

09 abril



partilhar momentos partilhar actividades partilhar lançamentos partilhar estratégias partilhar projectos partilhar publicação interna



projecto pro

Em cada colaborador há um potencial talento que pode marcar a Unicer. Queremos descobri-los a todos.

partilhar
momentos

partilhar momentos

partilhar
momentos

partilhar actividades partilhar lançamentos partilhar estratégias partilhar projectos partilhar o dia-a-dia



António Pires de Lima
Presidente da Comissão Executiva

Neste mês de Abril, em Assembleia-Geral electiva, foi renovado o mandato do Conselho de Administração e da Comissão Executiva para o triénio 2009-2012. Um bom momento para partilhar com todos vós um balanço rápido a respeito dos três últimos anos e dos principais desafios que nos esperam para os tempos que se seguem.

A Unicer é hoje uma empresa focada nos negócios onde tem marcas fortes que lhe asseguram a liderança no mercado das cervejas (Super Bock, Carlsberg e Cristal) e águas (Pedras, Vidago, Vitalis e Caramulo). Para além disso, mantém uma operação rentável nos refrigerantes, com claras sinergias com as anteriores, e um pequeno e equilibrado negócio nos vinhos, muito apreciado por alguns dos nossos distribuidores e clientes. Manterá ainda uma participação no negócio dos cafés que, em breve, será integrado numa parceria que lhe dará outra escala e racionalidade.

Desenvolvemos ao longo desta década uma clara vocação internacional que representa já 27% da nossa actividade geral. A nossa pátria é a língua portuguesa. 70% da cerveja exportada de Portugal são marcas nossas, com especial destaque para Super Bock, em todas as comunidades onde se fala português, e Cristal, em Angola. Neste País, somos um caso sério de sucesso. Com quase 1,5 milhões de hl em 2008 (cervejas e águas) somos, desde 2005, o maior exportador português para esse destino.

Depois de um difícil e muito duro processo de reestruturação a Unicer é hoje uma empresa competitiva em custos, factor essencial para assegurar a sua sustentabilidade. O processo de redução de custos foi determinante para assegurar a solidez e boa rentabilidade da empresa ao longo dos últimos anos e o desenvolvimento futuro da empresa em novos projectos e geografias.

Grandes desafios nos esperam nos tempos que aí vêm.

Só uma Unicer ágil, com olhos permanentemente no consumidor e clientes e com renovadas capacidades de marketing e comerciais estará apta a assegurar as lideranças nos competitivos mercados das cervejas e águas. Este é o maior desafio no mercado interno, atendendo à evolução dos mercados e à qualidade e agressividade dos nossos principais concorrentes multinacionais.

um balanço

Só uma Unicer flexível, aberta a novas culturas e parcerias assegurará a continuidade do nosso projecto internacional, vital para o nosso crescimento. Angola é a maior oportunidade, um projecto industrial já aprovado pelas entidades do País irmão e que agora requer adequada execução. Mas é necessário ir também lançando as sementes das nossas marcas por outras partes do mundo, da Europa às Américas e Ásia.

Tem ainda a Unicer o orgulho de, em 2010 - data da comemoração do centenário de Vidago -, reinaugar o histórico parque, agora reconvertido pela maestria do arquitecto Siza Vieira, num resort de luxo que inclui para além do renovado hotel, um spa e um campo de golfe de 18 buracos.

Conta a Unicer hoje com uma equipa de gestão renovada e um grupo de quadros e trabalhadores empenhado e qualificado. Formarmos uma verdadeira equipa é a condição principal para fazermos dos nossos sonhos... realidade. Acredito muito nesta equipa que me orgulho de liderar. Com o continuado apoio dos nossos accionistas, factor crítico ao êxito da Unicer ao longo dos últimos vinte anos, e o trabalho de todos nós estou muito confiante que não haverá crise que nos afecte nem concorrência que nos abata. Ao trabalho, amigos!

SUPER BOCK CLUB:

A melhor música do Porto de Leixões



“Atracou” no Porto de Leixões, em Leça da Palmeira (Matosinhos), e tem o nome da nossa Super Bock.

Trata-se do famoso B Flat Jazz Club - agora Super Bock Club B Flat -, um espaço que conjuga música ao vivo, galeria, bar e restaurante. Apadrinhado pela comunicação social, o Super Bock Club tem uma activa agenda cultural, dinamizando a marca junto de um público jovem. Encontra-se a funcionar em pleno desde finais de Fevereiro, de segunda a sábado, proporcionando a melhor música e a melhor mesa do Porto de Leixões.

Venha conhecê-lo!

Chegou a lambreta

Super Bock

Super Bock reinventa a Lambreta fazendo renascer e rejuvenescer um nome de origem popular que é património dos consumidores de cerveja. Lambreta é uma Super Bock à pressão servida num copo mais pequeno, excelente para acompanhar as entradas e os petiscos.

É um grande prazer em pequenas doses, que visa estimular o consumo de cerveja à pressão no canal HORECA (Hotéis, Restaurantes e Cafés). Actualmente, está a ser apresentada aos Distribuidores e Clientes, pelo que muito em breve estará a “acelerar” nas mesas dos consumidores.



Passatempo

Vai uma lambreta?

Seja um dos colaboradores mais criativos e escreva uma frase, que possa ser utilizada em materiais de divulgação, para vender a Lambreta nos Pontos de Venda aos consumidores.

Envie-nos a sua proposta, até 20 de Maio, para momentos@unicer.pt, e habilite-se a ganhar uma caixa de copos Super Bock Lambreta! Serão premiadas as 50 melhores frases e os vencedores anunciados na próxima edição da Momentos.

Ponha já a sua imaginação a funcionar.



Nos bastidores do filme “liderança”

A Momentos acompanhou as filmagens do filme “liderança”, que contou com a participação de colegas de diferentes áreas da Unicer, e mostra-lhe nesta edição o que está para lá das câmaras. Alegria, disponibilidade, cooperação, envolvimento e orgulho em vestir a camisola foram alguns dos ingredientes que alimentaram os nossos “actores” ao longo de um intenso dia de trabalho. As filmagens arrancaram às 08h00 de um Domingo e terminaram às 02h00 do dia seguinte, tendo decorrido nas nossas instalações, em Leça do Balio.



OUTROS DETALHES

Casting

Direcções de Marketing e de Pessoas e Comunicação

Protagonistas

André Marco (Logística), Beatriz Carvalho (Inovação e Qualidade), Manuel Gaspar (Produção), Margarida Rego (Planeamento Operacional) e Vítor Santos (Logística)

Figurantes

António Gaspar (Vendas Mercado Externo), Cláudia Cerqueira (Pessoas e Comunicação), Filipe Oliveira (Logística), Francisca Lima (Compras), Pedro Nuno Moreira (Sistemas de Informação) e Ricardo Silva (Vendas Mercado Interno)

Equipa técnica

20 pessoas

Tempo de filmagem

1 dia

Locais das gravações

Sala de Fabrico Ziemmen-Meura, Adega Alemã, Linha de Enchimento N.º 5 e espaço de trabalho da Direcção Pessoas e Comunicação

Guarda-roupa

fornecido pelos colaboradores, que trouxeram três tipos diferentes (noite, trabalho, informal)

Direcção criativa

STRAT / José Carlos Campos

Produtora

PIX MIX

Realizador

Nuno Maltez

Director de Fotografia

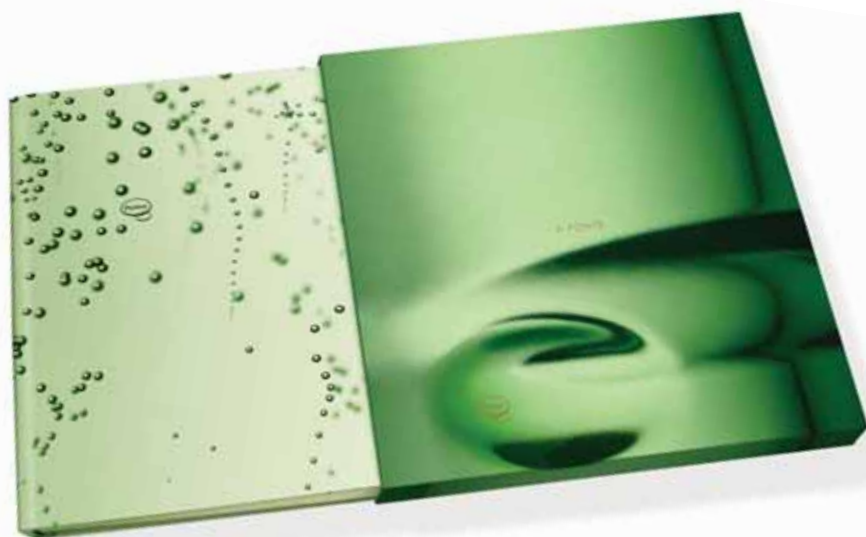
Ricardo Magalhães

Locutor

Rogério Samora

ÁGUA DAS PEDRAS

Apresenta livro de reservas



Água das Pedras continua com a sua estratégia de associação ao universo gourmet. Nesse sentido, lançou um Livro de Reservas, que está já disponível nos melhores restaurantes da Península Ibérica. Em Portugal, foram distribuídos 400 exemplares e em Espanha 100. No plano das edições, destaque ainda para o facto de Água das Pedras estar presente na edição de 2009 do Guia Michelin.

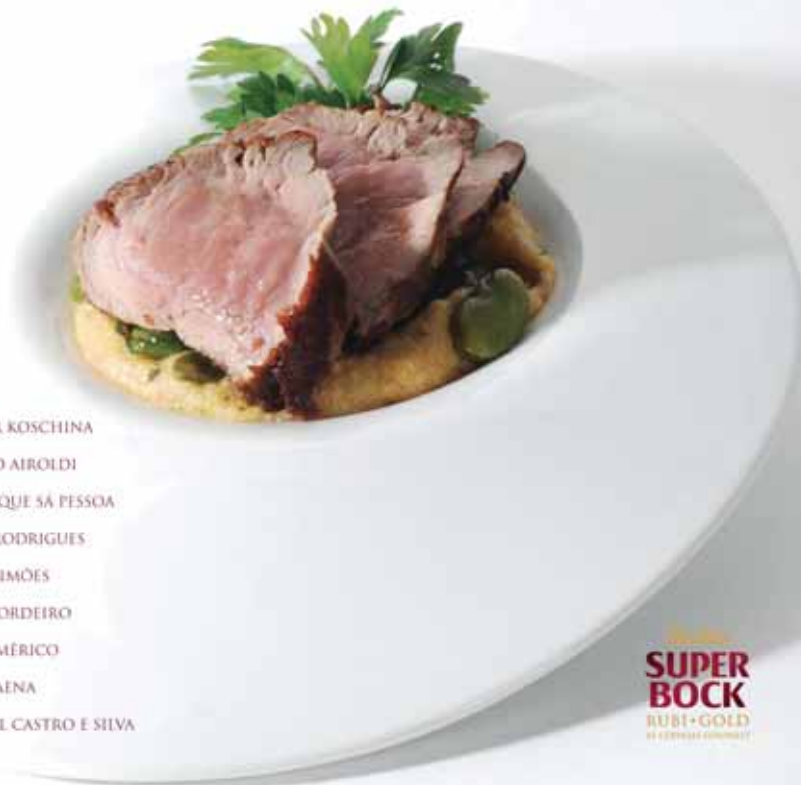
SUPER BOCK ABADIA

Lança livro de receitas gourmet

Depois do lançamento de Super Bock Abadia Rubi e Gold, a marca surpreende com o lançamento do livro "Receitas Gourmet. Os Melhores Chefes acompanham a melhor cerveja". Nesta edição, alguns dos melhores Chefes de cozinha nacionais foram beber inspiração às cervejas gourmet Super Bock para desenvolverem receitas especiais para o consumidor confeccionar. Nomes como Henrique Sá Pessoa, Miguel Castro Silva e Luís Baena são alguns dos mestres seleccionados. Por enquadramento, apresenta-se também a história da cerveja, suas características, processo de produção e forma de servir e provar. Esta edição está presente nas grandes superfícies e nos eventos da marca.

RECEITAS GOURMET

OS MELHORES CHEFES ACOMPANHAM A MELHOR CERVEJA



- DIETER KOSCHINA
- FAUSTO AIROLDI
- HENRIQUE SÁ PESSOA
- JOÃO RODRIGUES
- JOÃO SIMÕES
- JOSÉ CORDEIRO
- LUÍS AMÉRICO
- LUÍS BAENA
- MIGUEL CASTRO E SILVA

SUPER BOCK
RUBI + GOLD
11 220 000 000

UNI, na alma dos bons negócios

Dando curso à estratégia de fidelização do cliente, a área de Gestão de Relações com Clientes (CRM) / Trade Marketing criou o UNI - Na Alma dos Bons Negócios, um programa de fidelidade que tem por objectivo criar uma maior proximidade com os nossos clientes. Este programa reúne várias actividades, tais como o cartão UNI (que oferece aos nossos clientes descontos em produtos ou serviços), o lançamento da Unicer Finest e do conceito de cervejas de autor, o site UNI e o mais recente projecto de decoração Super Bock para os pontos de venda. Algumas destas actividades são já do seu conhecimento, outras serão dadas a conhecer de seguida. Acompanhe-nos!



1. site uni para uma comunicação directa com os clientes

Estará brevemente disponível em www.uni.unicer.pt e constituirá a principal plataforma de comunicação do programa de fidelização UNI. Para além de informações específicas para retalhistas (boas práticas, soluções para problemas frequentes, reclamações, dicas...), que são de acesso reservado, este site contempla ainda conteúdos de carácter geral (história, visita virtual ao Centro de Produção de Leça do Balio, marcas, lançamentos, eventos), que não deve perder! Fique atento e visite o site UNI!

APRESENTAÇÃO

Formato garrafa de champanhe

Capacidade 75 cl

Vedante rolha de cortiça

Logótipo institucional

Rótulo cor varia consoante o tipo de cerveja.

Inclui o logótipo do cliente e assinatura do Mestre Cervejeiro. No verso, destaque para a história da cerveja.



2. cervejas de autor

Em 2008, a Unicer surpreendeu ao lançar a Unicer Finest, uma cerveja de autor, de edição limitada, para oferta exclusiva a clientes especiais no dia em que celebram o seu aniversário. O sucesso desta cerveja foi tal que decidimos, em 2009, ir mais além e disponibilizar a alguns dos nossos melhores clientes uma gama premium de cervejas, para comercialização exclusiva nos seus pontos de venda. À semelhança da Unicer Finest, estas cervejas têm também a assinatura de António Augusto Ferreira, mestre cervejeiro e Director de Inovação e Qualidade, e são produzidas na Mini-Fábrica de Cerveja, em Leça do Balio. Apresentam um carácter artesanal e possuem um rótulo personalizado, com a imagem/nome do nosso cliente. O projecto começa agora a dar os primeiros passos no mercado, com a apresentação das diferentes cervejas aos primeiros clientes convidados das cidades do Porto e Lisboa.

partilhar projectos partilhar o dia-a-dia partilhar talentos partilhar momentos partilhar actividades partilhar lançamentos

RAIO X DO PROJECTO

Desenvolvimento 12 meses

Mentores António Augusto Ferreira, Beatriz Carvalho, Jorge Lemos, Jorge Manuel Silva e João Pedro Costa

Pontos críticos a gestão dos materiais de embalagem e a expedição para os diferentes clientes

Vantagem fidelização do cliente, teste de novas fórmulas de cerveja.

Da esquerda para a direita:

João Pedro Costa e António Augusto Ferreira (Qualidade e Inovação), Jorge Lemos (Vendas – Trade Marketing) e Jorge Manuel Silva (Inovação e Qualidade), são alguns dos membros da equipa responsável pelo Projecto Cervejas de Autor



o conceito:

Cervejas que remetem para o universo gourmet e que foram desenvolvidas para acompanhar refeições especiais. São cervejas com alma, permitindo em cada garrafa descobrir uma história diferente e um sabor único.

a quem se dirige?

A clientes especiais, com um posicionamento premium (hotéis, cervejarias e restaurantes de prestígio), que se enquadrem no conceito das cervejas de autor.

em que consiste?

Numa colecção de cervejas diferenciadoras e exclusivas, não só pelas suas características únicas de cerveja especial artesanal, mas também pela sua embalagem premium.

que tipos de cerveja existem?

O projecto vai ser lançado com três cervejas diferentes - Double Bock, Double Gold e Pilsener Checa -, embora existam outras fórmulas em finalização.

3. super bock dá cor ao mercado

Super Bock resolveu dar cor ao mercado, lançando um projecto de decoração para os pontos de venda. O objectivo é reforçar a visibilidade da marca nos estabelecimentos e, desta forma, influenciar o consumo por parte dos consumidores.

Este projecto, que foi desenvolvido por uma agência especializada em decoração de interiores, possui um conjunto de peças de decoração Super Bock que apresentam uma lógica modular, permitindo adaptar-se aos diferentes espaços e responder às inúmeras solicitações dos clientes. Em 2009, o projecto abrangerá apenas o mercado da noite e pré-noite (discotecas e bares), num total de 50 clientes espalhados pelas diversas capitais de distrito do nosso país. Em cada um destes clientes será implementado pelo menos um “corner” - a solução mínima de decoração.

objectivos

- Marcar o espaço Super Bock
- Dar visibilidade à marca
- Fidelizar / diferenciar o ponto de venda

as opções

As peças adaptam-se a diferentes espaços, com opções de mobiliário, decoração e luzes. A partir de uma lógica modular, as peças conjugam-se entre si, mudando de feitio, dimensão ou de material. Um pacato café para tomar chá à tarde pode tornar-se num moderno bar à noite. Basta querer!

a unidade mínima, um “corner”

Composto por módulos de parede, iluminação, mesa, bancos e puffs.

características

Bancos: opção que lembra um barril ou uma lata.

Candeeiros: design arrojado, ar metalizado.

Puffs: predestinados ao sucesso, são jovens e confortáveis. Incentivam à permanência no local.

Mesas: com um tampo em vidro transparente vermelho e estrutura em inox, reflectem uma imagem contemporânea da marca Super Bock.





partilhar projectos

partilhar estratégias

partilhar o dia-a-dia partilhar talentos partilhar momentos partilhar actividades partilhar la

PRODIC está já em fase de implementação

A Unicer iniciou em 2006 o projecto PRODIC cujo objectivo era reformular o sistema de informação utilizado nos centros de distribuição directa.

A primeira fase do projecto passou pela caracterização das operações de distribuição directa e pelo levantamento das necessidades em termos de sistemas de informação de suporte às áreas Comercial, Logística, Cobranças e Contabilidade. A equipa do projecto procedeu depois à análise do antigo sistema de informação (Unigest) e à elaboração de uma proposta para implementação de uma nova solução, baseada na aplicação SAP – a principal ferramenta de sistemas de informação da Unicer.

O desenho detalhado dos processos, requisitos e funcionalidades a considerar nesta nova solução foi identificado e a solução implementada no passado mês de Fevereiro na operação da Maia.

Nesta fase, estiveram envolvidas mais de 56 pessoas, entre colaboradores e consultores externos. Para breve, está prevista a implementação desta solução no Tojal.



Nas fotos, da esquerda para a direita: Helena Monteiro (Vendas), Dulce Oliveira, Victor Sousa e Helena Moura (Finanças e Contabilidade), Altino Teixeira, Ricardo Avó e Paulo Mendes (Logística), da operação da Maia, são alguns dos utilizadores do novo sistema de informação.

o que pensam os colegas da operação da Maia sobre o projecto

“Numa perspectiva financeira, o controle automático de valores recebidos e o controle de crédito dos clientes, foram certamente os pontos que mais se destacaram com a implementação do sistema SAP.”

Helena Moura, Responsável Administrativa

“Apesar de ainda existirem arestas a limar, este projecto permitiu-nos uma integração em SAP que possibilita um maior controle dos processos operacionais.”

Altino Teixeira, Chefe de Armazém

“Um dos grandes ganhos com a implementação deste projecto foi a uniformização de processos.”

Helena Monteiro, Assistente Comercial

objectivos

- uniformizar processos dentro da Unicer;
- integrar toda a informação numa única base de dados;
- aumentar a qualidade de informação para melhorar a produtividade e os níveis de serviço;
- monitorizar a actividade;
- rentabilizar recursos e diminuir a circulação de papel.

benefícios

- informação atempada e com qualidade para a tomada de decisão (gestão e estratégica);
- aumento da mobilidade e velocidade na execução dos principais processos de negócio da distribuição directa;
- redução do processo administrativo assente na utilização e circulação de papel;
- conhecimento rigoroso do estado das cobranças aos clientes;
- controlo efectivo do vasilhame.

a solução

A nova solução assenta em diferentes módulos e aplicações que se interligam, de forma automática, com o sistema SAP:

- As operações de venda são suportadas pela aplicação SMUV – Sistema de Mobilidade Unicer Vendas -, desenvolvida pela Direcção de Sistemas de Informação, assim como os respectivos interfaces com o SAP.
- As rotas de entrega são optimizadas através da aplicação OPTRAK, tendo por base a localização dos pontos de venda.
- Para dar resposta a alguns processos específicos da distribuição directa, foi ainda necessário recorrer ao DSD - Direct Store Delivery (Processo de Vendas Directas), um módulo SAP usado no controle e na gestão das rotas de entrega. De salientar que a Unicer foi, mais uma vez, pioneira na implementação da última versão deste módulo (DSD) a nível mundial.

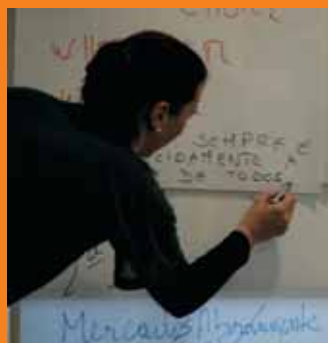
UNICER 2010: Uma Visão para a Empresa e “Treino de Treinadores”



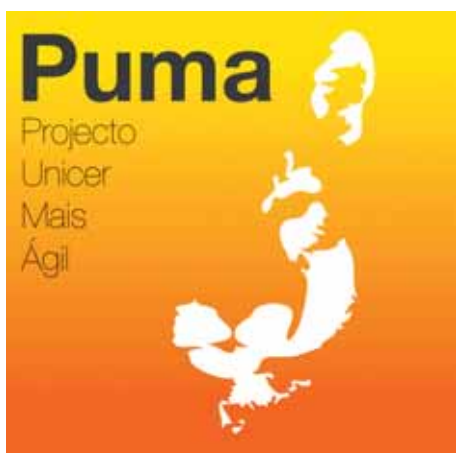
Ambiente de trabalho, no âmbito da formação Train-the-trainer



Workshop com os Gestores de Topo, para trabalhar a Visão e Missão Unicer



O projecto Unicer 2010 continua em curso e promete levar a empresa a bom porto. Do workshop realizado no fim de Janeiro, que envolveu a Comissão Executiva e os Gestores de topo, resultou a proposta de uma Visão e uma Missão para a empresa, bem como um conjunto de comportamentos desejáveis para o futuro da Unicer. Esta Visão e Missão estão a ser ultimadas e serão, muito em breve, comunicadas às diferentes equipas pela respectiva chefia, que as envolverá num novo desafio. A par deste trabalho, arrancou no início do mês de Março um primeiro plano de formação Train-The-Trainer (Treinar o treinador) que visa o desenvolvimento das competências de liderança identificadas no processo de Assessment 360º e a sua transposição para a realidade e quotidiano profissional. Este “exercício”, que potencia a interacção entre os colegas, a cooperação e a partilha de estratégias, envolve, para já, um conjunto aproximado de 160 pessoas na empresa e estará concluído no final do mês de Maio.



“Somos muito burocráticos. Temos que ser mais ágeis e eficientes naquilo que fazemos.”

António Simões, Director Gestão de Projectos

projecto puma

Por uma Unicer mais eficiente, ágil e eficaz

A necessidade de rever os processos críticos e bloqueadores, foi uma das sugestões de iniciativas sugeridas no âmbito do Unicer 2010. Neste seguimento, foi lançado, em Dezembro, o projecto de revisão de processos, que continua em acção e que até já tem um nome - PUMA! Depois do levantamento e análise dos processos de compensações, benefícios e formação, cujos resultados deram origem a um plano de acção que já está em curso na Direcção de Pessoas e Comunicação, este projecto está agora focado nas áreas com maior impacto em “cash”, abrangendo, por isso, os processos “order to cash” (da encomenda à cobrança) e “procure to pay” (da compra ao pagamento).

Com um carácter prioritário e estratégico, o PUMA tem por objectivo tornar a Unicer numa empresa mais eficiente, ágil e eficaz, promovendo uma cultura de responsabilização, melhoria contínua e criação de valor. Contempla várias fases e está a ser dinamizado pela Direcção de Gestão de Projectos, em colaboração com vários interlocutores da Unicer e com uma equipa de consultores da Deloitte.

As etapas:

Fase 0

Planeamento do projecto

Fase 1

Levantamento dos processos existentes e das ferramentas utilizadas

Fase 2

Comparação com as melhores práticas

Identificação de melhorias

Elaboração de um plano de melhorias

Fase 3

Implementação do plano de melhorias por diferentes grupos de trabalho Unicer

“Os nomes soam bem quando são constituídos por palavras às quais associamos valores que coincidem com os que queremos transmitir. PUMA é um exemplo disso!”

António Bagorro,
Desenvolvimento Rede de Distribuição



António Bagorro,
autor do nome e logótipo do Projecto PUMA

“PUMA”:

Um nome com garra

Como resultado do concurso lançado aos colaboradores para “baptismo” deste projecto, surgiu um nome com garra: “PUMA – Projecto Unicer Mais Ágil”. O nome foi proposto por António Bagorro, entre 34 opções muito originais. Para além do nome, António Bagorro foi ainda autor do logótipo do projecto.

O significado: O puma é um animal ágil e rápido, que se caracteriza pela sua capacidade de adaptação ao meio envolvente. Tal como o Puma, a Unicer tem de se tornar ágil, rápida e eficiente na sua adaptação aos condicionamentos do meio envolvente, através da adequação dos seus processos à nova estrutura e actuais exigências do mercado.



Para uma gestão eficiente de pessoas e carreiras

Em cada colaborador Unicer, há um potencial talento. A Unicer quer descobri-los a todos. Por isso, criou o projecto **PRO - Pessoas, Resultados e Objectivos** -, para uma gestão integrada de pessoas e carreiras.

Através deste trabalho, iremos rever e reenquadrar os principais instrumentos de gestão de pessoas - funções, Sistema de Avaliação de Desempenho (Qualitativa) e Contratos de Gestão (Quantitativa) -, alinhando-os com a estratégia da empresa e promovendo a implementação de um modelo único de gestão integrada de pessoas. Com a mudança da estratégia da empresa, iniciada em 2006, o objectivo é fazer com que os colaboradores percebam em que é que o seu trabalho contribui para os resultados da Unicer, incentivando o seu comprometimento. Este processo conduzirá à criação de um sistema de gestão de carreiras que, tendo por base a descrição actualizada de todas as funções, bem como a avaliação e gestão do desempenho individual, permitirá:

- **desenhar percursos profissionais, que orientem o desempenho dos colaboradores na empresa;**
- **identificar as “funções-chave” na Unicer e as pessoas com potencial de desenvolvimento para assumir essas funções.**

O PRO arrancou em Janeiro e prolongar-se-á até Dezembro de 2009.

o que esteve na sua origem:

A necessidade de:

- **adequar o modelo de Gestão de Desempenho;**
- **implementar um Sistema de Gestão de Carreiras;**
- **desenhar planos de sucessão;**
- **promover a adequação entre as competências técnicas e a capacidade de liderança;**
- **estimular a rotação entre funções...**

... foram alguns dos aspectos críticos identificados pelos colegas envolvidos nos Action Learning Groups (ALG), no âmbito do Unicer 2010, e que deram força à implementação do Projecto PRO – Pessoas, Resultados e Objectivos.

a equipa do projecto:

O grupo de trabalho é constituído por colaboradores das Direcções de Pessoas e Comunicação, Controlo de Gestão e Planeamento e Sistemas de Informação. Mas porque o PRO é de todos, estão a ser chamadas pessoas de outras Direcções, para uma colaboração estratégica e pontual. O PRO conta ainda com a colaboração de uma equipa da Hay Group, uma empresa especializada em Gestão Estratégica de Recursos Humanos.

as fases:

| as fases | descrição |
|---|--|
| 1. Descrição e qualificação de funções jan./fev./mar. | Desenvolver e clarificar a matriz de responsabilidades das funções e proceder ao respectivo enquadramento organizacional |
| 2. Identificação e alinhamento de Objectivos mar./abr. | Identificar e desdobrar os objectivos estratégicos e operacionais da Unicer pelas diferentes direcções da empresa (Contrato de Gestão) |
| 3. Análise e redesenho do novo sistema de Gestão de Desempenho fev./mar./abr. | Redesenhar o Sistema de Avaliação e Gestão de Desempenho, tendo em conta o seu alinhamento com os desafios do negócio (consistente em todas as Direcções e valorizando a consecução de objectivos e o desenvolvimento de competências) |
| 4. Implementação do Sistema de informação abr./mai./jun. | Implementar o sistema de informação de suporte ao processo de Avaliação e Gestão de Desempenho, reduzindo o seu carácter manual |
| 5. Concepção do novo modelo de Gestão de Talento abr./mai./jun. | Identificar potencial e desenhar planos de desenvolvimento, motivação, retenção de talento e sucessão de modo a mapear o potencial humano e expectativas de evolução profissional |
| 6. Implementação e Formação jul. a dez. | Colocar em funcionamento o novo Sistema de Gestão de Desempenho. Realizar testes piloto e formar avaliadores e avaliados |



Técnicos de Enchimento que participaram no Programa de Acolhimento

Programa de acolhimento, as boas vindas à Unicer

O acolhimento é uma fase essencial na integração dos colaboradores na Unicer, reforçando o alinhamento com a estratégia e negócio da empresa. Porque as primeiras impressões são as que ficam, é importante dar uma dimensão da globalidade da empresa a quem chega. Saber quem somos, aprender como é que todas as áreas se ligam, o que é esperado dos colaboradores é fundamental para aumentar o sentimento de pertença à empresa.

Foi neste pressuposto que foi sugerido, no âmbito do Unicer 2010, a reformulação do programa de acolhimento. Um conjunto de alterações foram já introduzidas e as primeiras opiniões são já conhecidas. O objectivo foi, para já, personalizar cada vez mais o programa, adaptando-o às necessidades dos colaboradores em questão e à especificidade das funções que vão desempenhar, e garantir que todas as pessoas que entram para a empresa, independentemente do tipo de contrato e local de trabalho, tenham acesso a um conjunto de informações essenciais sobre a Unicer e as nossas marcas. Outras alterações estão a ser ponderadas, bem como a elaboração de um novo manual de acolhimento - um documento facilitador na integração dos novos colaboradores na Unicer .

“O programa de acolhimento permitiu que os novos técnicos conhecessem as principais áreas da empresa (e os seus responsáveis) e compreendessem a implicação que o seu trabalho teria nas mesmas. Na visita a Pedras Salgadas e a Santarém sentiram o espírito Unicer na forma calorosa e acolhedora como foram recebidos. Este programa muito contribuiu para a união desta equipa e para a sua motivação no trabalho.”

José Aleixo, Gestor de Serviço de Enchimento e interveniente/formador no Programa de Acolhimento

um programa de acolhimento já adaptado

destinatários: 24 técnicos industriais, com funções afectas à linha de enchimento N° 5 (destinada essencialmente à exportação), em Leça do Balio.

duração: uma semana.

áreas abrangidas: aquelas nas quais o trabalho destes técnicos foi avaliado como tendo maior impacto: Logística, Vendas Mercado Interno, Vendas Mercado Externo (com especial enfoque no mercado angolano) e Inovação e Qualidade. Essencial foi também a organização de uma mini-formação em produção de cerveja, dando a estes novos colegas uma visão abrangente do processo de fabrico.

visitas: a pontos de venda e aos estabelecimentos de Santarém e Pedras Salgadas (para além de Leça do Balio).

avaliação: realizada através de uma reunião informal com a Direcção de Pessoas e Comunicação a meio do programa e de um questionário final.

a opinião de alguns dos participantes:

“A Unicer é uma grande Empresa, sabe como acolher e incentivar os trabalhadores, assim como explicar as funções a que se destinam e informar os mesmos quanto às suas obrigações e direitos”.

José Filipe Dias, Técnico Industrial

“Tenho uma ideia muito superior à que tinha anteriormente porque, agora, sinto-me integrado numa Empresa, ou seja, numa família.”

César Augusto Dias, Técnico Industrial

“O programa de acolhimento ajudou-me a perceber melhor o que é a Unicer e como está organizada. Facilitou a minha integração na empresa e permitiu a criação de um excelente ambiente de trabalho.”

Cláudia Guedes, Técnico Industrial

“É uma grande Empresa que busca, continuamente, a melhoria dos seus resultados, focando as suas atenções na melhoria da qualidade e satisfação dos clientes.”

Samuel Souto da Silva, Técnico Industrial

“Uma grande Empresa, onde valorizam o trabalhador, focada no sucesso, dando formação adequada para que cada trabalhador se sinta preparado para todos os desafios.”

Ruben Tiago Guimarães, Técnico Industrial

Integração de novos directores

Carlos Caiado (Director de Logística) e Rui Freire (Director Geral de Marketing), desenvolveram também o seu programa de integração. O enfoque foi dado às respectivas áreas de trabalho, sendo complementado com uma perspectiva global das responsabilidades e trabalho desenvolvido nas diferentes direcções da Unicer. O programa incluiu, ainda, visitas ao mercado, a estabelecimentos da empresa e a parceiros de negócio.



“Este programa possibilitou-me uma integração mais rápida. O feedback dos vários interlocutores durante o processo de integração foi crucial para identificar situações de melhoria e orientar o meu esforço futuro. Possibilitou-me também conhecer todas as instalações e a equipa Logística que a Direcção tem espalhada pelo país. (...) Sem este programa a minha integração teria sido mais demorada, menos eficaz, menos eficiente e tinha, com certeza, perdido um pouco da noção de conjunto da empresa. Não teria conhecido pessoalmente pessoas de outras áreas, para além da Logística, que estão geograficamente mais distantes. Durante o processo de integração descobri que a Unicer tinha muito mais marcas e áreas de negócio do que eu supunha e que está numa dinâmica muito interessante de melhoria contínua.”

Carlos Caiado, Director de Logística

“A melhor forma de conhecer a empresa é ouvindo e falando com as pessoas. É essa a grande vantagem do acolhimento. Para além de facilitar a minha integração, conhecendo os outros e dando-me a conhecer, este programa permitiu-me ainda ter uma perspectiva integrada da Unicer e um maior conhecimento sobre cada uma das áreas funcionais. (...) Ao longo deste programa descobri a grandeza da Unicer, traduzida por alguns números surpreendentes (por exemplo, 240.000 intervenções da assistência técnica por ano; 1.000 contentores por mês para o mercado externo...), e um forte sentimento de “pertença”. Aqui as pessoas sentem que “são” da Unicer, e não apenas que “trabalham para” a Unicer.”

Rui Freire, Director Geral de Marketing



Um dia com Arménio Marçalo

Entre a cidade e o campo, Arménio Marçalo desdobra os seus dias, numa rara conjugação entre o emprego e os tempos livres. Na Maltibérica, onde trabalha na área da produção, exerce várias funções, que vão desde a recepção de cevada até à manutenção dos equipamentos, passando pelo processo de maltagem. Como vive a dois passos da Maltibérica, tem o raro privilégio de ir almoçar a casa, brincar com a filha ao fim do dia, tratar das suas ovelhas e cuidar da horta sempre que o tempo o permite. Com uma certa inveja, acompanhamos a sua rotina no trabalho.

Há quanto tempo trabalha na Unicer/Maltibérica?

Há 16 anos. Entrei como Operador de Produção, em Fevereiro de 1993, e estive 10 anos assim, depois é que passei a Responsável de Produção. Acompanhei a evolução da empresa, as condições são agora melhores do que aquelas que tínhamos quando começámos. Implementaram-se novos sistemas de automação e optimizaram-se os que já existiam!

Como é a sua rotina na Maltibérica?

Aqui não há rotina. Trabalho das 7 às 16 horas da tarde. Os dias são sempre diferentes. Ainda agora, estive a verificar um camião que chegou para carregar malte. Há sempre camiões a chegar e a partir o dia inteiro. Quando chegam para descarregar cevada, tenho de ver se o camião está conforme, dar ordem de descarga, escolher o silo para armazenamento e tirar uma amostra que depois entrego no laboratório para análise. Quando vêm carregar malte, tenho de ver se o camião tem sujidade ou humidade, se a lona está boa...

Que outras funções desempenha no seu dia-a-dia?

Sou ainda responsável por definir os calendários de trabalho e organização da produção, acompanhar as actividades de desinfectação, realizar o controlo das variáveis do processo e das amostragens de produto previstas, avaliar os resultados de inspecções e ensaios e garantir a implementação dos planos de limpeza, higiene e segurança do produto e das instalações. Dou, ainda, apoio à área da Manutenção.

Que tipo de tarefas desenvolve nesta área?

Como estou há mais tempo na empresa, colaboro nas tarefas de manutenção preventiva que são programadas pela equipa de Manutenção. A minha actuação incide mais na parte de mecânica, não na componente eléctrica. Geralmente, estou de prevenção, uma semana de três em três semanas. Às vezes, estou em casa, dispara o alarme e tenho de cá vir a correr.

Como é que se fabrica o malte?

Após a recepção da cevada, esta é limpa, calibrada e enviada para as tinas de molha, onde permanece durante 24 a 48 horas. Aqui a cevada é mergulhada em água e exposta ao ar, de forma a activar a germinação. A cevada é, depois, transferida para as caixas de germinação, onde permanece cerca de 17 a 24 horas em cada uma das seis caixas, a temperatura e humidade controladas. Daqui segue para a secagem onde se interrompe o processo de germinação e onde o malte adquire as suas características próprias. Todas estas operações obedecem a um rigoroso controlo.

Como vê o projecto de desenvolvimento de cevada nacional?

Acho-o importantíssimo e os resultados têm sido extraordinários. Com este projecto estão asseguradas mais de 75% das necessidades de cevada para a laboração em pleno da Maltibérica e 40% das necessidades de malte da Unicer. Penso que estamos todos de parabéns por este projecto. Temos um bom produto final e o objectivo é consolidar quantitativa e qualitativamente, de colheita para colheita, os resultados até agora alcançados.

O que faz nos tempos livres?

Gosto muito do campo e de brincar com a minha filha. Tenho uma pequena horta para consumo próprio e também faço criação de ovelhas. Tenho cerca de 100.

A produção em números:

- 3 turnos de trabalho, 6 pessoas
- 800 toneladas de fabrico semanal
- 1 silo de armazenamento com capacidade para 15.000 toneladas
- 2 tinas de molha com capacidade para 55 toneladas cada uma
- 2 linhas de produção, cada uma com capacidade para 44 a 45 toneladas
- 7 dias é o tempo necessário para transformar a cevada em malte
- 10 a 15 camiões por dia



07:30
Arménio Marçal e Virgolino Moreira, Operador de Produção, recolhem uma amostra para controlo da humidade do malte verde.



09:15
Inspecciona o camião que vem carregar malte, certificando-se que tudo está conforme.



11:25
Entrega as amostras de cevada a Isabel Freitas, do Laboratório. Sem uma boa matéria-prima, não há um bom produto final.



14:05
É preciso fazer uma intervenção no circuito de expedição de malte. Arménio Marçal programa este processo com Carlos Pragana, Director de Produção, e Fernando Jones, Responsável pela Manutenção.



15:30
Hora da passagem de turno. Na zona da molha, Arménio Marçal transmite a Eduardo Ferreira e Hélio Francisco, Operadores de Produção, o ponto de situação sobre as operações de produção.



16:40
De regresso a casa e ao campo...

fátima lima, a cantora

Aprendeu música desde cedo, tão cedo que as palavras se misturavam com as notas. Fátima Lima, ou Tita como é conhecida na Unicer, nasceu numa família que valoriza a educação musical. Teve formação em vários instrumentos, bem como aulas de canto. Na adolescência, fazia sessões com os irmãos, integrou coros de música sacra e curava desilusões ao piano. Ainda assim, na hora de seguir carreira optou por outra música: os números.

Assim, rumou para a Bélgica onde estudou Informática de Gestão e, de regresso a Portugal, fez carreira na área. Actualmente, trabalha na Unicer, na Direcção de Sistemas de Informação. Nas voltas da vida, casou e teve um filho, que também já deu os primeiros passos na música. Alguns anos depois, Fátima Lima retomou a paixão antiga: integra o coro da Academia de Música da Cidade de Espinho, onde ocupa o lugar de contralto. Mas, apesar da paixão pela música, é com rigor e disciplina que encara o passatempo. Treinos todas as semanas, cuidados com a voz e, claro, muita inspiração são a cartilha musical. Para não stressar no trabalho, canta e seus males espanta.

