

## SDF Portugal

# NA LOGÍSTICA DO FRIO O MAIS ALTO GRAU DE CONFIANÇA

Flexibilidade, eficiência e segurança na logística de géneros alimentícios



A temperatura é o cerne da sua actividade, pelo que a correcta e contínua manutenção da cadeia de frio é prioridade máxima. Em todas as etapas e operações em que os produtos estão sob sua responsabilidade, o controlo das temperaturas – instalações, caixas isotérmicas e géneros alimentícios – é factor crítico.

Para uma correcta manutenção da temperatura, bem como para a sua rigorosa monitorização, o investimento na concepção e manutenção de instalações, veículos e equipamentos é necessariamente crucial. Contudo, a potencialização destes recursos só é possível graças a uma equipa motivada e com um conhecimento técnico específico, pelo que o investimento em formação profissional a todos os níveis da organização é contínuo e encarado como um pressuposto básico.

A diversidade de géneros alimentícios que diariamente integra as suas operações leva a que esteja munida das ferramentas necessárias, nomeadamente ao nível de processos e procedimentos concebidos para respeitar e garantir que a segurança dos géneros alimentícios não seja comprometida.

As boas práticas e pré-requisitos do sistema HACCP, presentes na SDF Portugal há já alguns anos, estão agora amplamente conso-

lidados e permitem a implementação bem sucedida dos processos baseados neste sistema. Estes requerem o empenho de toda a organização e são intrínsecos na planificação diária da sua actividade.

Os requisitos do sistema HACCP levam em consideração os princípios constantes do *Codex Alimentarius*, referencial pelo qual a SDF estará, ainda em 2007, certificada.

Outros *inputs* não menos importantes são os que diariamente surgem fruto das exigências do mercado, dos clientes e também das autoridades competentes e sua respectiva legislação. Dar uma resposta eficiente às necessidades colocadas e assegurar sempre os pressupostos básicos da segurança e da qualidade são princípios de gestão e constituem um desafio constante para a equipa SDF.

Como a segurança e a qualidade alimentar são vectores que a SDF interpreta como umas das suas principais orientações, o trabalho neste âmbito desenvolve-se com o objectivo de uma melhoria contínua dos serviços. Assim, está em curso o desenvolvimento de um sistema de gestão da segurança alimentar, entre outros, para que continuamente seja potenciada a progressão de acordo com o mais alto grau de confiança dos seus clientes.

A SDF Portugal, integrada no Grupo STEF-TFE, é o operador líder na logística sob temperatura controlada da cadeia alimentar, desenvolvendo a sua actividade no nosso país com base em três plataformas. Uma banda larga de serviços adaptados às necessidades de cada cliente e de cada mercado são assegurados diariamente a um conjunto alargado de clientes, que se estende do pequeno produtor ao grande distribuidor, de acordo com preocupações constantes:

- ▶ Segurança dos produtos e qualidade no serviço prestado;
- ▶ Gestão da comunicação e transparência de informação;
- ▶ Rigor na análise e desenho operacional;
- ▶ Fiabilidade dos sistemas de controlo e dos sistemas de informação.

