

**g**

# TRANSFORMAR A ALIMENTAÇÃO EM OPORTUNIDADE

[WWW.GERTAL.PT](http://WWW.GERTAL.PT)

**PORTEFÓLIO DE PROJETOS E INICIATIVAS**

Inovar permanentemente,  
com muito gosto.



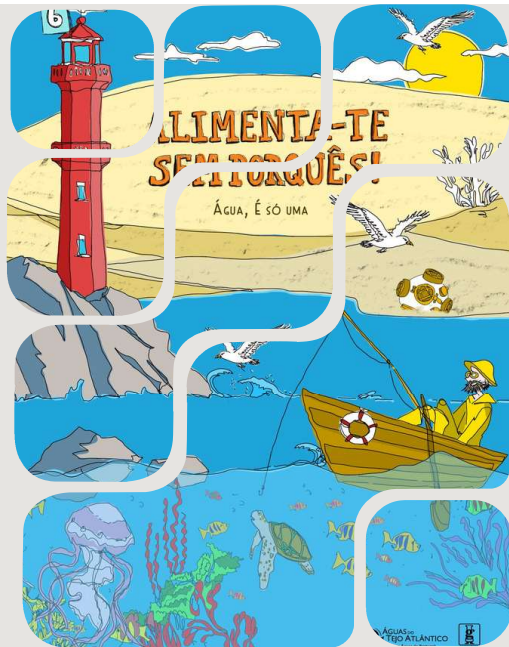
# GERTAL

Consigo, com muito gosto.

Especialista na gestão integral de refeitórios, cafetarias e catering

## VISÃO

Antecipar permanentemente soluções de alimentação e restauração, através do desenvolvimento de novos conceitos e métodos que garantam a fidelização à GERTAL e a liderança de mercado



# PORTEFÓLIO DE PROJETOS E INICIATIVAS

CADA PROJETO É UMA HISTÓRIA DE SUCESSO





**GERVALOR**

**100% ALIMENTO**



**100%  
ALIMENTO**

uma alimentação responsável e de qualidade



Da polpa à casca...  
... alimente-se por inteiro



**PRATO TRIPARTIDO**



# gerValor

**Economia Circular em foco  
na cadeia de valor**



Avaliação do ciclo  
de vida e do  
impacte ambiental

Soluções para a  
valorização dos rOA  
(Benchmarking  
e Mobilização de  
agentes económicos)

Desenvolvimento de  
modelo de  
negócio(s) e  
definição de  
indicadores

Identificação de  
benefício  
económico, social  
e ambiental

Cooperação com  
projetos  
existentes e  
entre agentes  
económicos

Criação de plano  
de negócio(s)

## 100% alimento

Nada se desperdiça,  
tudo se aproveita



Aplicações  
práticas de uma  
alimentação  
integral, segura e  
equilibrada

Divulgação nos  
refeitórios com a  
presença do Chef Hélio  
Loureiro, autor das  
receitas em parceria  
com a APN

E-book disponível  
no site institucional  
da Gertal

@ [www.gertal.pt](http://www.gertal.pt)

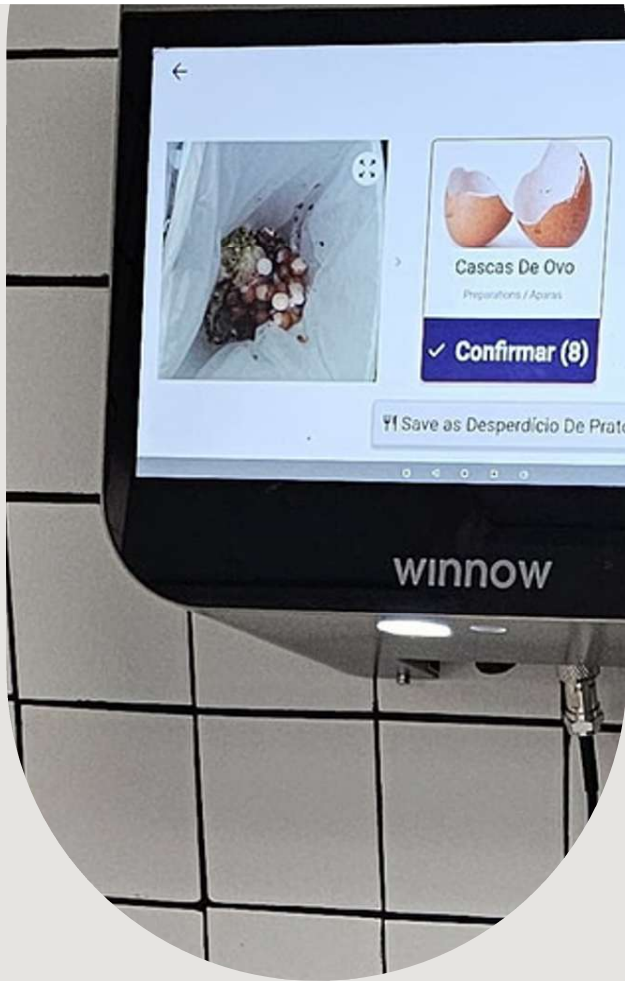
## Prato Tripartido GERTAL



Utilização de prato  
graficamente  
tripartido

Referência de porções  
de alimentos a  
considerar para uma  
alimentação equilibrada

Promoção de uma  
alimentação saudável e  
sustentável em parceria  
com o Instituto Doutor  
Ricardo Jorge



**MINIMIZAÇÃO DO  
DESPERDÍCIO COM  
IA**

**DO CAMPO AO  
PRATO**



**DO CAMPO  
AO PRATO**



**TEST BED  
LA VOISIER**

## Sistema de Gestão para a Minimização do Desperdício Alimentar



Alinhado com a implementação de Sistema de Gestão de responsabilidade social alinhado com os ODS

Aposta na digitalização dos processos de controlo com recurso a Inteligência Artificial



# Do campo ao Prato

## SOPA DE ESPARGOS com amêndoa torrada

Comece por descascar a cebola e cortar em meias-luas. Corte o alho-francês e corte a curgete em cubos. Corte os espargos, descartando o talo fibroso e cortando em rodela. Reserve as pontas. Coloque o azeite e adicione a cebola. Refogue até dourar. Acrescente as rodela de espargos e os legumes. Tempere com sal e pimenta. Deixe cozinhar cerca de 40 minutos em lume brando. Depois do tempo, triture com a varinha mágica. Refaça a sopa e, posteriormente, adicione 2/3 do leite natural. Adicione a sopa e reserve. Na mesma frigideira, adicione 5 g de azeite e reserve. Na mesma frigideira, adicione 5 g de azeite e salteie as pontas dos espargos. Sirva a sopa e finalize com um pouco de iogurte natural e as pontas de espargo salteadas e a amêndoa torrada.

40m  
Preparação

8  
Porções

Fácil  
Dificuldade



### Pegada de azoto

173 por dose

Valor nutricional

	Energia total	Ácidos gordos saturados	Hidratos de Carbono	Açúcares	Proteína
Porção	71 kcal	1,6 g	0,2 g	0,8 g	0,07 g
Por 100g	71 kcal	1,6 g	1,3 g	5,8 g	4,9 g



Aposta na sensibilização e envolvimento dos nossos stakeholders

Partilha de receitas com declaração nutricional e pegada de azoto

As sinergias entre a saúde humana e a saúde planetária

## Test Bed Lavoisier



**Integração do Test Bed Lavoisier na cocriação de soluções circulares inovadoras.**

**Desenvolvemos protótipos baseados na valorização de subprodutos alimentares. Exploramos fluxos, convertendo-os em novas soluções e aplicações sustentáveis.**



**ALIMENTA-TE  
SEM PORQUÊS**

**CASCA IN**



**gg**

**RAIZ**

## Alimenta-te sem Porquês



Sensibilização direcionada  
para as crianças

Abordagem de temas de  
âmbito de saúde, nutrição  
e sustentabilidade



## CASCA IN



Projeto de incorporação de subprodutos vegetais na produção de refeições

ODS 12

**PRODUÇÃO  
E CONSUMO SUSTENTÁVEIS**

EIXO ODS


**2024 | PRÉMIO GOLD**



**apee**  
associação portuguesa de ética empresarial



RAIZ



Projeto com o envolvimento ativo  
dos consumidores e cliente  
Santander na procura de estratégias  
de redução e ação face ao  
desperdício alimentar

Ambição e metas claras conjuntas



**GERALGAS  
LOVERS**

## GERAR CONSCIÊNCIA

### DESAFIO GERAR CONSCIÊNCIA

No dia **29 de Setembro** comemora-se o **Dia Internacional da Conscientização sobre Perdas e Desperdício Alimentar** e o **Dia Mundial do Coração**.

A Gertal desafia os seus colaboradores a elaborar um menu no próximo dia **30 de setembro**.

O menu deve considerar o aproveitamento integral dos alimentos de forma a minimizar o desperdício alimentar, ainda a incorporação de alimentos "amigos" do coração. Para mais informações leia o regulamento.



**SABORES SEM  
DESPERDÍCIO**

## GERALGAS LOVERS



Projeto reconhecido por especialistas na área da Nutrição em Portugal



Incorporação de macroalgas na alimentação coletiva em escolas e empresas



## Gerar Consciência



Participação de todas as  
equipas desafiadas a criar e  
partilhar soluções  
alimentares sem desperdício  
e disponibilizar ao  
consumidor

**CALL  
TO  
ACTION**



## Sabores Sem Desperdícios



**Sensibilização dos nossos colaboradores para as perdas e desperdício alimentar pelo seu envolvimento e integração de medidas de redução nas suas operações diárias**



## COMPROMISSO

**Transformar o desperdício em  
oportunidade**

**Agir para aumentar o impacto das  
nossas estratégias de redução**



**gg** COM  
MUITO  
GOSTO.