

Ative

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MODERNOS APOIADA NO SABER ACUMULADO



O histórico de mais de 70 anos constitui hoje um capital de experiência e de saber técnico e prático da Ative na prestação de um conjunto variado de serviços destinados a apoiar as empresas do sector agro-alimentar. Fundada em 1934, a Ative manteve-se durante décadas como pioneira e única empresa a prestar serviços de assessoria e informação técnica aos operadores do sector, nas áreas da produção, da distribuição e da restauração e similares, desde questões de fiscalidade a controlo de margens. Com um acumulado de mais de 80 mil clientes, a Ative veio acompanhando a evolução das obrigações legais, o desenvolvimento de novos produtos e serviços e as necessidades específicas de cada tipo de empresa, no sentido de adequar e ajustar a sua resposta ao melhor apoio a dar aos seus clientes.

O esforço constante em procurar oferecer as melhores soluções, na maioria a micro e pequenas empresas, permitiu-lhe ao longo dos tempos ir reposicionando a sua actuação, passando do apoio aos retalhistas de produtos alimentares na fase da forte regulamentação do comércio para novos serviços aquando da liberalização deste. Passando do apoio no cumprimento de novos requisitos legais, quer por parte da indústria quer das empresas que começaram a surgir na nova área da restauração colectiva, para a resposta às maiores exigências que se colocam actualmente em matéria de prevenção da segurança alimentar. Durante vários anos a Ative actuou como entidade de inspecção da conformidade legal, enquanto hoje oferece serviços de higiene e segurança alimentar para a salvaguarda do bom desempenho das empresas e da saúde dos consumidores, permitindo-lhe manter a liderança técnica junto de 20 mil clientes actuais.

Também ela em processo de mudança, a Ative substituiu a sua natureza empresarial de cariz

familiar por uma nova e dinâmica gestão profissionalizada. Nos últimos dois anos imprimiu velocidade à sua capacidade de resposta, munido-se de recursos humanos novos em complemento aos que detêm largos anos de experiência. Apostou no lançamento de novos serviços ajustados às exigências actuais e investiu na melhoria interna, tanto ao nível da organização como das próprias infra-estruturas, prevenindo para breve a sua deslocação para novas instalações e a melhoria dos actuais equipamentos, nomeadamente a nível do laboratório.

Tendo como ambição ser a melhor empresa prestadora de serviços de higiene e segurança alimentar e a de maior dimensão a actuar no Continente e Regiões Autónomas, a Ative possui um quadro de pessoal com meia centena de efectivos, a grande maioria dos quais formando a forte equipa técnica que todos os dias anda no terreno proporcionando aos clientes um acompanhamento regular e próximo. Os seus recursos humanos provêm de formações diversificadas, desde Engenharia Agro-alimentar a Medicina Veterinária, incluindo formações em áreas complementares como em Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho, na área do Ambiente e da gestão da Qualidade. Segundo salienta o responsável da Ative, Ricardo Carinhas, "queremos ser uma empresa apetrechada com os melhores recursos humanos, mantendo a mais-valia dos que possuem uma experiência de 30 ou 40 anos e integrando o valor acrescentado que os mais novos representam".

SERVIÇOS À MEDIDA DAS EMPRESAS

A par de cerca de três mil clientes de grande e média dimensão, sobretudo das áreas da hotelaria, restauração colectiva e distribuição, a Ative

reorientou nos últimos anos a sua oferta de serviços para as microempresas do retalho alimentar e da restauração e similares, confrontadas que foram com a obrigatoriedade da implementação do HACCP e sem conhecimentos e formação para o fazer. Na sua tradição de apoio aos que apresentam maiores dificuldades em acompanhar as mudanças e em integrá-las correctamente no dia-a-dia da sua actividade, a Ative criou um conjunto de metodologias próprias, adequadas à realidade de cada cliente, procurando deixar nas empresas o conhecimento necessário para se autonomizarem na gestão do seu sistema de higiene e segurança alimentar.

Com representações em Lisboa, Porto, Pombal, Faro e Madeira em perspectiva, a Ative realizou em 2006 um total de visitas aos seus clientes que rondou as 55 mil e que incluiu desde a consultoria técnica à formação e treino. Por vezes com formação em grupo, mas a maioria das vezes segundo a modalidade em cascata, com a formação do pequeno empresário que depois se encarrega de formar a sua micro-equipa. Como refere Ricardo Carinhas, "temos uma intervenção informativa, preventiva, formativa e pedagógica. É nosso objectivo garantir que as empresas cumprem os requisitos legais actuais, através do apoio técnico objectivo e customizado que prestamos. Além disso, procuramos fazê-lo da forma mais transparente possível, com uma definição clara da nossa intervenção, do plano de acção a executar, das etapas que integra e dos custos que envolve".

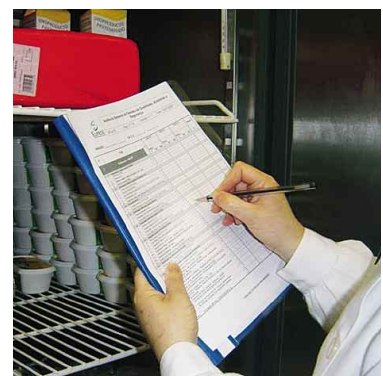
A Ative inclui também na sua vasta carteira de clientes as empresas industriais e o apoio específico à sua actividade, ao cumprimento dos requisitos legais, bem como das boas práticas de fabrico. A par do HACCP, a Ative colabora igualmente na implementação de outros referenciais, tais como ISO 22000:2005, BRC, IFS, GFSI e EurepGap, este último na área da produção agrícola. A sua actividade desenvolve-se ainda no campo da comercialização de instrumentos, destinados nomeadamente à monitorização, ensaio e realização de diferentes testes.

PROJECTOS INOVADORES: STAR E STARS

Lançados nos primeiros meses de 2007, a Ative apostou mais uma vez na criação e disponibilização de um conjunto de ferramentas e materiais necessários ao cumprimento da legislação. Para o retalho criou o Serviço Técnico de Apoio ao Retalho (STAR) e para a área da restauração, o Serviço Técnico de Apoio à Restauração e Similares (STARS). Ambos com custos reduzidos de implementação e disponibilizados em duas versões: *Standard* e *Prestige*, os dois incluem a prestação de apoio técnico especializado com vista a ajudar a sua aplicação em cada estabelecimento. A diferença entre as duas versões está em que o segundo inclui formação, indo mais além que o simples apoio ao cumprimento dos requisitos legais. Como faz questão de sublinhar Ricardo Carinhas, "o facto de serem versões tipificadas, continuam a oferecer a flexibilidade necessária para se ajustarem ao estabelecimento em causa. As nossas soluções continuam a ser à medida das necessidades dos clientes".

Das ferramentas e materiais fazem parte guias para aprendizagem da aplicação da metodologia HACCP, seja no retalho seja na restauração e similares, as respectivas boas práticas de cada um desses sectores, bem como a aplicação de planos de higiene, práticas de manutenção preventiva, processos de monitorização e modelos de registos associados, além de instrumentos necessários a cada um das actividades, nomeadamente termómetros para a monitorização de temperaturas.

Implementadas as ferramentas, os projectos são dados por concluídos, mas o trabalho da Ative pode continuar enquanto avaliador de terceira parte, caso as empresas pretendam ser avaliadas para saber se continuam no caminho certo, conformes com a legislação e a prestar serviços seguros na cadeia alimentar.



www.ative.pt