

Compal

QUALIDADE, INOVAÇÃO E NUTRIÇÃO

Uma empresa gestora de marcas que fazem boa companhia



Fazendo parte de um segmento de mercado muito competitivo, a capacidade de resposta da Compal à evolução das tendências e às exigências dos consumidores tem sido um denominador comum na sua história de mais de meio século. Depois do seu início de actividade em 1952 com a produção de concentrado de tomate, a Compal é nas últimas décadas líder no segmento dos néctares e sumos de frutos e ocupa uma posição de referência no mercado dos refrigerantes sem gás em Portugal. Entre os consumidores, a marca atinge um considerável nível de reconhecimento e notoriedade, enquanto junto dos clientes obtém as melhores pontuações nos indicadores de lealdade, recomendação da marca, qualidade percebida e produtos.

Ocupando a 7ª posição no *ranking* das 100 maiores marcas de retalho do país, de acordo com dados Nielsen, a Compal tem ganho a preferência dos consumidores em resultado do desenvolvimento duma forte cultura da qualidade, que a posicionou como uma das empresas pioneiras do país a implementar um sistema de gestão da qualidade e uma das três primeiras do sector alimentar a obter em 1994 a respectiva certificação. A aposta constante na inovação e desenvolvimento tem igualmente constituído um factor de diferenciação e conduzido a empresa para o reconhecimento nacional e internacional dos seus produtos, várias vezes premiados pela novidade que apresentam em termos de conceito alimentar e embalagem.

Os investimentos têm sido igualmente relevantes ao nível fabril, com o objectivo quer de aumentar a capacidade produtiva quer de reforçar as condições de higiene e segurança no processamento

quer, ainda, de melhorar as condições de laboração. Em 2002 a reestruturação das instalações existentes em Vila Flor e a instalação de uma nova linha de enchimento para as águas minerais gasocarbónicas naturais permitiram aumentar o volume de produção e sustentar o sucesso do lançamento da Frize Limão. Assinalando na altura os seus 50 anos, a Compal procedeu à mudança da sua imagem, lançou a nova embalagem familiar Tetra Prisma de litro, iniciou uma nova gama de refrigerantes para um segmento mais jovem – B! Ice Drinks e adquiriu a marca líder de bebidas para crianças – Um Bongo.

Os anos de 2003 e 2004 foram particularmente importantes para o dinamismo actual da fábrica de sumos de Almeirim. A nova fábrica, inaugurada em 2003, representou um investimento perto dos 50 milhões de euros e um aumento da capacidade instalada até 250 milhões de litros anuais, tendo sido projectada de modo a responder melhor às novas exigências na área da segurança e qualidade alimentar e de implementação do sistema HACCP. Distinguindo a identidade das marcas de produto da marca de empresa, nesse ano foi criado o símbolo de marca institucional da Compal, SA. Em 2004 arrancou a segunda linha de engarrafamento de águas, foi reforçada a capacidade de produção nos formatos de cartão, onde foi introduzida uma solução de abertura mais prática e higiénica, e deu-se o arranque da linha Pet asséptico. Esta foi a primeira tecnologia do género a ser instalada na Península Ibérica, a qual representou um investimento de cerca de 7 milhões de euros.

O ano de 2005 fica assinalado pelo lançamento pioneiro de produtos com edição limitada e edi-

ção especial e 2006 pelo lançamento do Compal Essencial, uma inovação a nível mundial. Resultado de um apurado estudo em termos de composição organoléptica e teor nutricional, o Essencial vem ao encontro das recomendações da OMS, complementando o consumo diário de fruta fresca.

PREVENIR E GARANTIR A SEGURANÇA ALIMENTAR

A forte capacidade em inovar está associada à qualidade, como refere a directora técnica e gestora de Sistemas da Qualidade e Segurança Alimentar, Elsa Carvalho: "Em termos de saúde pública, a Compal assume, para além do cumprimento da legislação e dos códigos de boas práticas aplicáveis ao sector, o desenvolvimento de programas de inspecção, desde as matérias-primas aos produtos que fabrica e comercializa. Além de inovarmos em produtos mais saudáveis, sem conservantes, baixos em calorias ou enriquecidos, temos implementado sistemas preventivos de garantia da segurança alimentar nos diversos processos de fabrico. A implementação e actualização do nosso sistema de gestão da qualidade (SGQ) centra-se em grande medida nos processos de produção e controlo da qualidade, introduzindo práticas que minimizam a possibilidade de ocorrência de produtos não conformes ou o risco da sua comercialização por erro".

O SGQ da Compal tem sido alvo do dinamismo dos últimos anos da empresa. De acordo com a coordenadora de Sistemas da Qualidade e Segurança Alimentar, Anabela Afonso, "em 2001 efectuámos uma revisão profunda ao sistema, na sequência da reestruturação da empresa e da redefinição de responsabilidades, mas também como preparação da transição para a nova versão da norma ISO 9001:2000, que veio a ocorrer em 2003. Nesse ano procedemos igualmente à extensão do SGQ à unidade fabril de Vila Flor. Já no decurso deste ano o nosso SGQ foi sujeito a auditoria pela entidade certificadora para a renovação da certificação, a qual foi obtida com êxito, demonstrando mais uma vez a cultura da qualidade enraizada na empresa. Encarado como factor diferenciador, o SGQ tem sido uma ferramenta de

gestão e para a gestão, promovendo a clarificação de tarefas e assunção de responsabilidades e a optimização de recursos físicos e humanos. As melhorias contínuas introduzidas nos processos têm contribuído para elevar a satisfação de colaboradores, clientes e consumidores".

Para 2007 prevê-se a implementação do sistema de gestão da segurança alimentar de acordo com o novo referencial ISO 22000:2005, contribuindo com mais um passo para a "Missão Risco Zero" assumida pela gestão de topo da Compal. Como explica Elsa Carvalho, "a Missão Risco Zero é uma campanha interna lançada recentemente, com o objectivo de sensibilizar e envolver todos os colaboradores num projecto comum de maior aposta na segurança alimentar e no compromisso para com o consumidor. Dela fazem parte acções de formação e diversos suportes informativos, onde se divulgam regras e boas práticas quer ao nível da higiene e segurança alimentar quer da segurança no trabalho, numa clara aposta dos responsáveis da empresa nestas áreas".

Embora com um sistema de rastreabilidade implementado muito antes da obrigação legal de 1 de Janeiro de 2005, a Compal está a reforçar nesta área as tecnologias de informação e comunicação, com a introdução da codificação EAN-128 na unidade de venda, usando a tecnologia de rádio frequência (RF), bem como com a implementação do sistema SAP em toda a companhia. Como prioridade foi também eleita a gestão de incidentes/crise. Segundo Elsa Carvalho: "Queremos deter um sistema que nos garanta fiabilidade e rapidez na informação para segurança da nossa actuação e queremos comunicar eficazmente com o exterior, anulando alarmismos injustificados e consequências negativas para a marca".

A melhoria contínua da qualidade e da segurança alimentar, a inovação e desenvolvimento de novos produtos, novos conceitos, novos processos e novas embalagens, aliados à vontade de contribuir para a saúde, nutrição e bem-estar dos portugueses, distinguem a Compal como um património de marcas diferenciadoras no mercado e que fazem boa companhia a todos nós.

