

Economia

Em Ourém equipa tem 60 pessoas e vai crescer

Interlog investe dois milhões de euros em instalações para fazer crescer negócio

Raquel de Sousa Silva

raquel.silva@jornaldeleiria.pt

A Interlog está a investir dois milhões de euros na construção de instalações na zona industrial de Casal dos Frades, Ourém, espaço que irá albergar todas as actividades do grupo: Interlog Services, Interlog Logistic, Interlog Solutions e BiosafeLight. “Este investimento vai ao encontro da nossa crença de que Portugal é o lugar ideal para desenvolver o nosso negócio”, aponta Michelle Rios, Global Communications Officer.

As novas instalações, cuja conclusão está prevista para breve, têm capacidade para 200 pessoas. O grupo tem actualmente em Portugal uma “equipa muito sólida de 60 pessoas” e pretende continuar a crescer. “Iremos fornecer aos nossos colaboradores as melhores condições de trabalho neste edifício, pois acreditamos que isto irá motivar e reter, mas também atrair potenciais candidatos”. Para responder às necessidades dos seus clientes, o grupo vai recrutar durante este ano para diversas funções, como programadores informáticos, gestores e coordena-

O número

200

novo edifício tem capacidade para duas centenas de trabalhadores. Equipa actual é composta por 60 pessoas

nadores de transportes e administrativos, entre outras.

“A decisão de estarmos em Ourém foi estratégica. Consideramos que é um ponto central no país, onde há um grande potencial de desenvolvimento e de recursos”, diz a responsável. “Neste momento, em que há uma guerra de talentos, observamos que esta zona geográfica nos consegue dar uma resposta bastante adequada às nossas necessidades. Com a nossa intenção de crescimento, pretendemos recrutar quadros qualificados nas áreas de IT e da logística”. “O nosso negócio prende-se com a venda de serviços, sendo que para

nós as pessoas são o nosso sucesso. Assim, consideramos que atrair e reter talento é a chave para o desenvolvimento e, consequentemente, o sucesso”.

O Grupo Interlog nasceu em 1999 em Orléans, França, para dar resposta ao mercado com soluções nas áreas *freight audit and payment*, operações logísticas, consultoria e soluções de *software* para logística. Actualmente está presente em vários países: China, México, Brasil, Índia, e Estados Unidos da América. A Portugal chegou em 2014. Quatro anos depois, “por uma questão estratégica e por necessidade”, apostou no aumento do volume de negócios no nosso país e um dos passos que deu para atingir esse objectivo foi trazer uma nova área de negócio: a Interlog Logistic. A sua criação “foi uma resposta ao mercado, pois a globalização e o crescimento dos fluxos internacionais fizeram com que o ramo da logística e transportes se complexificasse. Assim, o nosso serviço disponibiliza ferramentas que permite ao cliente aumentar a eficácia, e consequentemente, reduzir os custos”, explica Michelle Rios.

Opinião

Porque falham as organizações?



Vitor Hugo Ferreira

Este é um tema raramente abordado em gestão. Como já observámos nestas páginas, a gestão sofre de um “viés de sobrevivência”. Fazemos inferência estatística e tiramos conclusões a partir das empresas que sobrevivem, quando a maioria das empresas criadas vai à falência (cerca de 50% a 70% das empresas fecham antes do final do terceiro ano e a esperança média de vida de uma empresa é, no mundo ocidental, de 12 anos). O que quer dizer que para cada Google, Sonae ou Iberomoldes há centenas de milhares de casos de insucesso. Na verdade, como seres humanos somos vítimas desse viés em outras áreas - quando visitamos o Mosteiro da Batalha, ficamos convencidos de “que no passado é que se construía bem”, mas esquecemo-nos que não há, à nossa volta, casas de pé do século XVI (o mosteiro é a exceção); quando encontramos alguém que viveu até aos 122 e fumava charuto (como a senhora Jeanne Calment) achamos que podemos fumar charuto e viver longos anos (quando a lição a tirar não reside nela, mas sim em quais as causas de morte de todas as pessoas que não chegaram aos 122). Ou seja, temos de perceber porque falham as organizações e não tanto porque a exceção teve

sucesso. E uma das razões mais apontadas para o insucesso nesta sede é a falta de conhecimento (em gestão, marketing, finanças ou no processo produtivo subjacente ao negócio). O leitor quando vai ao médico espera ser atendido por um profissional com experiência após vários anos no curso de medicina, internato e especialização. Quando vai a um mecânico espera que alguém que trate do seu carro tenha um curso (técnico ou superior) e uma larga experiência. O caro leitor, certamente, ficaria em pânico se na

Em muitas empresas a equipa de gestão não tem formação ou experiência na área

sua próxima visita ao centro de saúde fosse atendido por alguém que nunca tivesse entrado numa aula de medicina. No entanto, em muitos negócios o empreendedor nunca teve uma aula de gestão, em muitas empresas a equipa de gestão não tem formação ou experiência na área e, de forma surpreendente, em muitas organizações públicas os responsáveis diretivos são eleitos independentemente de qualquer competência (escolas, hospitais, etc.), e ninguém fica preocupado! Este é um problema que tem sido mitigado nas últimas décadas com a crescente profissionalização da gestão e com o aumento de apoio aos empreendedores, mas não deixa de ser sintomático de alguns processos mais convolutos à nossa volta. E também é verdade que existem exceções de organizações bem geridas por pessoas sem esse conhecimento (mas que têm visão, adquiriram experiência, contrataram pessoas que colmatam ausência de conhecimento e percebem do processo produtivo subjacente). A evidência científica aponta outros fatores geradores de insucesso como a falta de planeamento, ausência de mecanismos de controlo de gestão (veja-se o BES), etc., mas da próxima vez que for ao médico, lembre-se desta crónica.

Diretor executivo - D. Dinis, Business School

Texto escrito segundo as regras do Acordo Ortográfico de 1990

Abriu na semana passada no Rego d'Água

Nova loja Continente Bom Dia cria 56 postos de trabalho

A nova loja Continente Bom Dia, que abriu na semana passada no Rego d'Água, freguesia dos Marrazes, criou 56 empregos. “Esta abertura reforça a aposta da insígnia no distrito de Leiria, que fica a contar com 14 espaços Continente”, explica a marca em comunicado. Além da loja, com uma área de venda na ordem dos 1600 metros quadrados, o espaço tem cafetaria com esplanada e Well's. Para Artur Gomes, director de loja, esta abertura “reflete a aposta em Leiria”. “Queremos estar cada vez mais próximos dos nossos consumidores, com um atendimento simpático e eficiente, com uma oferta diversificada aos melhores preços e com a melhor selecção de produtos frescos, privilegiando

os produtos locais e contribuindo para a economia local”. Segundo foi possível apurar, o investimento rondou 1,3 milhões de euros e o novo espaço Bom Dia junta-se ao outro que a insígnia já tinha aberto em Maio do ano passado, na mesma freguesia, no empreendimento que nasceu nas instalações da antiga Proalimentar. “A nossa expansão geográfica passa preferencialmente por localizações urbanas, em zonas residenciais e de elevado tráfego, procurando assim servir as necessidades de maior proximidade e conveniência dos nossos consumidores”, disse recentemente ao JORNAL DE LEIRIA Amaro Amaral, director da insígnia Continente Bom Dia.

Batalha

Exposalão acolhe feiras de robótica e de fabrico aditivo

A Exposalão, na Batalha, acolhe de 19 a 21 de Março a 4.ª Expo - Feira da Indústria 4.0, Automação e Robótica. Este certame vai decorrer em simultâneo com a 3D Additive Expo, feira vocacionada para o fabrico aditivo e impressão 3D, e ainda a Subcontratação, feira de equipamentos e processos para a indústria. A organização explica a realização simultânea dos certames com o facto de se dirigirem a áreas “que se cruzam e que geram sinergias entre expositores e um maior tráfego ao nível dos visitantes”. “A digitalização dos processos de produção é uma realidade para todas as indústrias”.

Mão cheia

5 castelos na região de Leiria



Porto de Mós Um marco no século XV português

■ De acordo com a Direcção-Geral do Património Cultural, o Castelo de Porto de Mós é uma das mais importantes peças de cenografia arquitectónica do século XV português. Deve-se a D. Afonso, 4.º Conde de Ourém, a transformação da fortaleza num edifício apalaçado, em que as preocupações residenciais e artísticas convivem com a função militar. Reconstruído durante o século XX.



Leiria Várias datas para visitas guiadas em 2020

■ Fechado para obras até ao Verão de 2021, o Castelo de Leiria vai abrir em dias específicos em 2020. Segundo anunciou o Município, as datas são 30 de Maio e 26 de Setembro para visitas aos trabalhos e 28 de Março, 25 de Julho e 28 de Novembro para visitas à torre de menagem e paços novos. Há ainda uma visita especial sobre as intervenções arqueológicas no dia 19 de Abril.



Pombal Do passado templário ao futuro multimédia

■ Construído em estilo românico no século XII, pela Ordem do Templo, à época liderada por Gualdim Pais, integrava a linha de defesa a Sul de Coimbra no período da reconquista cristã. Entre outras intervenções ao longo do tempo, foi profundamente restaurado no século XX. As últimas obras ocorreram já entre 2012 e 2014: reabriu ao público com zona de acolhimento, um espaço museológico na torre de menagem e equipamentos multimédia.



Óbidos Pousada para noite em ambiente medieval

■ Várias vezes ampliado e reconstruído desde o século XII, o Castelo de Óbidos diferencia-se de outras fortalezas em Portugal, entre outros motivos, por incluir uma pousada actualmente gerida pelo Grupo Pestana. A construção do paço é decidida no século XVI, no reinado de D. Manuel I. Estada desde 190 euros em quarto para duas pessoas (cotação online para sábado, 15 de Fevereiro).



Ourém Refúgio de condes, em estilo gótico e mudéjar

■ São três elementos que se destacam no morro da vila medieval de Ourém: o Castelo (exemplo da arquitectura militar do período românico), o Paço dos Condes de Ourém (em estilo gótico e mudéjar) e as torres-baluarte. Há obras a decorrer. Segundo anunciou a Câmara Municipal de Ourém, a adjudicação do projecto prevê trabalhos de conservação, restauro e instalação de um museu e dois passadiços.

Coisa nossa

A ginja MSR de Alcobaça

Cláudio Garcia

claudio.garcia@jornaldeleiria.pt

■ Muito antes de a ginja receber prémios e pontuar o remate das refeições contemporâneas, já lhe eram atribuídas propriedades regeneradoras que os homens de Cister descobriram em ambiente místico. “Os licores têm na nossa região uma origem conventual, não na gastronomia, mas na farmácia. A ginja era usada como xarope peitoral e digestivo”, explica o empresário Vasco Gomes. O produto que hoje conhecemos “remonta à tradição das boticas dos mosteiros”, num contexto em que eram os monges “que tinham tempo e dinheiro para fazer experiências”.

Vasco Gomes e familiares são os actuais detentores e defensores da marca MSR, que em 2020 chega aos 90 anos. Produzida em Alcobaça, deve as iniciais ao fundador e inventor da fórmula, Manoel de Souza Ribeiro, um químico com estudos em Inglaterra. “Temos os manuscritos dele, não só a descrever como se deve fazer esta ginja, mas todo o processo de tentativa e erro até alcançar os objectivos”. O negócio esteve nas mãos de David Pinto e dois sócios, até passar para a família Gomes, em 1998. Manoel de Souza Ribeiro registou também o modelo de embalagem, tipo cone, igual ao que ainda hoje é comercializado, que tem a finalidade de obrigar o consumidor a guardar a garrafa em pé para evitar que o líquido danifique a rolha.

Quase um século volvido, a ginja MSR é uma

Deve as iniciais ao fundador e inventor da fórmula, Manoel de Souza Ribeiro, um químico com estudos em Inglaterra. “Temos os manuscritos dele, não só a descrever como se deve fazer esta ginja, mas todo o processo de tentativa e erro até alcançar os objectivos”, conta Vasco Gomes



bebida “100 por cento natural”, desenvolvida “à moda antiga” e “de forma artesanal e tradicional desde a colheita até ao engarrafamento”, afirma Vasco Gomes. “Todo o processo na adega é manual e moroso”, porque “o tempo é muito importante”. O período de maturação em carvalho francês ou português é, no mínimo, de um ano. Tipicamente, a colheita acontece nos meses de Junho e Julho e a bebida produzida com os frutos da campanha está no mercado em Novembro ou Dezembro do ano seguinte. A matéria-prima provém de ginjal próprio (95%) e de pequenos pomares (5%) na região Oeste. É uma variedade da planta, conhecida como folha no pé, que se distingue por oferecer frutos com elevado teor de acidez e açúcar. Em combinação com a influência do mar e da serra, confere à ginja MSR uma personalidade única, com aroma e sabor característicos. “Só leva quatro ingredientes: o fruto, álcool, açúcar e água. E tem outros adicionais, que são sangue, suor e lágrimas”, afirma Vasco Gomes. O restante está no subtexto da receita de Manoel de Souza Ribeiro, que ajuda a explicar o “toque aveludado” e “o travo que as pessoas associam a especiarias, nomeadamente, a canela”. Encontra-se no comércio independente, garrafeiras, lojas gourmet, mercearias e supermercados tradicionais, hotéis ou restaurantes, mas não se encontra nas grandes superfícies. E porque a empresa “não abdica da qualidade”, em 2018 a ginja MSR esteve cinco meses fora das prateleiras, depois de esgotar.