desperdício global. Além disso, a monitorização possibilitou a adoção de novos indicadores de desempenho, nomeadamente, o valor de gramas de Desperdício alimentar por refeição que permite e facilita a comparabilidade transversal, além de assegurarem a simplificação do procedimento de monitorização por forma a que seja escalável no universo da **Gertal**. Deste modo, podemos perceber se os indicadores estabelecidos estão a ir de encontro às metas estabelecidas ou se será necessário implementar ações de forma a atingir os objetivos a que nos propomos.

Para reduzir o esforço das equipas no tratamento dos dados associados à quantificação do desperdício alimentar 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. No final do ano 2024, foram criadas as condições iniciais para a quantificação ser integrada no FIT, ferramenta de gestão atual. Durante o ano 2025, foram realizados alguns testes nas URC (unidades de restauração coletiva) por forma a assegurar uma avaliação rigorosa, viável e global.

Esta integração prevê a sistematização de dados, com elevado contributo para a gestão eficiente e sustentável dos recursos atuais.

Em 2026, deu-se início à implementação gradual em todo o universo da empresa.

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 também 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.



Resultados e Ações de Melhoria

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.

Tem sido dada continuidade ao projeto Casca IN que prevê a utilização de partes habitualmente eliminadas (peles/cascas, talos, ramas) dos hortofrutícolas e tubérculos na confeção da sopa. Este projeto delineou como principais objetivos, a redução do desperdício alimentar, além de pretender potenciar a envolvimento dos nossos clientes/consumidores finais para a realidade mundial atual e para a necessidade de mudança focada no desenvolvimento sustentável.

Com o objetivo de reduzir o desperdício alimentar e reforçar o compromisso da **Gertal** com os princípios da economia circular, a empresa integrou o *Test Bed Lavoisier* – uma plataforma de inovação colaborativa que permite o desenvolvimento e teste de soluções inovadoras com elevado potencial de impacto ambiental, económico e social. Através desta iniciativa, foram desenvolvidos três projetos orientados para a valorização de recursos, o prolongamento do ciclo de vida dos materiais e a minimização do impacto ambiental da atividade da empresa.

No âmbito da redução do desperdício alimentar, foi identificada a necessidade de atuar sobre fluxos específicos de resíduos com maior expressão, verificando-se que as cascas de laranja constituíam um dos subprodutos alimentares gerados em maior quantidade nas operações da **Gertal**.

Neste contexto, foi desenvolvida uma abordagem inovadora de valorização deste subproduto através da criação de uma geleia à base de cascas de laranja, promovendo a sua reutilização para consumo humano e demonstrando o potencial de transformação de um resíduo alimentar num produto com valor acrescentado. Complementarmente, foi também desenvolvido um creme balsâmico à base de cascas de laranja para tempero de saladas, alargando as possibilidades de aproveitamento deste subproduto e contribuindo para a diversificação de soluções de valorização alimentar.



Resultados e Ações de Melhoria

Em paralelo, foi desenvolvida uma nova funcionalidade na aplicação de marcação de refeições *GO! by Trivalor*, permitindo disponibilizar, a um preço significativamente mais reduzido, as refeições confeccionadas que não foram vendidas ou consumidas nas unidades de restauração. Esta solução, inspirada numa lógica semelhante à utilizada por plataformas de aproveitamento de excedentes alimentares, promove o escoamento de refeições em perfeitas condições de consumo, contribuindo para a redução do desperdício alimentar, para a otimização da utilização dos recursos e para a disponibilização de refeições de qualidade a preços mais acessíveis.

Estas iniciativas enquadram-se nos princípios da prevenção do desperdício alimentar e da economia circular, contribuindo para reduzir a quantidade de resíduos encaminhados para eliminação, maximizar o aproveitamento dos recursos disponíveis e criar valor a partir de materiais anteriormente considerados desperdício.

Adicionalmente, encontra-se em desenvolvimento uma iniciativa de valorização das borras de café, outro resíduo alimentar identificado como relevante em termos de quantidade gerada. Este trabalho visa o desenvolvimento de um produto a partir deste subproduto, promovendo a sua reutilização e reduzindo o encaminhamento para resíduos.

Esta abordagem reforça a estratégia de prevenção e redução do desperdício alimentar, assente na identificação de fluxos prioritários e na implementação de soluções inovadoras e sustentáveis, alinhadas com os princípios da economia circular e da melhoria contínua do desempenho do FWMS.

Em 2026, a empresa irá implementar um conjunto de ações de sensibilização para a redução do desperdício alimentar, através do começo deste processo junto das chefias intermédias e da gestão de topo, em que se reconhece o seu papel determinante na mudança de comportamentos e na disseminação de boas práticas. Estas ações contarão com a presença de um chef especializado na temática do desperdício alimentar, que irá abordar soluções práticas, exemplos reais e estratégias aplicáveis ao contexto operacional da empresa.

Acreditamos que este tipo de iniciativa constitui um mecanismo essencial para garantir a redução do desperdício alimentar de forma sustentada e a nível global, promovendo o envolvimento e a responsabilização de todos os níveis hierárquicos.

Paralelamente, pretende-se alcançar uma redução do desperdício alimentar a nível global em toda a empresa, através do reforço de ferramentas de monitorização. Neste âmbito, será alargada a quantificação do desperdício no programa de gestão das unidades (FIT), passando progressivamente das unidades piloto para um maior número de unidades, garantindo maior abrangência, consistência de dados e suporte à tomada de decisão.

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.

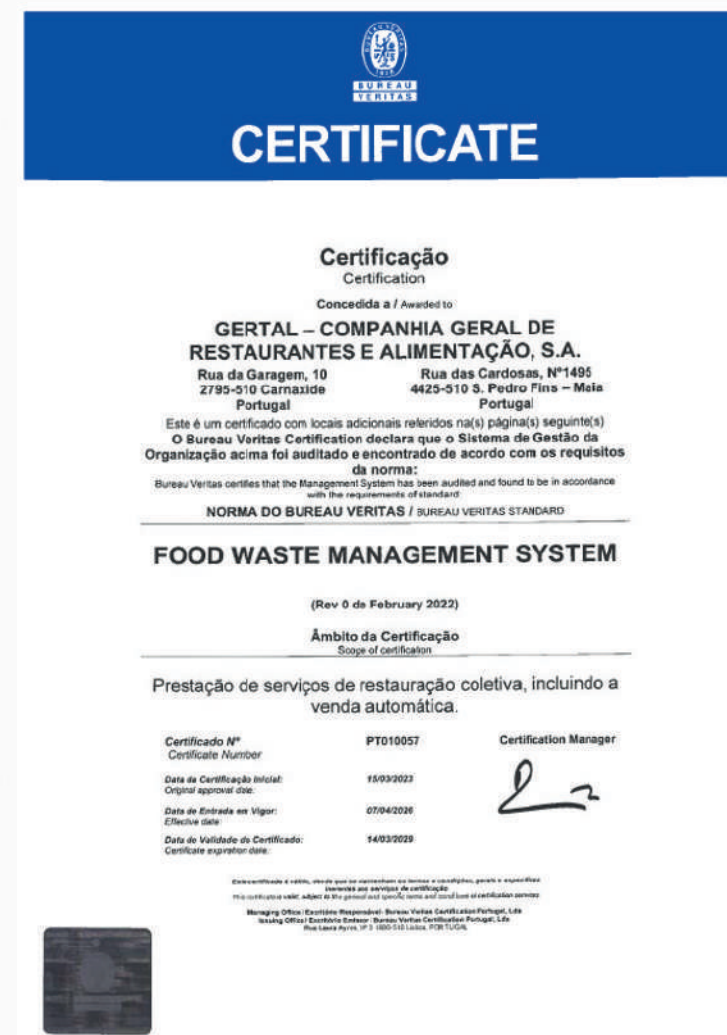
Em 2025 a **Gertal** deu continuidade ao projeto vídeo aulas que consiste na elaboração e divulgação por SMS por todo o universo de colaboradores de diversos “episódios” de vídeo aulas de curta duração de modo a continuar a chegar junto de todos os seus colaboradores. Durante o ano de 2025 foram disponibilizadas 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*, *webinares*, ações síncronas).



Certificação

A **Gertal** concluiu com sucesso a certificação do Sistema de Gestão do Desperdício Alimentar em março de 2023.



Relatório de Desempenho
**Sistema de Gestão do
Desperdício Alimentar**
Fevereiro 2026

gertal.pt

