WWW.AHRESP.COM

BI

BOLETIM
Informativo

AHRESP®
ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL
Instituição de Utilidade Pública

O PRIMEIRO EVENTO DE CARÁTER NACIONAL

Convenção reúne representantes do governo, entidades públicas e os principais *players* do privado para refletir sobre o presente e futuro da alimentação coletiva, nas suas múltiplas dimensões

PAINÉIS DE DEBATE ABORDAM COMPLEXIDADE DO SETOR

Sáude e alimentação, Cadeia de valor do 'prado ao prato', Importância para a Economia, Trabalho e Qualificação, e Sutentabilidade foram os temas que preencheram um dia de trabalho inédito

1ª Convenção de Alimentação Coletiva

Um setor em transformação

O Natal é ainda melhor se for festejado em família

CONHEÇA OS CABAZES DE NATAL QUE PREPARÁMOS PARA O SEU NEGÓCIO!

Saiba mais em recheio.pt ou nas nossas lojas.

RECHEIO CASH & CARRY 45 ANOS

Há 45 anos
a rechear
o seu Natal
MOËT
CÉMOI
DARK CHOCOLATE
47% COCOA
SEA SALT CRYSTAL
Secos Seleccionados
Ferbar
QUEIJO DE OVELHA CURADO
SEIA
Lagos
CHAMINÉ
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

1ª Convenção de Alimentação Coletiva
Um setor em transformação

O DEBATE dos protagonistas do setor

JÚLIO FERNANDES
Diretor da revista AHRESP

Este é um boletim dedicado à restauração coletiva, um setor essencial à alimentação de milhões de pessoas em hospitais, cantinas, escolas, lares, prisões e empresas! No primeiro grande evento dedicado ao setor, uma organização inédita em Portugal, que se realizou no Auditório da Culturgest, foi possível reunir governantes, gestores e outros protagonistas da restauração coletiva para discutir as virtudes e os problemas de um setor que movimenta milhões de euros anualmente.
Aproveito este editorial para informar os nossos associados que, finalmente, entrou em vigor a legislação relativa ao assédio sexual e a outros comportamentos irregulares inadmissíveis nas nossas empresas – aliás, em nenhuma empresa. Contamos que tal legislação seja dissuasora destes episódios que são de uma infelicidade sem classificação, mas o facto de apenas estar previsto que seja aplicada apenas em empresas com sete ou mais trabalhadores, deixa-nos surpreendidos, incrédulos e revoltados. Não queria deixar de sublinhar tal incongruência legislativa neste editorial.
Espaço ainda para antecipar que, na próxima edição da revista, antes do Natal, iremos abordar este problema, bem como os resultantes das políticas governamentais referentes ao açúcar e ao sal. Até lá, um bem-haja a todos os associados!

Tome Nota

AHRESP SAÚDA CRIAÇÃO DE LINHAS DE APOIO

A AHRESP congratula-se com a decisão do Governo de criar linhas de apoio específicas e automáticas para todas as empresas que tenham sido afetadas pelos incêndios.
A Associação já tinha alertado para a necessidade urgente de canalizar um volume significativo de verbas para a recuperação da economia, reconstrução do tecido empresarial e recuperação de postos de trabalho das localidades afetadas pelos fogos. Mário Pereira Gonçalves, Presidente da AHRESP, realça ainda "o alargamento e respetivo reforço, das linhas de apoio do Turismo de Portugal, de acesso direto sem a intermediação da Banca, demonstrando, uma vez mais, a prontidão de resposta à fragilidade das nossas empresas, que lamentavelmente viram destruir todo o seu território, um recurso natural da maior relevância para a atividade turística da região, colocando em risco inúmeras empresas e várias centenas de postos de trabalho".
Contudo, Mário Pereira Gonçalves reforça, que ainda deverão ser tomadas mais iniciativas, exclusivas para os 59 concelhos afectados, sobretudo nas áreas da fiscalidade e da competitividade, como por exemplo, a suspensão do pagamento especial por conta – PEC e a isenção de IRC se aplicado em investimento, entre outras. Neste âmbito, a AHRESP encontra-se disponível para o apoio total nesta matéria, seja na informação das linhas de apoio e incentivos disponíveis, bem como na formalização das candidaturas das Micro e PME's do Canal HORECA.

AHRESP®
ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL
Instituição de Utilidade Pública

AHRESP – Associação da hotelaria, Restauração e Similares de Portugal
Av. Duque d'Ávila, 75 · 1049-011 Lisboa · T. 213 527 060 · F. 213 549 428
ahresp@ahresp.com · **www.ahresp.com**

FICHA TÉCNICA
BOLETIM INFORMATIVO AHRESP **Nº 33** · OUTUBRO 2017 · ANO XXII
Propriedade AHRESP - Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal
Diretor da Revista AHRESP Júlio Fernandes
Guia do Associado Filomena Diegues, Pedro Carvalho, Susana Leitão
Departamento de Marketing e Comunicação
Paulo Esteves | *paulo.esteves@ahresp.com*
Sandra Lopes | *sandra.lopes@ahresp.com*
Conselho Editorial Ana Jacinto, António Cardoso, Laura Alves, Inês Maia e Silva, Júlio Fernandes, Paulo Esteves e Sandra Lopes
Comercial Teresa Santos | *teresa.santos@ahresp.com*

get SMART Comunicação, Marketing e Gestão
Editor Articulpalavras, Lda
Rua de São José, 149 - Piso 2 - Esq.
1150-322 Lisboa · T. 218 268 926
Diretora-geral e Coordenadora Editorial
Inês Maia e Silva | *ines.maia@getsmartmarketing.pt*
Redação Inês Maia e Silva, Laura Alves, Cláudia Araújo
Fotografia Nuno Martinho, PMP Eventos; Shutterstock
Design Gráfico César Caramelo
Impressão Grafisol - Edições e papelarias, Lda. · Zona Industrial da Abrunheira - Zona Poente, Pavilhão 11 · 2710-089 Sintra

ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE IMPRENSA
Preço por exemplar €1 · Assinatura Anual €20
(inclui quatro revistas e sete boletins informativos)
Proibida a reprodução total e parcial
Registo E.R.C. nº 118242 · Depósito Legal 16200/87

CashDro

A "GAVETA" INTELIGENTE DE NOTAS E MOEDAS

Prosonic

ACABE COM AS DIFERENÇAS DE CAIXA!

SEM ENGANOS – Elimina os erros nos trocos
SEGURO – Evita roubos e dinheiro falso
SIMPLES – Os funcionários não mexem no dinheiro
RÁPIDO – Aumenta a rapidez dos pagamentos
FLEXIVEL – Integra com qualquer software

A **CashDro** é líder na área de gestão de dinheiro em pontos de venda. Presente em mais de 30 países e os seus produtos estão adaptados a mais de 20 moedas.

Não perca mais dinheiro no seu negócio!...

Contacte-nos: Prosonic SA · Tel: 214.257.800 · E-mail: cashdro@prosonic.pt **www.prosonic.pt**

A importância de um setor que toca milhões de portugueses

A AHRESP promoveu a **1ª Convenção de Alimentação Coletiva**, iniciativa de caráter nacional inédita para o setor, com o objetivo de refletir, debater e dar a conhecer a importância capital desta atividade, quer ao nível económico, quer ao nível social. Para o efeito, juntou, no Auditório da Culturgest, em Lisboa, num só dia, dois ministros, quatro secretários de estado, representantes de entidades públicas e de empresas privadas num alinhamento que contemplou cinco painéis com os temas 'Melhor saúde com alimentação equilibrada', 'Cadeia de valor: do prado ao prato', Restauração coletiva: a importância para a economia', 'Trabalho e qualificação' e 'Sustentabilidade'. Sobressaiu a riqueza e dinâmica de um setor complexo que toca vários quadrantes da sociedade ao redor do pilar mais importante da sociedade: a alimentação.

Com o *claim* "Um setor em transformação", a **1º Convenção de Alimentação Coletiva** focou os desafios, que são muitos, e complexos, que as empresas enfrentam, sendo uma das principais respeitante ao ambiente económico-laboral. Neste contexto, a contratação coletiva e a autorregulação – dois aspetos muito caros para a AHRESP, que enquadra o Grupo da Restauração Coletiva, e onde se tem feito uma forte aposta – desempenham um importante papel na uniformização das condições a que as empresas devem obedecer quando concorrem a uma concessão, de modo a combater a concorrência desleal. Mas por desafios entende-se também a inovação, uma forte aposta das empresas, nomeadamente nas novas tecnologias, na adoção de boas práticas, e na qualificação contínua dos seus trabalhadores. E claro, um repto muito particular que passa pelo consumidor final, cada vez mais atento e exigente.

De acordo com Carlos Moura, Vice-presidente da AHRESP e *Chairman* da Convenção de Alimentação Coletiva, pretendeu-se refletir sobre todos os flancos desta atividade, tendo sido cumpridos os principais objetivos (ver caixa com testemunho). De qualquer forma, já se delineia num horizonte temporal de dois anos um segundo evento. "Até lá, é tempo de refletir sobre as mensagens e contributos que foram passados, para que haja tempo para algum eco e reflexo também no comportamento das entidades públicas, que devem atentar a um setor com tamanho impacto na sociedade e que está em constante transformação."

Nas próximas páginas, fica o essencial dos contributos de todos os participantes dos painéis. Um conteúdo para refletir, ponderar, mas cujas conclusões a AHRESP já resumiu.

Consulte as conclusões da 1ª Convenção de Alimentação Coletiva em:
bit.ly/conclusoes_convencao

FACTOS DO SETOR

- Responsável pela alimentação em escolas, universidades, hospitais, lares, estabelecimentos prisionais, cantinas e refeitórios, entre outros espaços, de entidades públicas e privadas
- Assegura anualmente o fornecimento de 300 milhões de refeições em 16 mil locais
- Volume de negócios anual de mil milhões de euros
- Emprega + de 30 mil pessoas

→ ADALBERTO CAMPOS FERNANDES
Ministro da Saúde, na abertura da Convenção

"Embora muito tenha já vindo a ser feito no âmbito da promoção de uma alimentação saudável, é óbvio que não é suficiente. A autorregulação e a responsabilidade corporativa da indústria da alimentação tem ajudado, mas é preciso ir mais longe. Temos de fazer mais se queremos inverter a epidemia da doença crónica. Para que tal seja possível, é necessário o compromisso e o esforço concertado que tem existido entre o Estado, a indústria alimentar, a restauração, a hotelaria, a distribuição, as escolas e os cidadãos. O que interessa a todos nós é a modificação dos comportamentos.

← JOÃO PEDRO MATOS FERNANDES
Ministro do Ambiente, no encerramento da Convenção

"Não tenho a mais pequena dúvida, quando se fala de alimentação coletiva, estamos num espaço privilegiado para promover o comportamento, mais não seja pela observação daquilo que os outros fazem, para garantir que cada vez mais nós temos práticas ambientais sustentáveis. É urgente reduzir para metade o desperdício de alimentos per capita a nível mundial. A nível global, o desperdício alimentar e as perdas do setor representam 8% das emissões de gases com efeitos de estufa, sabendo nós que os problemas das alterações climáticas não é afinal um problema das gerações futuras, é um problema nosso e da nossa geração."

← ANA JACINTO
Secretária-geral da AHRESP

"As empresas de alimentação coletiva desempenham uma atividade que vai muito para além do fornecimento da refeição, que é o fim da cadeia. As empresas dispõem atualmente de equipas multidisciplinares, onde se incluem especialistas nutricionais que validam, através de um rigoroso plano de ementas, a adequação alimentar e nutricional das refeições, específicas para a população a que se destinam, e que consiste, muitas vezes, em públicos sensíveis.
A AHRESP, enquanto associação representativa deste setor, desde há longa data que tem integrado vários grupos de trabalho com o propósito de debater os hábitos alimentares - que se querem equilibrados - dos portugueses. Estamos em condições de hoje anunciar que, em breve, será apresentado um "Referencial de Boas Práticas Nutricionais". Mas é crucial a necessidade de compromisso por parte das Entidades Públicas em investir em medidas efetivas de educação dirigidas ao consumidor, para que sejam adotados comportamentos moderados no que diz respeito, por exemplo, aos níveis de sal, açúcar e gordura. Urge também, que todo o enquadramento legislativo ao nível laboral passe a dar resposta, de forma adequada, às necessidades sentidas pelas empresas de alimentação coletiva, que comportam especificidades muito próprias."

← CARLOS MOURA
Vice-presidente da AHRESP e *Chairman* da Convenção

"A alimentação coletiva é uma atividade jovem, com apenas 54 anos, mas de uma dimensão que toca milhões de portugueses diariamente e de enorme abrangência e transversalidade. Mas posso resumir a complexidade do setor apenas por palavras únicas ou curtas expressões que foram proferidas durante o dia de debate: produção agropecuária (o início da cadeia), matérias-primas, nutrição, qualificação de ativos, tecnologia, inovação, certificação – porventura este será um dos setores de atividade com mais certificações ISO do que qualquer outro na sociedade portuguesa – dose certa, dieta mediterrânica, ambiente, segurança alimentar, consumidores, combate ao desperdício, autorregulação, eficiência energética. Cumprimos com sucesso os objetivos a que nos propúnhamos com esta 1ª Convenção de Alimentação Coletiva: O primeiro, **pôr em confronto os principais *players* do setor** de forma a refletirem sobre o presente e o futuro, para que manifestassem as suas opiniões, o seu estado de desenvolvimento e apresentar as suas propostas para que todos possamos ser mais ricos, mesmo sendo competidores, e aprender uns com os outros. O segundo objetivo, **atrair e fazer participar entidades públicas para a sensibilização da representatividade deste setor**, uma importante economia que está para além do seu valor económico de faturação, dando a conhecer os seus constrangimentos e dificuldades. O setor público, quer do ponto de vista da Administração Central, quer da gestão municipal, é um importante parceiro, consumidor e cliente das atividades económicas sob o *umbrellla* da alimentação coletiva. São iniciativas como esta que, a prazo, podem ter um impacto positivo também no consumidor final."

AQUI AS SANDES SÃO FEITAS COM QUEIJO LIMIANO

Limiano, o queijo nº 1 em Portugal, tem uma proposta vencedora: um conceito que valoriza as sandes das cafetarias. Ao mencionar que "Aqui as sandes são feitas com queijo Limiano", valoriza-se a oferta com uma marca forte e reconhecida, para reforçar vendas.

Tendência: Cada vez mais os consumidores querem saber o que estão a comer e estão dispostos a pagar mais sabendo que a marca é reconhecida.

O queijo Limiano é o líder da maior categoria em Portugal. Com elevada notoriedade, está presente em mais de 1,6 Milhões de lares, sendo o queijo preferido dos portugueses.

Altamente diferenciador: de sabor suave e textura amanteigada, é a única marca que corta as fatias da tradicional Bola de queijo flamengo.

Teste em diversas pastelarias está a ser um sucesso. Gostávamos de experimentar na sua. Contacte-nos!

Para mais informações, contactar
Rui Madeira – Departamento Comercial rmadeira@groupe-bel.com Telemóvel: 917 582 329

PAINEL I

Melhor saúde com alimentação equilibrada

O primeiro painel da manhã teve como tema as formas de conseguir uma melhor saúde através de uma alimentação equilibrada. Moderado pelo jornalista Paulo Salvador, o painel teve início com a intervenção do Secretário de Estado da Juventude e do Desporto. João Paulo Rebelo destacou os preocupantes números que Portugal ainda apresenta no que toca à falta de exercício físico, tanto nos mais jovens como nos adultos. O sedentarismo, a par dos maus hábitos alimentares e poucas horas de sono, reforçou, são comportamentos que o governo pretende ver invertidos no futuro.

Outra preocupação demonstrada foi o elevado consumo de sal, desta vez por Francisco George, na sua penúltima intervenção pública como Diretor-geral da Saúde, destacou como os portugueses, por razões históricas e sociais, se tornaram dependentes do consumo de sal, e de como esse hábito tem consequências nefastas para a saúde. Apontou ainda formas de diminuir o uso do sal na cozinha, dando mais ênfase a outro tipo de temperos, a fim de reeducar o palato.

Por sua vez, a bastonária da Ordem dos Nutricionistas dirigiu a sua intervenção para os padrões de qualidade da restauração coletiva, em particular nas escolas. Alexandra Bento acredita que a qualidade e segurança alimentar em Portugal é alvo de grande controlo, pelo que a preocupação da sociedade não deverá ser essa. O foco deve ser, por exemplo, se as refeições são servidas de acordo com os referenciais, ou se toda a refeição é consumida pelas crianças. A sopa e a fruta deixada no tabuleiro é, aponta, uma questão a ter em atenção.Também João Paulo Rebelo, do grupo Trivalor, que opera no âmbito da restauração coletiva, reforçou que as opções alimentares dos portugueses nem sempre são tomadas tendo em conta o que é melhor para saúde, e que o menor custo nem sempre significa uma dieta alimentar adequada. O desafio é, salientou, gerir os recursos na cadeia de valor desde a produção ao serviço, de modo a tornar mais acessível uma alimentação de qualidade.

← JOÃO PAULO REBELO
Secretário de Estado da Juventude e do Desporto

"Portugal tem hoje a terceira maior taxa de inatividade física da União Europeia. Há cerca de 40% da população em idade escolar que não tem prática desportiva ou qualquer tipo de atividade física, e cerca de 60% da população em idade adulta reconhece não fazer qualquer tipo de atividade física. O sedentarismo é hoje responsável por elevados índices de excesso de peso, e sabemos que isso conduz a uma série de doenças, cardiovasculares e outras. Conclusão: a população jovem não se alimenta bem, não pratica atividade física suficiente, e isso é algo que preocupa a minha tutela, pelo que devemos procurar implementar políticas que contrariem estas tendências."

→ FRANCISCO GEORGE
Diretor-geral da Saúde

"O sal tem uma consequência aditiva, as pessoas deixam de conseguir comer sem ter o sabor do sal. Nós comemos mal, de forma geral, mas comemos o dobro do sal que devíamos consumir. Temos um consumo diário *per capita* superior a dez gramas, quando o máximo admissível seria cinco gramas. O que fazer? Esta questão do sal tem de ser vista num plano de substituição. Temos de substituir metade do sal que consumimos por ervas aromáticas. Mas porquê? Qual é o problema, se os nossos antepassados sempre consumiram sal? É verdade, só que a esperança de vida de um português no tempo dos nossos avós era metade da de hoje. O problema do sal é que está na origem da hipertensão arterial, e a hipertensão é a causa de problemas como a insuficiência cardíaca, o enfarte do miocárdio e os AVC."

↑ ALEXANDRA BENTO
Bastonária da Ordem dos Nutricionistas

"Acredito que neste momento, em Portugal, estamos perfeitamente confortáveis naquilo que são as grandes regras em termos da qualidade e da segurança alimentar. Questão diferente será a da sustentabilidade alimentar, relacionada com a proximidade local dos produtos que consumimos: o local de onde o produto é proveniente, se tem de percorrer muitos quilómetros, se é de agricultura biológica ou convencional. Acima de tudo, o que se pretende com os referenciais para a oferta alimentar nos espaços de restauração coletiva é providenciar aquilo que é o equilíbrio alimentar. Porque as questões da qualidade têm de estar asseguradas *a priori* por legislação própria."

↑ LUÍS CARREIRA GARCIA
Representante do Grupo Trivalor

"As dietas alimentares que gastam menos verba, as de valor económico mais baixo, tendem a ser aquelas que objetivamente também têm resultados menos favoráveis ao longo do tempo. Sentimos que o preço dos géneros alimentícios ao longo do tempo tem vindo a relativizar-se, e que há por vezes um desvirtuar dos alimentos que deveríamos consumir com mais naturalidade – como a sopa ou a fruta. E se pensarmos nisto, a questão da economia ligada àquilo que é a refeição que tem de ser fornecida não pode ser considerada o problema. Até porque, normalmente, por comparação com outros bens carregados de energia e açúcar, o alimento mais saudável é o que tende a ter um preço mais justo."

MODERADOR
Paulo Salvador
TVI

WWW.FACEBOOK.COM/AHRESP/

grupo ARCOHOTEL
ARCOFRIENDS
SOLUÇÕES GLOBAIS PARA HOTELARIA
arcofriends@arcofriends.pt | 917 770 318

COZINHAS INDUSTRIAIS
- KORE GENERATION 930 PROF.
- SYMPHONY PERSONALIZADAS À MEDIDA
- COOK & CHILL

GRANDE PRODUÇÃO ALIMENTAR
- IV GAMA
- V GAMA

LAVANDARIAS
- HOTELARIA
- SAÚDE
- AUTOSERVIÇO

TRATAMENTO DE LOIÇA
- LAVAGEM
- SECAGEM
- POLIMENTO

FRIO COMERCIAL

INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS

EMBALAGEM

LIXO E RECICLAGEM

grupo ARCOHOTEL
ARCOFRIENDS
Distribuidor oficial:
FAGOR
FAGOR INDUSTRIAL

PAINEL II

Cadeia de valor "Do prado ao prato"

O segundo painel da manhã versou sobre a qualidade dos produtos que se levam do prado ao prato – ou seja, desde a sua produção até ao momento de chegar ao consumidor, seguindo todas as normas de segurança alimentar. Como impulsionar e gerar mais valor nesta cadeia? O Secretário de Estado da Agricultura e Alimentação, Luís Medeiros Vieira, frisou como o setor agroalimentar é hoje em dia altamente exportável e pleno de dinamismo, pois teve a capacidade de ir inovando e resistindo aos múltiplos desafios económicos das últimas décadas. Mas é preciso produzir mais e melhor, avança, a fim de criar mais valor acrescentado para a economia e envolver mais os consumidores no escoamento da produção nacional.

Por seu turno, Jorge Rita, Vice-presidente da Confederação dos Agricultores de Portugal, observou que a expressão "do prado ao prato" é uma mais-valia que revela a confiança e a segurança que é possível encontrar nos produtos nacionais. O que nos falta, recorda, é reforçar a autoconfiança e afirmarmo-nos nos mercados, pois muitas vezes precisamos de ir lá fora para perceber como "é extraordinário o que fazemos por cá". Um pensamento corroborado por Jorge Tomás Henriques, Presidente da Federação das Indústrias Portuguesas Agroalimentares, para quem o percurso feito nas últimas décadas pela indústria portuguesa agroalimentar é verdadeiramente exemplar. O investimento na gestão dos ativos e a sua articulação com as necessidades da sociedade, bem como a aposta na segurança alimentar e na qualidade, são fatores diferenciadores.

Finalizando o painel, Carlos Damas, diretor de qualidade da ICA – Indústria e Comércio Alimentar, realçou que as boas práticas passam sobretudo por dar ao consumidor uma proposta alimentar adequada – sendo que o adequado, no contexto da restauração coletiva, é largamente influenciado pela componente preço e pelo facto de as cadeias de distribuição serem mais ou menos longas.

← LUÍS MEDEIROS VIEIRA
Secretário de Estado da Agricultura e Alimentação

"A agricultura portuguesa atravessa um bom momento – pese embora a questão da seca, que atualmente nos afeta –, mas a agricultura de hoje é mais profissional, inovadora e mais orientada para o mercado. E isso deve-se fundamentalmente à resiliência e à capacidade dos nossos agricultores e empresas do setor agroindustrial, mas também à integração na União Europeia, que afetou o paradigma da agricultura portuguesa, uma vez que muitas das infraestruturas criadas têm a marca da integração do nosso país no espaço comunitário. E quando toda a gente dizia que os nossos agricultores não eram capazes de combater a concorrência do exterior, eles tiveram coragem e capacidade de mostrar o contrário."

→ JORGE RITA
Presidente da Confederação dos Agricultores de Portugal

"O grande objetivo da região [dos Açores] e do país na área da agricultura, pois nós produzimos de forma extraordinária, é valorizarmos mais aquilo que produzimos. Falta que todos nós acreditemos mais que somos bons e que sabemos fazer bem, que sabemos até fazer melhor que muitos. Temos muitas vezes esse problema de afirmação nos mercados, na confiança que devemos transmitir nesses contextos. (...) Nós precisamos muitas vezes de ver os outros países para percebermos como é extraordinário o que fazemos cá. E a agricultura faz um trabalho excelente ao produzir produtos para a restauração com qualidade, segurança alimentar, confiança e rastreabilidade. Não sei se muitos países têm, neste momento, melhores condições que Portugal para oferecer um produto com a qualidade e segurança alimentar que nós apresentamos."

→ JORGE TOMÁS HENRIQUES
Presidente da Federação das Indústrias Portuguesas Agroalimentares

"Nas últimas décadas fizemos um percurso do ponto de vista da indústria portuguesa agroalimentar e das bebidas que, modéstia à parte, consideramos verdadeiramente exemplar. Porque nos empenhámos num programa vasto do melhor que se fez na Europa em termos de segurança alimentar e de qualidade, assegurando não só a forma de gestão dos ativos, como a forma de pensar os ativos industriais e a sua articulação com as necessidades da sociedade e as exigências dos consumidores. E por isso é que esta indústria, ao contrário de outras, sobreviveu a várias crises – eu diria quase tragédias – nacionais. Resistiu, criou ativos, investiu, ainda que timidamente, em inovação, mas sobretudo investiu em segurança alimentar e em qualidade, dentro das dos padrões que são as exigências da Comunidade Europeia, e em muitos casos até ultrapassando essas exigências e criando exigências internas de grande rigor."

← CARLOS DAMAS
Diretor de qualidade da ICA – Indústria e Comércio Alimentar

"A segurança alimentar está assegurada do ponto de vista daquilo que é o próprio setor e as boas práticas que são aplicadas. Mas aquilo que nós damos aos nossos consumidores tem de ser o adequado. E o ser adequado significa que temos de responder àquilo que são os preços e os requisitos que nos são colocados. Esses requisitos na restauração coletiva, muitas vezes, não são correspondentes em relação àquilo que são os preços praticados. E isso leva a que a cadeia de distribuição seja alargada, isto é, temos de ir procurar géneros alimentícios em locais muito mais longínquos – e que, em termos de segurança alimentar e em termos nutricionais podem ser afetados por terem uma cadeia de distribuição mais longa."

MODERADOR
Luis Castro
RTP

PAINEL III

Restauração coletiva: a importância para a economia

A terminar a manhã, o terceiro painel debruçou-se sobre a importância da restauração coletiva para a economia nacional. A conversa teve início com o Secretário de Estado Adjunto e do Comércio, Paulo Alexandre Ferreira, que destacou algumas das medidas governamentais da pasta que tutela, em prol da segurança alimentar e estímulo à economia. O trabalho que tem vindo a ser desenvolvido nos últimos anos no que toca à segurança alimentar, frisou, é um passo positivo que contribui para a competitividade e níveis de confiança dos consumidores.

Em seguida, José Manuel Esteves, Diretor-geral da AHRESP, salientou que a restauração coletiva precisava há muito de um debate sério e alargado, como o proporcionado por esta 1ª Convenção, não deixando de recordar o bom trabalho desempenhado pelas centenas de associados da AHRESP neste setor, bem como a adesão aos programas de valorização dos produtos nacionais.

Um elogio reiterado pelo economista Daniel Bessa, ao falar no elevado número de refeições servidas diariamente pela restauração coletiva com qualidade e a um preço acessível, representando um grande contributo para o orçamento das famílias portuguesas.

O painel terminou com a intervenção de José Juan Santos, da Universidade de Salamanca, que descreveu os protocolos de colaboração da sua universidade com variados serviços de restauração coletiva em Espanha. Serviços esses que estão sujeitos a normas de segurança alimentar muito rigorosas, normas essas que se aproximam ao nível de exigência e desenvolvimento que encontrou em Portugal.

MODERADOR
Paulo Ferreira
Jornalista

← PAULO ALEXANDRE FERREIRA
Secretário de Estado Adjunto e do Comércio

"A alimentação é de facto muito importante na qualidade de vida de um cidadão. E aí é preciso ter atenção aos aspetos da segurança alimentar, uma área que em Portugal, hoje em dia, todos reconhecemos que é um dado adquirido. E isso também por via do trabalho que tem vindo a ser desenvolvido nos últimos anos com as instit uições que, no terreno, garantem o cumprimento das normas que nos protegem a todos, enquanto setor e enquanto cidadãos consumidores. Destaco o papel da ASAE, e o seu desempenho, para que esse sentimento de segurança alimentar exista em Portugal. É óbvio que há coisas que precisam de ser trabalhadas, e temos vindo a interagir com a AHRESP no sentido de melhorar também a forma como a ASAE se coloca no terreno."

→ JOSÉ MANUEL ESTEVES
Diretor-geral da AHRESP

"Hoje, este evento também é para homenagear os nossos associados que, discretamente, servem milhões de refeições por ano. Hoje estamos a servir cerca de 300 milhões de refeições, por ano, à população portuguesa. E é nesse sentido que, no tema da economia, que é feita por homens e mulheres, fazemos questão de dizer que é também em nome deles que trabalhamos com o governo, no dia a dia, através do Portugal Sou Eu, onde já ultrapassámos os objetivos que nos foram propostos. A adesão é plena e temos de ter consciência de que temos de ser nós a sensibilizar os dez milhões de portugueses, tal como os vinte milhões de turistas que diariamente nos 'usam', seja em restaurantes, seja nos hotéis, para que comprem o que é português."

↘ Imagem da esquerda: A plateia teve oportunidade de questionar os intervenientes de todos os painéis. Imagem da direita: Paulo Ferreira, Jornalista (moderador), Paulo Alexandre Ferreira, S. E. Adjunto e do Comércio; José Manuel Esteves, Diretor-geral da AHRESP;

→ DANIEL BESSA
Economista

"Depois de ver os números europeus, percebemos que o setor da restauração coletiva não tem, em Portugal, nem mais nem menos expressão do que aquela que poderíamos esperar atendendo à média comunitária. Estamos rigorosamente na média comunitária: 3% das refeições, 2% do valor do PIB. É evidente que aspiração nunca pode ser só a média, mas sim fazer melhor. E de onde é que vem a diferença? Do preço médio: porque outros países vendem a 4, e nós vendemos a 3. (...) A economia é composta pelas dezenas de milhares de trabalhadores e de empresários, mas, sobretudo, é feita de consumidores. E acho que o maior fator de orgulho para este setor não está em nenhum destes números; está sim no número de refeições que se serve por dia a tantos milhões de portugueses a um preço acessível, com uma grande conveniência, e com uma qualidade e uma segurança que, acredito, são inexcedíveis – e cujo preço, por muito que nos custe, é um grande contributo para o orçamento das famílias portuguesas."

↑ JOSÉ JUAN SANTOS
Universidade de Salamanca

"Do ponto de vista da nutrição e da alimentação, na Universidade de Salamanca estamos envolvidos nos conceitos de eficiência, de produtividade e de rentabilidade deste setor. Trabalhamos com produtos perecíveis e para mercados distintos. Há uma grande variedade e temporalidade dos menus, para além dos gostos subjetivos dos clientes, o que implica um grande nível de formação e de criação de competências, para atender às exigências dos clientes. Estamos sujeitos a normas de segurança alimentar muito rigorosas, e aqui em Portugal as normas são igualmente exigentes. E estou surpreendido com o nível de desenvolvimento do setor em Portugal, que é exemplar. Acima de tudo, é importante inovar, e gerir a cadeia complexa dos intervenientes deste setor para que a gestão não comprometa nunca a qualidade e segurança sem acrescer custos."

WWW.FACEBOOK.COM/AHRESP/

MedicisForma
SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO
SOLUÇÕES
SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO
HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR
FORMAÇÃO
ESPECIALIDADES MÉDICAS
A SAÚDE DA SUA EMPRESA
COMEÇA NOS SEUS COLABORADORES
LISBOA • PORTO • LEIRIA • OESTE • VISEU
Membro da AEST
Autorizada por DGS-ACT
DGS – aut. nº. 126/2011
ACT – aut. nº. 3370310411
aut. nº. 0271421014
Empresa Certificada
ENTIDADE FORMADORA CERTIFICADA
PROTECÇÃO DO AMBIENTE
• Serviços de saúde pública
SERVIÇOS DE SEGURANÇA
• Segurança e higiene no trabalho
NÚMERO NACIONAL
808 100 014
VISITE-NOS EM
www.medicisforma.pt

PAINEL IV

Trabalho e Qualificação

O primeiro painel da tarde, conduzido por Miguel Ganhão do Correio da Manhã, teve como tema central o trabalho e a qualificação. A sessão teve início com a intervenção de Miguel Cabrita, Secretário de Estado do Emprego, que reforçou a importância do setor da alimentação coletiva para a geração de valor e para a inovação nesta área. Segundo o governante, embora não tenha o reconhecimento público desejado, é um setor com uma forte capacidade de adaptação e crescimento. Para Eduardo Beira, Coordenador do Programa de Valorização e Modernização dos Politécnicos, é essencial que o sistema politécnico não se baseie apenas em reservatórios de conteúdos, mas que seja um equilíbrio entre conhecimentos teóricos e práticos, onde os alunos possam criar literacia superior em ambientes profissionais, em colaboração com as empresas. Já Carlos Silva, Secretário-geral da União de Trabalhadores, salientou a importância de apostar na promoção do emprego e na qualificação dos trabalhadores, dado que a elevada instabilidade do emprego poderá comprometer projetos de crescimento e rentabilidade para as empresas. No seguimento deste pensamento, António Baião, da Federação dos Sindicatos da Agricultura, afirmou que não será possível ter qualidade de alimentação sem que os trabalhadores tenham melhores condições de trabalho e melhor formação. Assim como Eduardo Beira, Cristina Freitas da Costa, Secretária-geral Adjunta da FoodServiceEurope, acredita numa aprendizagem constituída por uma componente teórica e por uma vertente em que seja possível colocar "as mãos na massa", esta é uma forma de melhorar a atratividade do setor. O painel fechou com a intervenção de Helena Ávila, Diretora da Qualidade da Uniself, para quem a formação nas empresas é uma questão da maior importância. Segundo Helena Ávila, trabalhadores com competências e capacidades distintas, são um fator de sucesso para as empresas de restauração coletiva.

← MIGUEL CABRITA
Secretário de Estado do Emprego

"O tecido empresarial que engloba o segmento da alimentação coletiva é composto por grandes empresas que têm em mãos desafios igualmente grandes, para que estas se possam adaptar a mercados competitivos, a exigências tecnológicas, de segurança e qualidade. A cada dia, este subsetor está a saber criar as suas oportunidades e a conseguir encontrar soluções que vão para além do mero dinamismo da economia nacional. Embora não tenha visibilidade externa para o público, é um setor da maior importância para a geração de valor e para a inovação nestas áreas, e, por conseguinte, tem vindo a ganhar peso."

→ EDUARDO BEIRA
Coordenador do Programa de Valorização e Modernização dos Politécnicos

"A nossa preocupação fundamental é que o sistema politécnico se baseie num ensino vivencial em que a capacidade dos alunos criarem literacia superior, em ambientes profissionais assistidos, deve ser o caráter distintivo. Toda a área da hospitalidade, do turismo e da restauração são áreas em que o ensino precisa de ser feito com meios práticos e com profissionais do setor que saibam transmitir o conhecimento profissional. Assim sendo, é extremamente necessária a colaboração com empresas para que o conhecimento profissional que possuem, possa ser melhor transmitido aos nossos alunos e dessa forma prepararmos melhor os nossos alunos para o mercado de trabalho."

→ CARLOS SILVA
Secretário-geral da União Geral dos Trabalhadores - UGT

"Sabemos que a elevada rotatividade e instabilidade do emprego não são incentivadoras de uma aposta mais forte na qualificação, o que para nós pode comprometer projetos de crescimento e a rentabilidade e sustentabilidade das próprias empresas. Há que apostar na promoção do emprego de qualidade, na melhoria de condições de trabalho e na qualificação de trabalhadores, porque estas são medidas que constituem um desígnio nacional, além de que constam no programa nacional de reformas do atual governo."

MODERADOR
Miguel Ganhão
Correio da Manhã

"Ignorava completamente a dimensão e impacto económico e social deste setor"

← ANTÓNIO BAIÃO
Federação dos Sindicatos da Agricultura

"Não é possível ter qualidade de alimentação sem os trabalhadores terem melhor formação, melhores condições de trabalho e salários. Em conjunto, temos que fazer um esforço para que esta área deixe de ser um setor que acomode trabalhadores com baixas qualificações e passe a valorizar os outros fatores que referi. Beneficiando de uma situação profissional mais agradável, de certeza que os trabalhadores produzem bastante mais."

→ CRISTINA FREITAS DA COSTA
Secretária-geral Adjunta da FoodServiceEurope

"É de extrema importância a existência de uma aprendizagem com uma componente teórica e outra prática, com as "mãos na massa", nas empresas, em que o trabalho seja remunerado. Esta é uma forma de melhorar a imagem e a atratividade do nosso setor para a mão de obra jovem que existe, e que talvez não conheça as oportunidades que existem na restauração coletiva. Estas oportunidades poderão ser muito mais atrativas para quem já teve alguma experiência numa empresa e conheça o 'terreno'."

↑ HELENA ÁVILA
Diretora da Qualidade da Uniself

"A formação nas empresas de restauração coletiva é realmente um ativo de uma importância extrema. Os trabalhadores são um fator-chave para o sucesso da organização das empresas de restauração coletiva e têm conhecimentos como muitos técnicos não têm. Trabalhadores com competências, capacidades e relações distintas, constituem no seu todo um capital de um setor de forte empregabilidade em Portugal."

PAINEL V

Sustentabilidade

No último painel do dia, moderado por Nuno Rocha, da Fundação CEBI, foi discutido o tema da Sustentabilidade. Francisco Calheiros, Presidente da Confederação do Turismo Português, afirmou que nunca se tornou tão urgente a necessidade de integrar o Turismo num sistema de sustentabilidade para o equilíbrio da paisagem e do património, pois é através da sustentabilidade e da saúde que uma sociedade se potencia para o futuro. Na opinião de João Viera Lopes, Presidente da Confederação do Comércio e Serviços de Portugal, as cidades e as comunidades sustentáveis estruturam a evolução da economia dos países. Fernando Santos Pereira, Subinspetor-Geral da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica observou que muitas das irregularidades cometidas, existem pela falta de boas práticas e por isso é necessário que estas sejam implementadas. Em seguida, José Rabaça, Membro do Secretariado Nacional da União das Misericórdias Portuguesas, afirmou que a sustentabilidade para as Misericórdias passará por otimizar recursos e evitar desperdícios, fazendo a distribuição pelas pessoas mais carenciadas da comunidade. Para Beatriz Oliveira, Diretora da Qualidade, Ambiente e Segurança da Eurest, todos têm um papel de atuação na promoção de alternativas mais sustentáveis, independentemente da sua formação.

MODERADOR

Nuno Rocha

Fundação CEBI

← FRANCISCO CALHEIROS

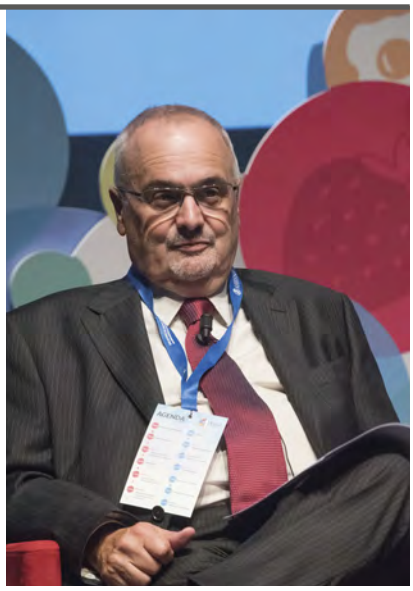
Presidente da Confederação do Turismo Português

"O Turismo deve assumir com toda a clareza compromissos do plano ambiental. Nunca como hoje se tornou tão urgente a necessidade de integrar o Turismo num modelo de sustentabilidade para o equilíbrio da paisagem, da orla costeira e do património e não podemos esquecer também que a realidade do Turismo em Portugal é caraterizada por um dissidente empresarial constituído predominantemente por microempresas, sendo que 67% pertencem ao setor da restauração. É através da sustentabilidade e da saúde que uma sociedade se potencia para um futuro."

→ JOÃO VIERA LOPES

Presidente da Confederação do Comércio e Serviços de Portugal

"As cidades e as comunidades sustentáveis são elementos estruturantes da evolução da economia dos países. As instituições de alimentação coletiva, as empresas e os organismos que recorrem a elas podem ter um papel extremamente motivador no que diz respeito à sustentabilidade.
A fase de prevenção e de educação é um elemento estruturante para dar conhecimento e enquadrar cada vez mais as pessoas e as empresas nesta atividade, inclusive há que reconhecer o esforço feito por parte da ASAE para valorizar mais este seu papel de formador em vez de meramente coletor de processos e multas."



→ **FERNANDO SANTOS PEREIRA**
Subinspetor-Geral da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica - ASAE

"Muitas das irregularidades existem pela falta de boas práticas e por isso existe da nossa parte um esforço para que possam ser implementadas de forma a contribuir para a sustentabilidade. Ambicionamos que a taxa de incumprimento continue a reduzir na parte da restauração coletiva e que a adesão que temos nas campanhas preventivas continue a ser bastante elevada. E, simultaneamente, apostar num papel formativo junto das que ainda não aderiram. Continuaremos no caminho de não destruir matérias, mas reutilizá-las, assim como diz respeito ao material contrafeito que apreendemos para que as pessoas que tenham carência deles, possam utilizá-los e, portanto, dar um destino económico e um destino social."

← **JOSÉ RABAÇA**
Membro do Secretariado Nacional da União das Misericórdias Portuguesas

"A sustentabilidade para as Misericórdias passará por otimizar os recursos, evitar desperdícios, passar pela formação e com isto terem uma relação mais próxima com as empresas de restauração coletiva. A compra de equipamentos adequados e o planeamento atempado da ementa podem evitar desperdícios acentuados com efeitos na sustentabilidade ambiental, social e económica. Tentamos que não haja desperdício alimentar fazendo a distribuição dos excedentes pelas pessoas mais carenciadas da comunidade."

"A sustentabilidade é um elemento essencial enquanto créscimo da população mundial e é extremamente importante, tendo em conta que os nossos recursos globais são limitados"

JOÃO VIEIRA LOPES
Presidente da Confederação do Comércio e Serviços de Portugal

↓ **BEATRIZ OLIVEIRA**
Diretora da Qualidade, Ambiente e Segurança da EUREST

"Estamos numa altura de grandes desafios para os setores, em particular para a restauração coletiva, mas acho que temos que repensar o paradigma para fazermos as coisas de forma diferente, o que depende diretamente de nós. Todos têm um papel muito grande de atuação, independentemente de terem uma formação, mais específica ou não, junto da promoção de alternativas mais sustentáveis, de produção mais sustentável face aos hábitos e tradições que ainda estão enraizadas na nossa população. Portanto, a sustentabilidade é efetivamente fazermos o pagamento das nossas responsabilidades seja aos nossos colaboradores, seja aos nossos fornecedores ou seja ao Estado."

MOMENTOS E PERSONALIDADES

À esq.: Comendador Mário Pereira Gonçalves, Presidente da AHRESP e Carlos Moura, Vice-Presidente da AHRESP. À dir.: Adalberto Campos Fernandes, Ministro da Saúde, Francisco George, à data Diretor-geral da Saúde, Paulo Macedo, Presidente da CGD, Mário P. Gonçalves e Carlos Moura

À esq.: Na plateia, o Presidente da AHRESP com Paulo Alexandre Ferreira, Secretário de Estado Adjunto e do Comércio, (à dir.) e Fernando Santos Pereira, Subinspetor-geral da ASAE (à esq.) À dir.: Carlos Moura, Pedro Carvalho, do Gabinete de Apoio aos Negócios da AHRESP, e José Manuel Esteves, Diretor-geral da AHRESP

Da esq. para a dir.: Alexandra Bento, Bastonária da Ordem dos Nutricionistas, Rui Mota, Presidente da Assembleia Geral da AHRESP, Francisco George, Adalberto Campos Fernandes, Ministro da Saúde, Mário Pereira Gonçalves e Carlos Moura

À esq.: Carlos Moura, José Juan Santos, da Universidade de Salamanca, e Mário Pereira Gonçalves

No átrio do auditório, houve oportunidade para uma mostra dos patrocinadores do evento, com a apresentação de produtos, equipamentos e soluções para a atividade da restauração coletiva

PATROCINADORES OFICIAIS

gertal, ilau, Sogenove, ticket Serviços, SINAL MAIS, VivaMais, Bohemia Cerveja, Bacalhau Riberalves, Cerealis, Delta, PalmeiroFoods natural solutions, bel, Eurest, Luso Fruta, Villas Hotmec, Acede, ica people & food, ARCOFRIENDS, UNISELF

ORGANIZAÇÃO

AHRESP

APOIOS

A&P, LACTOGAL, HappySurvey

ticket restaurant®

ALIMENTE O SEU NEGÓCIO FAZENDO PARTE DA REDE TICKET RESTAURANT®

- Associação à marca TICKET, há mais de 40 anos em Portugal.
- Divulgação do seu Estabelecimento junto de milhares de empresas e utilizadores Ticket Serviços® em www.ticket.pt, App MyTicket.
- Aumento do negócio e da fidelização dos seus clientes.
- Garantia e facilidade de pagamento, simplificação administrativa e maior segurança.
- Por ser nosso aderente receba, ainda, o Cartão Ticket+, um programa de descontos e ofertas exclusivas em grandes marcas e serviços.

ticket Serviços®

Vantagens todos os dias

SAIBA MAIS:

T. 210 420 300 T. 228 302 900 T. 291 225 727 T. 244 826 378 ticket@ticket.pt **ticket.pt**

BOHEMIA
JUNTA-TE à MESA
SAGRES
BOHEMIA
CERVEJA
IPA
India Pale Ale
PRODUTO DE PORTUGAL
BOHEMIA
Original
CERVEJA
SAGRES
PRODUTO DE PORTUGAL
BOHEMIA
Original
CERVEJA
SAGRES
PRODUTO DE PORTUGAL
BOHEMIA
Trigo
CERVEJA
SAGRES
PRODUTO DE PORTUGAL
BOHEMIA
Puro Malte
CERVEJA
Seja responsável. Beba com moderação.