

momentos à descoberta 10

O caminho do sucesso e glória da Unicer passa também por

Leça do Balio



Acompanhe-nos numa breve visita pelas diferentes Direcções que compõem este Centro e surpreenda-se com tantas descobertas.

Fique atento aos pormenores e prepare-se para responder aos desafios do

Jogo da Glória SUPER BOCK

que lhe oferecemos.
Divirta-se, aprendendo!





1 UMA HISTÓRIA QUE NOS ENCHE DE ORGULHO

O C.P. de Leça de Balio foi inaugurado a 28 de Setembro de 1964, pelo Presidente da República, o Senhor Almirante Américo Tomás. A unidade tinha uma capacidade de produção anual de 25 milhões de litros.

Possuía três linhas de enchimento de garrafas, com capacidade unitária para 20 mil garrafas/hora, e uma linha de enchimento de latas, com capacidade para 16 mil latas/hora. A fábrica apresentava uma área total de 110.000 m².

O investimento rondou os 190 mil contos.

O ano de 1970 ficou marcado pelo enchimento do 25º milhão de litros de cerveja, um valor cerca de 14 vezes inferior à capacidade produtiva actual. No ano seguinte, são construídos novos edifícios e montados equipamentos nas centrais de vapor e de frio, nas cilindro-cónicas e nos armazéns de vasilhame. Nos anos 80, a empresa

é privatizada e são feitos investimentos no laboratório e na instalação de uma linha de enchimento de barris, com capacidade para 240 barris/hora.

Em finais de 2003, foi construído um novo Laboratório de Inovação e Desenvolvimento e uma Instalação Piloto para apoiar o desenvolvimento de novos produtos e processos de fabrico. Foram ainda feitos grandes investimentos na automatização e robotização das linhas de enchimento, que permitiram melhorar a eficiência operacional e a produtividade.

Em 2007, Leça do Balio recebeu a primeira linha de enchimento de barril de tara perdida do mundo e, no ano seguinte, fizeram-se novas apostas em inovação, com a construção da Mini-Malteria e da Mini-Fábrica destinada à produção de cervejas especiais.

FACTOS E CURIOSIDADES:

Super Bock Green foi lançada no mercado em 2004.
Dois anos mais tarde surge **Super Bock Abadia**,
a 1ª cerveja de receita artesanal produzida em Portugal.



2 AS RESPONSABILIDADES DAS DIVERSAS ÁREAS

As áreas de suporte

A **Direcção de Pessoas e Comunicação** tem como objectivo impulsionar uma cultura positiva, fazendo da Unicer uma Empresa onde as pessoas se sentem felizes. Esta Direcção integra as seguintes áreas: Assessoria Jurídico-Laboral; Assessoria Mediática; Controlo de Gestão, Benefícios e Retribuição; Capital Humano e Cultura Organizacional e Responsabilidade Corporativa e Comunicação Externa. Anualmente recebe, em média, 700 currículos e 2.240 pedidos de apoio e patrocínios.

O **Gabinete Jurídico** promove a defesa dos interesses e direitos da Unicer: assegurando que a Empresa e as suas marcas sejam sinónimo da confiança, qualidade e excelência; salvaguardando os interesses dos consumidores, clientes e accionistas; otimizando a contratualização com terceiros; assessorando os Órgãos Sociais e os Quadros Dirigentes; assegurando a legalidade dos actos societários do Grupo; implementando a simplificação da estrutura societária; mantendo o aconselhamento no âmbito da propriedade industrial, garantindo a conformidade com as exigências legais em termos de publicidade, rotulagem e qualidade dos produtos e defendendo perante os tribunais e demais entidades administrativas e fiscais o bom nome da empresa e das suas marcas.

Criada em Janeiro de 2009, a **Direcção de Gestão de Projectos** é responsável pela coordenação dos projectos estratégicos e transversais da Empresa, garantindo sinergias, agilidade e eficácia na sua implementação.

A **Auditoria Interna** tem por missão assistir a Gestão da Unicer na avaliação dos riscos do negócio e do sistema de controlo interno, promovendo a eficácia dos processos e a eficiência na utilização dos recursos, bem como a monitorização do cumprimento das leis e regulamentos.

Administrativo-Financeira: criando valor



Cabe à **Direcção de Finanças e Contabilidade** assegurar a implementação de políticas e práticas optimizadas de gestão financeira e fiscal, optimizar a estrutura de capitais e reduzir investimento em Fundo de Maneio e garantir a adequada classificação e documentação das transacções. Asseguramos, em 2009, a cobrança



de 482 Milhões de Euros, a gestão de uma dívida média de 270 Milhões de Euros e preparamos e acompanhamos 4 candidaturas potencialmente geradoras de incentivos financeiros e fiscais de 4 e 1,7 Milhões de Euros, respectivamente.

A **Direcção de Controlo de Gestão e Planeamento** tem como compromisso ser uma alavanca do negócio, apoiando e orientando decisões, garantindo a eficiente utilização dos recursos, sempre com o objectivo de concretizar a ambição da Unicer.

Direcção de Compras

assegura os processos de compra de materiais, bens e serviços, nas melhores condições de preço, serviço e qualidade. É responsável pela negociação anual de 218 milhões de euros e pela criação de 42 mil itens de encomenda. Trabalha com 2.400 fornecedores, sendo criados todos os anos cerca de 600 novos fornecedores. Em 2009 comprou 44 mil toneladas de malte, 903 milhões de garrafas de vidro e cerca 1.162 milhões de cápsulas.

Através da **Direcção de Sistemas de Informação** a Unicer utiliza a tecnologia para potenciar o seu negócio. A título de curiosidade, fomos os primeiros a usar o SAP R/3 em Portugal! Quando o negócio exige ferramentas

específicas, é também esta Direcção que as desenha e implementa. São exemplos, o Unigest - um software de gestão comercial utilizado pela maioria dos nossos distribuidores - e a implementação de comércio electrónico com clientes, que automatizou o processamento de cerca de 500 documentos (facturas e encomendas) por dia.

Supply-chain: transformar materiais em produtos

A **Direcção de Planeamento Operacional** assegura a Gestão de Stocks de Matérias-primas e Materiais de Embalagem, o Planeamento da Produção e respectiva distribuição da produção pelos diferentes Centros, e a Gestão de Stocks de Produto Acabado, que distribui os produtos pelos diferentes armazéns da Unicer de acordo com as encomendas. Esta área é apoiada por uma equipa de Controlo de Gestão que coordena e controla os orçamentos e a informação de gestão do Supply-Chain, garantindo-se assim a gestão otimizada da cadeia de abastecimento.

A **Direcção de Produção** é responsável pela produção dos nossos produtos. O C.P. de Leça do Balio tem uma capacidade de produção anual de 350 milhões de litros e é composto por duas salas de fabrico;

FACTOS E CURIOSIDADES:

Super Bock foi "baptizada" em 1927, mais precisamente a 9 de Novembro, e foi a 1ª cerveja portuguesa a receber o Certificado de Qualidade da SGS ICS (Serviços Internacionais de Certificação).



uma adega de fermentação capaz de armazenar 17 milhões de litros; três linhas de enchimento de garrafas e duas de barris. A Linha Nº 3 é a que tem maior capacidade – 84 mil garrafas/hora. O ciclo de produção de cerveja pode demorar entre os 15 e os 22 dias. 8 Milhões de Euros foi o valor dos investimentos efectuados nos últimos dois anos nesta unidade, a qual está abrangida por um regime de licenciamento ambiental que visa promover o princípio da Prevenção e Controlo Integrado da Poluição.

A **Direcção de Logística** assegura a gestão da cadeia logística da Unicer, incluindo a recepção e tratamento de encomendas, a preparação e execução de cargas, a contratação de transportes, a distribuição dos produtos aos clientes e o serviço de apoio ao cliente. Garante, em média, a expedição de 50 contentores/dia e a satisfação de mais de 195 mil encomendas por ano. Com vista à melhoria da actividade, têm vindo a ser introduzidas melhorias significativas, tais como a implementação do projecto WMS (Sistema de Gestão de Armazéns), que permite uma gestão mais

eficaz dos Armazéns. Em Leça do Balio, existem 4 Armazéns de Logística, com capacidade de armazenamento de cerca de 26 mil paletes.

A **Direcção da Qualidade** promove a melhoria contínua dos nossos produtos, definindo e dinamizando Políticas de Qualidade, Ambiente e Segurança que conduzam à satisfação do cliente e à maximização do valor. É ainda responsável pela preservação e desenvolvimento dos recursos hidrominerais. Nos laboratórios da Unicer realizam-se anualmente cerca de 1.2 milhões de análises.

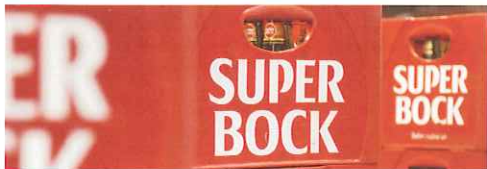
Vendas Mercado Interno: o Sabor Autêntico de Portugal

A coordenação das vendas para o mercado nacional, nos canais *On Trade** e *Off Trade***, é assegurada pela **Direcção de Vendas Mercado Interno**. A cerveja produzida em Leça do Balio chega a cerca de 37 mil pontos de venda espalhados pelo norte e centro do país. As Equipas de Venda percorrem, anualmente, 3.920.000 quilómetros, prestando todo o apoio necessário aos Distribuidores.

Todas as instalações de "Beer Drive" são coordenadas e abastecidas a partir de Leça do Balio. Este equipamento é utilizado nos grandes eventos da marca Super Bock e em cerca de 60 pontos de venda localizados um pouco por todo o país.

* Rede de Distribuição, Retailo Capilar, Grossistas Independentes e Ilhas;

** Retailo Moderno, Supermercados Independentes, Grossistas Centralizados e Horeca Organizado.



Vendas Mercado Externo: olhar o Mundo a partir de Leça

A **Direcção de Vendas Mercado Externo** é responsável por gerir as vendas da Unicer em cerca de 37 países, situados em 5 continentes. Em 2009 vendemos cerca de 173 milhões de litros de bebidas, o equivalente a mais de 13,3 mil contentores. Desde 2000 exportámos mais de 850 milhões de litros de bebidas, o que representa cerca de 110 milhões de caixas, transportadas por mais de 80 mil camiões.

Estas caixas, quando colocadas em fila, seriam quase suficientes para dar uma volta à circunferência da Terra!

Nos últimos dez anos, foram comercializadas nos mercados internacionais mais de 500 referências, através de uma rede de mais de 300 parceiros comerciais. A Unicer é líder de mercado nas exportações de cerveja portuguesa.

Marketing: transformar ideias em produtos de primeira escolha

A equipa de Marketing garante que ideias, dados de mercado e investigação são integrados no desenvolvimento e fabrico de novos produtos e marcas. Esta área engloba a componente de Marketing de Marcas, Inovação e Desenvolvimento, Patrocínios, *New Media e Market Intelligence*, Estudos e Informação de Mercado e Controlo e Planeamento. Briefings, conceitos, fórmulas,

protótipos, desenhos, materiais e ensaios industriais resultam em produtos novos ou melhorados. Para a realização de ensaios e estudos técnicos contribuem ainda o Laboratório, a Instalação Piloto e a Mini-Fábrica. O Marketing coordena ainda o lançamento dos novos produtos, desde a criação da imagem gráfica à sua comunicação ao consumidor. Nos últimos 5 anos foram lançadas cerca de 100 novas referências, o que corresponde a mais de 15% da nossa facturação.



3 CONHECER MATOSINHOS



Matosinhos, cidade desde 1984, está situada nas margens do Rio Leça, à beira-mar e a 8 km do centro do Porto. Tendo crescido de 25 para 167 mil habitantes entre 1900 e 2001, Matosinhos é hoje um concelho de grandes projectos apostando no futuro.

O Mosteiro de Leça do Balio é um dos mais importantes monumentos medievais deste concelho, tendo sido sede em Portugal da Ordem dos Cavaleiros Hospitalários e servido de inspiração para o logótipo da nossa Super Bock Abadia.

Deste concelho partiram muitos mareantes na época dos descobrimentos e aqui desembarcou o exército de D. Pedro que implantou o liberalismo em Portugal.

A sua extensa relação com o mar marca a vida do concelho e impulsionou o desenvolvimento urbanístico e industrial da cidade, sendo a base da maioria das actividades industriais e de serviços existentes, das quais se destacam a pesca, a indústria conserveira e a restauração.

A necessidade de um porto de abrigo levou à construção, em Leixões, em finais do século XIX, do segundo maior porto nacional, por onde passam parte das exportações da Unicer – Leça do Balio. A sua localização levou também à criação de outras infra-estruturas que actuam como vectores fulcrais no desenvolvimento de uma região, como a Exponor e a proximidade do Aeroporto Dr. Francisco Sá Carneiro.



Mercado de Matosinhos

Igreja de Matosinhos

Casa de Chá da Boa Nova

Como chegar

Do Sul

A1 Porto/Norte > Porto/VCI
> Braga/Maia/Circunvalação
/ N14 > Custóias/S. Mamede
de Infesta/Leça do Balio.

Do Norte

A3 Braga/Porto > A41 Maia
> N14 Maia > Custóias/
S. Mamede de Infesta/
Leça do Balio

Coordenadas GPS

N 41° 12'49"
W 08° 37'36"

O que visitar

Mosteiro de Leça do Balio

Classificado como monumento nacional, este mosteiro é considerado um dos melhores exemplares arquitectónicos de transição do estilo românico para o gótico do país.

Igreja Matriz de Matosinhos (Bom Jesus)

Edificada no séc. XVI, este edifício renascentista foi sofrendo algumas alterações que lhe conferiram as características barrocas que hoje em dia possui.

Casa de Chá da Boa Nova

Singular construção no meio das rochas desenhada por Siza Vieira há cinquenta anos. É um dos locais mais procurados pelos amantes da arquitectura, pelos apreciadores de uma boa refeição e, sobretudo, pelos que gostam de contemplar o mar.

Mercado de Matosinhos

Local pitoresco da cidade onde se pode conhecer a alma matosinhense.

Onde comer

Portucale

Rua da Alegria, 598
4000-037 Porto
Tel.: 225 370 717

Restaurante Mauritânia

Rua Brito Cunha, 119
4450-086 Matosinhos
Tel: 229 380 635

Restaurante D'Oliva Al Forno

Rua Brito Cunha, 354
4450-087 Matosinhos
Tel.: 229 351 005

Restaurante Marquês da Avenida

Avenida Conde, 6253
4465-099 São Mamede de Infesta
Tel: 229 011 611

Café Majestic

Rua Santa Catarina, 112
4000-442 Porto
Tel: 222 003 887

Onde dormir

Hotel Tryp Porto

Rotunda Exponor
4450-801 Matosinhos
Tel: 223 402 300

Hotel Star Inn

Rua Senhora Porto, 930
4250-453 Porto
Tel: 228 347 000

Grande Hotel do Porto

Rua de Santa Catarina, 197
4000-450 Porto
Tel: 222 076 690

O que comprar

- Bordados, linho, têxteis e tapeçaria
- Joalharia e filigrana
- Cerâmica e olaria popular
- Trabalhos em madeira, couro, cobre, estanho, ferro forjado e vime
- Vinho do Porto

Festividades

S. João – 23 para 24 de Junho
Fantasporto – Festival Internacional de Cinema do Porto – Fevereiro/Março
Serralves em Festa – Maio
Festival do Mar – Verão
Senhor de Matosinhos – Maio