

FUNDADO EM 1868

O PRIMEIRO DE JANEIRO

www.oprimeirodejaneiro.pt

JANEIRO DIRECTO | QUEM SOMOS | ARQUIVO | ASSINAR | PEÇA NOTÍCIAS | CONTACTOS

PRIMEIRA PÁGINA

PORTO

CASOS DO DIA

REGIÕES

NACIONAL

INTERNACIONAL

ECONOMIA

CIÊNCIA

DESPORTO

CULTURA

ANÚNCIOS PESSOAIS

OPINIÃO

EDUCAÇÃO

SOCIEDADE

INFORMAÇÕES ÚTEIS

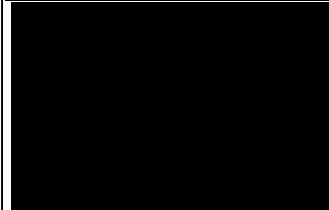
OBITUÁRIO

ÚLTIMA

PRIMEIRA PÁGINA



PUBLICIDADE



Janeiro Caderno Dossier > A Qualidade na Higiene e Segurança Alimentar

PESQUISAR

Responsável da Ambifood lança o repto...

“Ponham-nos à prova!”

A Ambifood é já uma referência nos domínios da segurança alimentar, ambiental e de controlo de qualidade industrial no país. O mercado, conforme explicou Artur Melo e Castro, tem vindo a reconhecer a empresa como o parceiro de negócio, não só no fornecimento de equipamentos, mas e fundamentalmente na cooperação e desenvolvimento de novas aplicações e produtos, consoante as necessidades específicas de cada empresa.



Qual é a missão da Ambifood e que balanço se pode fazer da actividade exercida pela empresa no domínio da especialização alimentar, ambiental e industrial? A missão da Ambifood, tal como estabelecido aquando da sua formação, é o fornecimento de sistemas de análise e controlo rápidos nos domínios da segurança alimentar, ambiental e de controlo de qualidade industrial, de modo a contribuir para a competitividade do tecido empresarial. O balanço da

nossa actividade é bastante positivo, pois o mercado tem vindo a reconhecer a Ambifood como o parceiro de negócio, não só no fornecimento de equipamentos – aos quais está associada a respectiva assistência técnica –, mas e fundamentalmente na cooperação e desenvolvimento de novas aplicações e produtos, consoante as necessidades específicas de cada empresa.

Dentro da divisão alimentar, quais são os produtos disponibilizados pela Ambifood e quais as mais-valias oferecidas aos seus utilizadores?

No sector alimentar deveremos ter em conta qual o segmento que pretendemos atingir e qual o tipo de análise em causa. Desta forma, a nossa oferta incide sobre análises microbiológicas de alimentos, monitorização de higiene de superfícies e manipuladores e análises químicas. Conjugando esta premissa com a dimensão do cliente, o utilizador pode usufruir de um sistema de análise que se adequa ao seu caso. Por isso, no ano passado criámos o conceito Microkit vocacionado para micro e pequenas empresas que se querem iniciar no controlo do HACCP. Esta ferramenta é constituída por uma mini incubadora e lâminas de contacto para análises microbiológicas de superfícies e manipuladores e está a tornar-se muito popular, não só entre entidades produtoras de alimentos, como também de consultores que assim podem prestar um serviço de análise imediato aos seus clientes. Para este ano temos em fase de lançamento o conceito MiniLab. Este conceito engloba a instalação de um mini laboratório segmentado em três níveis diferentes: o Básico, o Standard e o Premium, os quais se diferenciam pela proposta de equipamento associado à execução das análises. A Ambifood assegura toda a assistência na escolha das dimensões e layout do laboratório a montar. As mais-valias são, sempre, os resultados em tempo curto de modo a se poderem tomar as devidas medidas correctivas, o baixo custo do investimento e das análises, bem como a pessoa afecta à execução das análises tem disponibilizada para exercer outras funções ao longo do dia.

Que avaliação faz do mercado em relação à Higiene e Segurança Alimentar?

São temas que estão na ordem do dia, basta ver a crise dos nitrofuranos e das dioxinas para atestar da importância que na UE se dá à Higiene e Segurança Alimentar. Por isso, foi publicada legislação comunitária a qual obriga as entidades a prestarem cada vez mais atenção a estes temas. Assim, o mercado está consciente da sua responsabilidade nos produtos que disponibiliza, seja qual for o formato, e a procura de soluções rápidas e fráveis é cada vez maior. Por outro lado, também a atenção que a comunicação social presta a estes temas ajuda a consciencializar toda a cadeia alimentar.

Com uma política centrada no cliente, como é que se encontra estruturada a equipa da Ambifood?

A Ambifood dá relevo especial às expectativas dos seus clientes e procura antecipar as suas necessidades, de modo a ser um parceiro de negócio e não um mero fornecedor de produtos ou equipamentos. Somos uma equipa versátil sem as inércias próprias das grandes organizações e fazemos do nosso negócio uma prestação de serviços. Estamos divididos em três divisões e cada uma delas tem um responsável. O tempo de resposta às solicitações não excede as 48 horas e procuramos que seja o mais rápido possível, dependendo de cada caso em concreto. Por exemplo, temos clientes que nos chegam a dizer que há necessidade de sermos tão rápidos nas entregas, isto porque, o cliente encomenda hoje e recebe amanhã! A consequência desta política é a manutenção de stocks de segurança para muitos produtos, mas vale a pena porque o mercado reconhece este nosso esforço.

Quais as principais parcerias estabelecidas pela Ambifood e que importância é que estas assumem na actividade da empresa?

O que nós estabelecemos é uma plataforma de parcerias, quer a montante com os nossos fornecedores que se disponibilizam a prestar todo o apoio técnico necessário, quer a jusante com os clientes, com os quais estamos em permanente contacto para desenvolver e inovar. Paralelamente, temos excelentes relações com várias entidades de ensino superior e

25 de Janeiro de 2007

CADERNOS



O JANEIRINHO

SETE
das ARTES das
LETRAS

Justiça & Cidadania



SONDAGEM

Se a OPA da Sonaecom sobre a PT tiver sucesso tal terá reflexos positivos nos preços das telecomunicações junto do consumidor?

Sim

Não

Talvez

VOTAR



associações profissionais com as quais colaboramos regularmente. Também todos os anos calendarizamos um a dois eventos do tipo seminários ou workshops, normalmente levados a cabo com as entidades referidas e dedicados a cada divisão em particular.

A presença na Internet, através do endereço www.ambifood.com, é fundamental no desenvolvimento da actividade da empresa. Que mais-valia constitui esta ferramenta para os vossos clientes?

De facto, foi o melhor investimento que fizemos, pois deu-nos visibilidade e notoriedade, sendo um óptimo canal de comunicação com o mercado. Hoje, ninguém nega a importância de estar presente na web e cada vez temos mais solicitações por essa via. O nosso site está em constante evolução e vamos assim criando o hábito dos nossos visitantes passarem por lá regularmente. É claro que todo isto nos dá cada vez maior responsabilidade, mas esse é o risco que gostamos de correr!

Para terminar, que mensagem gostaria de deixar aos nossos leitores?

A Ambifood nasceu da ilusão de pessoas que quiseram trabalhar por sua conta e risco. Por isso, a nossa aposta é no crescimento e na satisfação plena dos nossos clientes. Mas apesar de tudo que possa dizer, compete ao mercado avaliar-nos, por isso a nossa mensagem é: ponham-nos à prova!


[Comentar Noticia](#)

Sub - Temas :

- [Empresas de limpeza](#)
- [A Qualidade na Higiene e Segurança Alimentar](#)
- [RVCC](#)
- [2006 em Revista](#)
- [Qualidade](#)
- [Clube de Caça e Pesca de Aguiar](#)
- [Criação de Valor](#)
- [Têxteis em Portugal](#)
- [Cozinhas e Banhos](#)
- [Rio Paiva](#)
- [Indústria de Café](#)
- [Vidro](#)
- [Acção Social](#)
- [Formação Profissional](#)
- [Cozinhas](#)
- [Vila do Bispo](#)
- [Calçado Português](#)
- [Indústria do Plástico](#)
- [Actividades Económicas no Nordeste Transmontano](#)
- [Restocar 2](#)
- [Sono](#)
- [Crescimento sustentável nas TI](#)
- [Galiza](#)
- [Marketing Promocional](#)
- [Gestão de Condomínios](#)
- [Igrejas Evangélicas](#)
- [Especial/138º Aniversário](#)

[«Voltar](#)



METEOROLOGIA 	
Aveiro	↓T. Mínima: 3°C ↑T. Máxima: 12°C
Beja	↓T. Mínima: 2°C ↑T. Máxima: 13°C
Bragança	↓T. Mínima: 2°C ↑T. Máxima: 5°C
Castelo Branco	↓T. Mínima: 2°C ↑T. Máxima: 10°C
Coimbra	↓T. Mínima: 5°C ↑T. Máxima: 11°C
Évora	↓T. Mínima: 2°C ↑T. Máxima: 12°C
Faro	↓T. Mínima: 5°C ↑T. Máxima: 15°C
Funchal	↓T. Mínima: 13°C ↑T. Máxima: 18°C
Horta	↓T. Mínima: 15°C ↑T. Máxima: 17°C
Lisboa	↓T. Mínima: 7°C ↑T. Máxima: 13°C
Ponta Delgada	↓T. Mínima: 15°C ↑T. Máxima: 18°C
Porto	↓T. Mínima: 2°C ↑T. Máxima: 12°C
Porto Santo	↓T. Mínima: 11°C ↑T. Máxima: 15°C
Viana do Castelo/Braga	↓T. Mínima: 3°C ↑T. Máxima: 11°C
Viseu	↓T. Mínima: 1°C ↑T. Máxima: 7°C