Infor

Dezembro de 2011
Newsletter nº 19

Sumário :

Obras na SEL	1
Eventos SELRest	2
Sabor do Ano 2012	2
Degustações SEL	2
Prémio Cotec	2
20 anos na SEL	3
Coluna aberta	3
Novos Produtos	4
Receita do mês	4
Aniversários	4

Em tempos de «crise», não se limpam armas

Se há coisa de que os portugueses já estão habituados a ouvir falar é da crise. A falar dela, a vivê-la e a tentar resolvê-la. Porém a SEL, em tempos de crise, tomou como estratégia alargar os seus horizontes comerciais, e é neste sentido e de forma a estar preparada para enfrentar novos mercados como o da exportação, que resolveu ampliar as suas instalações; uma vez que tinha como ponto fraco e limitação a falta de espaço.

Neste momento encontram-se em execução três obras e são elas o cais de recepção de mercadorias, uma sala para recepção de visitantes e realização de degustações e a ampliação dos fumeiros e zonas de secagem.

Neste momento a obra do cais de recepção encontra-se quase concluída e as outras obras vão decorrendo dentro da normalidade tendo como previsto a sua conclusão até final do mês de Agosto de 2012.

Eventos SELRest

Degustações SEL

A SEL termina o ano de 2011 em força no que se refere a degustações no ponto de venda.

Considerando que o contacto com o produto é um dos principais influenciadores no momento de compra, a SEL decidiu contratar uma funcionária especializada em degustações, demonstrações de produtos e contactos com o potencial cliente no local de venda.

No ano de 2012 iremos apostar fortemente neste tipo de contacto com o consumidor final, e é neste sentido que estamos a elaborar um plano intensivo de degustações.

Começámos pelas médias superfícies, nomeadamente no Pingo Doce EN114 em Évora no dia 26/11, seguindo-se o Intermarché de Montemor-o-Novo no dia 29/11, o Pingo Doce Casão em Évora nos dias 2/12 e 3/12, o Pingo Doce de Montemor-o-Novo nos dias 6/12 e 7/12, e o Intermarché de Vila Viçosa no dia 10/12.

Muito em breve iremos para a zona da grande Lisboa, de forma a marcar a nossa presença nas lojas Jumbo. No dia 13/12 iremos estar presentes no Jumbo de Sintra, seguindo-se o Jumbo de Alfragide no dia 14/12.

Sabor do Ano 2012

«SABOR DO ANO» a técnica que utiliza os cinco sentidos humanos para medir a satisfação dos consumidores.

Voltamos a falar desta grande marca comercial, que ganha cada vez mais a notoriedade, o reconhecimento e o respeito do mercado, porque mais uma vez a SEL atingiu o seu objectivo ao vencer o SABOR DO ANO.

Os nossos enchidos tradicionais, concorreram com um número mais alargado de participantes, inclusive com um dos nossos principais concorrentes a nível nacional.

A grande novidade é que, apesar da aventura que foi concorrer com carnes frescas de porco preto, sem sequer conhecer o painel de provadores, também aqui a SEL saiu como uma grande vencedora, derrubando todos os produtos que passaram pela prova.

Os nossos produtos vencedores do ano 2012 foram:

* Chourição de alho e sal de porco preto,
* Chouriço de carne de porco branco,
* Chouriço de carne de porco preto,
* Palitos de entrecosto de porco preto,
* Bifana de porco preto,
* Lagartinhos de porco preto com ananás.

5.º Encontro Rede PME Inovação Cotec

O prémio Rede PME Inovação COTEC é atribuído a empresas que se distinguem pelo seu potencial de inovação, porém dois terços destas empresas também são empresas 'PME Líder', condição que lhes permitirá ter "um melhor acesso" ao sistema financeiro durante a crise.

No 5.º Encontro Rede PME Inovação COTEC, que versou o tema da "Inovação, Crescimento e Internacionalização", participaram 400 pessoas. Este ano foram admitidas na rede 36 novas empresas, fazendo passar o seu número actual, das 141 para as 177.

No passado dia 6 de Dezembro, o Sr. Francisco Arvana esteve presente no encontro para receber pela primeira vez o certificado em gestão de IDI, sendo a SEL uma das trinta e seis novas empresas admitidas na Rede.

"Há 20 Anos a acompanhar o crescimento da SEL"

A 2 de Novembro o Sr. Marcelino de Jesus Martins Arvana completou o seu 20º aniversário como colaborador da SEL.

Foram apresentados os parabéns e sinceros agradecimentos pela disponibilidade, polivalência, habilidade, inteligência e perspicácia com que executa as suas funções, pois é uma pessoa determinada que nunca diz que não a um novo desafio e só se sente feliz quando consegue concretizar aquilo que lhe propõem.

Também é notória a sua teimosia e esperteza, pois não cede facilmente perante argumentos contraditórios e contorna facilmente as situações.

Resta-nos dizer que foi apelidado pelos colegas como "manhoso", "elástico" e "escorregadio", adjectivos que o caracterizam na época carnavalesca.

Um muito obrigado! Bem-haja!

Reflexão...

COLUNA ABERTA

Nossa Missão

Satisfação e fidelização dos clientes, oferecendo-lhe produtos e serviços que vão ao encontro das suas necessidades, garantir a segurança alimentar dos produtos comercializados, aumentar a competitividade dos produtos e serviços, cumprir com rigor os requisitos das normas e legislação aplicáveis no seu domínio de actividade, assumir a responsabilidade social em parceria com colaboradores, clientes e fornecedores apoiando socialmente instituições, eventos e outros.

Nossa Visão

Promover o desenvolvimento sustentável da empresa, consolidar a posição de líder no mercado regional, produzindo o mais tradicional possível.

Nossos Valores

Qualidade
Tradicionalidade
Segurança alimentar
Valorização das pessoas e com as pessoas
Confiança
Responsabilidade social
Criação de valor acrescentado

Nenhum trabalho de qualidade pode ser feito sem concentração e auto-sacrifício, esforço e dúvidas. (Max-Beerbohn)

Peixes, Mariscos e Hortícolas

É de forma dinamizadora e com espírito de iniciativa e de empreendedorismo que a SEL se impõe no mercado. Tendo como principal actividade a preparação e transformação de produtos à base de carne bem como a sua comercialização e distribuição, nunca colocou de parte o alargamento da sua actividade para outro ramo alimentar.

Foi neste sentido, que quando surgiu a oportunidade, a gerência da SEL decidiu começar a comercializar, peixes, mariscos e alguns hortícolas congelados, para deste modo conseguir abranger um maior segmento de mercado.

Sendo os peixes e mariscos concorrentes dos nossos produtos, e de acordo com as contingências de mercado, para não deixar de vender, a SEL decidiu fazer deles um aliado, pois ao entrar num cliente se este não quiser carne nós também temos peixes e mariscos para vender.

Foi no passado dia 2 de Dezembro que a SEL se aventurou e iniciou esta nova actividade, brevemente alargada a todo o sector comercial.

Bacalhau frito de cebolada

Ingredientes:

- 4 postas de Bacalhau finas e demolhadas;
- 2 cebolas cortadas às rodelas;
- 3 dentes de alho;
- azeite q.b.
- 1 folha de louro;
- sal q.b.
- pimenta moída q.b.
- azeite q.b.
- ½ copo de vinho branco;
- farinha q.b.

Confecção:

Comece por limpar bem as postas da sua própria humidade.

Depois de bem limpas, passe-as por muita farinha nos dois lados.

De seguida, cubra o fundo de uma frigideira com azeite e leve ao lume a temperatura média, coloque a posta de bacalhau no azeite já quente e deixe fritar. Após estarem fritas, retire-as e reserve-as.

Acrescente nesse molho a cebola, o alho, o sal, a folha de louro, a pimenta e deixe cozinhar até a cebola alourar.

Seguidamente, regue com o vinho e deixe repousar um pouco até o mesmo evaporar.

Por fim, coloque o bacalhau numa travessa de servir e regue o bacalhau com o molho de cebolada.

Bom Apetite!

PARABÉNS aos colaboradores da SEL de Outubro e Novembro

Ana Carvalho-**2/10/1975**; Elisabete Ferreira-**2/10/1989**; Laura Canholas-**9/10/1984**; Vasco Pardal-**12/10/1985**; Mário Arvana-**12/10/1988**; Rosa Arvana -**15/10/1959**; Gonçalo Ginó-**17/10/1986**; Liliana Galhofas-**20/10/1980**; Maria Conceição Pereira-**6/11/1965**; Maria Augusta Caeiro-**12/11/1969**; Duarte Barradas-**12/11/1983**; Rosalina Angelino-**15/11/1967**; José Galrito-**19/11/1958**; Elisabete Guerra-**24/11/1953**; Vera Nunes-**24/11/1983**; Dulce Cardoso-**28/11/1977**; Liliana Tracanas-**28/11/1985.**

Ficha Técnica: Propriedade da SEL - Produção: Gabinete de Marketing e Relações Públicas