

# Uniself já eliminou 92% dos plásticos dos refeitórios

20 de Dezembro, 2019

A Uniself é a primeira empresa portuguesa de alimentação coletiva a eliminar os plásticos de utilização única nos seus refeitórios. A empresa, que gere mais de 1.288 refeitórios, de hospitais, clínicas e estabelecimentos prisionais, escolas, empresas privadas apostou este ano na substituição destes artigos de plástico por materiais biodegradáveis e compostáveis, antecipando-se às medidas previstas pelo Governo de eliminar os utensílios descartáveis até ao final do segundo semestre de 2020.

Atualmente, 92% dos refeitórios geridos pela Uniself já utilizam todo o tipo de materiais amigos do ambiente – talheres, copos de água, copos de café, tigelas de sopa e de sobremesa, palhinhas e sacos – e até ao final do primeiro trimestre de 2020 esta medida estará implementada no total da operação dos refeitórios.

“Esta aposta na inovação é realizada pela Uniself com o compromisso de contribuir para a eliminação do plástico no planeta. É nosso dever, não só como individuais, mas como empresas agirmos no sentido de melhorar a qualidade de vida das populações e hoje em dia é sabido que o plástico é uma das principais fontes de poluição. Estamos a ser pioneiros neste ramo de atividade e prevemos contribuir com a redução de mais de 75 mil quilos anuais de plástico. Este investimento neste tipo de material representa o triplo do valor dos produtos utilizados até então, mas é uma aposta no futuro e no ambiente e que é inevitável”, adianta Mateus Alves, presidente do Conselho de Administração.

A Uniself é uma empresa 100% nacional que atua no mercado há 38 anos e que se dedica à alimentação coletiva, em diversas áreas, com atividade em estabelecimentos escolares, hospitais, clínicas, organismos oficiais e refeitórios de empresas privadas. Nos últimos dois anos, tem reforçado a sua carteira de clientes, o que se tem refletido no crescimento do volume de vendas. A empresa prevê fechar este ano com um aumento deste indicador na ordem dos 14%, para 98 milhões de euros.

Com mais de 3.500 colaboradores, 80% dos quais são dos quadros e 20% de empresas de trabalho temporário, a empresa, sediada em Loures, tem tido uma aposta clara nos recursos humanos, quer através da formação quer através das atualizações salariais. “Este ano, aumentámos em mais 6% o ordenado mínimo dos escalões mais baixos. Formar os nossos colaboradores e garantir-lhes uma proposta salarial justa e equilibrada é uma das principais prioridades da empresa. São os nossos funcionários, que com o seu desempenho e dinamismo, contribuem diariamente para o nosso sucesso”, conclui Mateus Alves.

Fundada em 1981, pela mão de Mateus Alves, a Uniself tem vindo a fortalecer e a marcar a sua posição no mercado, pautando a sua atuação por critérios rigorosos de qualidade e segurança alimentar. Ao longo dos seus 38 anos de

mercado, a empresa tem vindo a adaptar-se às novas exigências da atividade e dos consumidores e tem vindo a apostar em novas soluções, equipamentos e tecnologias. Um dos principais investimentos ultrapassou os 17 milhões de euros, na construção da unidade fabril dedicada à produção de produtos pasteurizados e ultracongelados.

A qualidade, segurança alimentar e alimentação saudável são valores intrínsecos à missão da Uniself, implementando processos de fiscalização por parte de uma equipa interna composta por meios técnicos internos, inspetores operacionais e nutricionistas, que asseguram o controlo de toda a cadeia de produção.