

Eurest

APOSTAR NA SEGURANÇA ALIMENTAR É UM INVESTIMENTO CÔM RETORNO

Desde o início da sua actividade em Portugal, em 1974, que a Eurest aposta na Segurança Alimentar. Tratando-se de uma empresa que opera no sector da restauração pública e colectiva, a Eurest acredita que esta é a chave para a satisfação do cliente/consumidor e, conseqüentemente, do sucesso económico da organização.

A visão estratégica da Eurest rege-se pelo investimento na garantia do Sistema de Gestão Integrado da Qualidade, Ambiente e Segurança (SGIQAS). A este nível podemos afirmar que a sua actuação assenta em quatro pilares: formação, monitorização, avaliação (auditorias, análises microbiológicas, ...) e correcção, com vista à melhoria contínua do serviço. A satisfação e fidelização, quer do cliente (adjudicatário) quer do consumidor (utilizador final), deve-se à obtenção de excelentes resultados nos pilares referidos.

Indicadores de desempenho

Uma das grandes apostas da Eurest é a formação das suas equipas. Acreditando que apenas desta forma obterá equipas coesas e devidamente formadas para as tarefas específicas que desempenham nas actividades do seu dia-a-dia. Esta área é de suma importância para o excelente desempenho da organização, não só porque transmite conhecimentos como fomenta a partilha de experiências entre os seus colaboradores.

Durante 2009 a Eurest ministrou cerca de 40 mil horas de formação aos seus 5500 colaboradores nas mais distintas áreas: atendimento, alimentação e nutrição, técnicas culinárias, segurança alimentar, ambiente, saúde e segurança no trabalho, tecnologias de informação, desenvolvimento pessoal e socorrismo.

Prova do seu compromisso para com a sociedade são todas as acções levadas a cabo no decurso da sua actividade no último período 2008/09, em que as suas unidades de restauração foram objecto de mais de 2000 auditorias realizadas por entidades independentes e qualificadas para o efeito. Por seu lado, as análises microbiológicas realizadas suplantaram as 6900 e foram efectuadas por laboratórios devidamente acreditados.

Sendo a satisfação dos clientes e dos consumidores de

extrema importância para o desempenho da Eurest, anualmente realiza inquéritos a cerca de 22 mil consumidores, de modo a conhecer a opinião dos mesmos sobre a prestação do seu serviço. No período 2008/09 o nível de satisfação situou-se nos 84%.

Certificação ISO 22000

Na sequência do processo de melhoria contínua, em Julho de 2009 a Eurest obteve a certificação do seu Sistema de Segurança Alimentar (HACCP) segundo a norma ISO 22000. Esta certificação veio reforçar o seu compromisso para com a Segurança Alimentar e a Qualidade de Serviço. Este empenho na garantia da Qualidade e da Segurança Alimentar tem-se mostrado uma aposta proveitosa, com a conseqüente fidelização e angariação de novos clientes e consumidores. Um caminho que o sector da hotelaria e restauração terá vantagens em seguir.



www.eurest.pt

Avenida da Quinta Grande, 53, 6º
Alfragide
2614-521 Amadora
Tel./Fax 217 913 692

Av. Sidónio Pais, 379
4100-468 Porto
Tel. 226 078 180
Fax 226 003 466

Eurest

SATISFAÇÃO CERTIFICADA
Consumidores • Clientes • Parceiros • Colaboradores

A Qualidade, o Ambiente, a Segurança no Trabalho e a Segurança Alimentar são parte integrante do nosso plano de negócios e são determinantes na nossa estratégia para o futuro, onde cada Colaborador da Eurest Portugal tem um papel activo na protecção de todos os intervenientes, devendo actuar sempre de forma segura e saudável, para assim prestar um serviço de restauração de excelência com o mínimo impacto no meio ambiente.

Mais de 200 000 Clientes reconhecem, diariamente, na Eurest Portugal uma Marca de Qualidade, com Excelentes Pessoas, Excelentes Serviços e Excelentes Resultados.