



Grupo Ibersol

A REFERÊNCIA NA RESTAURAÇÃO MODERNA

ISO 22000, um passo maior no caminho da sustentabilidade



A Ibersol é o mais importante grupo de restauração moderna em Portugal e um dos maiores da Península Ibérica. Em Portugal, a operação compreende 311 unidades, segmentadas por um portfólio de marcas como a Pizza Hut, Burger King, Pans & Company, KFC, Ô Kilo, Pasta Caffé, Bocatta, Café Sô, Sol, Silva Carvalho Catering e Sugestões e Opções. Em Espanha, o Grupo conta com 117 unidades.

O Grupo Ibersol pauta a sua conduta por cinco princípios de sustentabilidade, que enunciou em 2008:

- Construir relações de confiança;
- Proporcionar experiências mágicas aos clientes;
- Criar lojas de sonho e de futuro;
- Ser uma escola para a vida;
- Respeitar e melhorar o mundo em que vivemos.

Destes princípios, “Ser uma escola para a vida” é claramente o desafio e o compromisso com implicações em milhares de pessoas que o Grupo qualifica anualmente, porque, ao qualificar pessoas, o trabalho desenvolvido tem implicações no futuro e na valorização de cada um, assim como na qualidade dos procedimentos individuais, os quais se repercutem na resposta colectiva.

O ano de 2008 representa também um marco importante para o Grupo, já que iniciou o processo de certificação segundo a norma ISO 22000, materializando importantes eixos da política de sustentabilidade. Mas 2008 ficou ainda marcado pela retracção, com o conseqüente agravamento

da crise financeira e desaceleração económica. Neste contexto, a Ibersol determinou um caminho próprio – a oferta de soluções que garantissem uma alimentação saudável, equilibrada, sem renunciar ao prazer dos alimentos, mas procurando sempre ir ao encontro das possibilidades económicas do consumidor a cada momento, com qualidade e matérias-primas seleccionadas.

Constatou-se, assim, a importância do processo de certificação pela norma internacional mais exigente em segurança alimen-

tar – NP EN ISO 22000 Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar – tornando-se a Ibersol o único grupo em Portugal e um dos poucos a nível internacional, no seu sector específico, a poder evidenciar esta certificação que abrange, para além das cozinhas, todo o processo de gestão e segurança alimentar, desde a origem dos produtos, passando pelo transporte e confeccção, até ao consumidor.

Este processo contou com o know-how da APCER, entidade de certificação de relevo, tanto em Portugal como a nível internacional pela sua integração na rede IQNET, que é sinónimo do reconhecimento internacional das certificações atribuídas. Assim, estando o Grupo Ibersol presente em Portugal e Espanha, o reconhecimento internacional da APCER revelou-se uma mais-valia, pela possibilidade de extensão da certificação ao mercado espanhol. Na escolha da APCER pesou também o facto desta ser a única entidade acreditada em Portugal para a certificação de Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar, de acordo com a norma NP EN ISO 22000:2005, ou seja, com reconhecimento formal para avaliar a conformidade destes sistemas.

A Ibersol acaba de estender esta certificação às suas unidades no Aeroporto de Lisboa e no Estádio do Dragão, fazendo do Grupo o único em Portugal e um dos poucos a nível internacional, no seu sector, a evidenciar este nível de certificação nos segmentos *Travel*.

Paula Salvador, Directora do Departamento de Qualidade da Ibersol

