

¿Listos para alimentar futuros?

FEED

N. 09

Diciembre 2023




sovena
Feeding Futures

► So Yummy ► Up to Date ► What's up? ► B-side

04

So Yummy

Sabores memorables
para una Navidad
inolvidable



10

Up to Date

Nuestra nueva
unidad industrial para la
producción de aceite de
aguacate en Colombia
está en marcha



14

What's up

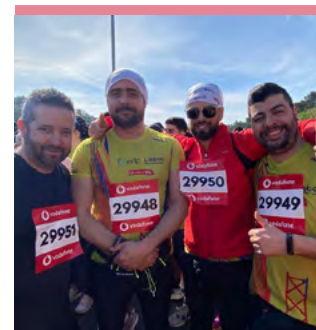
Descubre las noticias y
proyectos de Sovena
en las diferentes
geografías



34

B-side

André Guerreiro
Cuando correr se convierte en
una pasión y un estilo de vida



Sabores memorables para una Navidad inolvidable

*La Navidad, un tiempo de compañerismo y alegría,
trae consigo la tradición de reunir a la familia
alrededor de la mesa. En esta atmósfera festiva,
el compartir momentos especiales cobra vida en cada
plato preparado con esmero. En sintonía con esta
celebración, presentamos sugerencias culinarias
irresistibles diseñadas para sorprender y enriquecer
las comidas familiares.*



ENTRADA

Brocheta de vegetales y queso de cabra

Tiempo: 15 minutos

Raciones: 6 raciones

INGREDIENTES:

Pan portugués 1 unid.

Aceite de Oliva Virgen Extra

Andorinha Selección 60g

Berenjena asada 1 unid.

Calabacín en rodajas 1 unid.

Tomates bien maduros 2 unid.

Queso de cabra 200g

Pesto de albahaca al gusto

Queso parmesano rallado

al gusto

Sal al gusto

MODO DE PREPARACIÓN:

Corte el pan en rebanadas y sazone con el aceite de oliva. En una rebanada, extienda la pulpa de la berenjena asada, sazone con el pesto y una pizca de sal y añada el queso de cabra, el tomate y el calabacín.

Espolvoree con queso parmesano rallado y un chorrito de aceite de oliva. Hornee a 190°C durante 5 minutos o hasta que estén doradas.

Sirva inmediatamente.

Salen 6 brochetas.





PLATO PRINCIPAL

Bacalao con salsa de puerro y parmesano

Tiempo: 15 minutos

Raciones: 6 raciones

INGREDIENTES:

6 trozos de bacalao

450 g de espinacas

1 cebolla picada

1 diente de ajo picado

2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra Oliveira da Serra

Sal y pimienta al gusto

Salsa

1 puerro

150 g de leche vegetal

1½ taza de queso parmesano rallado

1 limón

1/2 cucharadita de ajo en polvo

1 cucharadita de orégano

3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra Oliveira da Serra

2 cucharadas de maicena

Sal y pimienta negra al gusto

MODO DE PREPARACIÓN:

Precalienta el horno a 180°.

Saltea el virgen extra, la cebolla y el ajo. Añade las espinacas, sazona con sal y pimienta. Cocina hasta que las espinacas estén tiernas.

Coloca el bacalao en una fuente para horno, lleva al horno para cocinar con un chorrito de aceite y pimienta. Deja asar durante unos 10 minutos.

Mientras tanto, prepara la salsa. Derrite la mantequilla a fuego medio, agrega la maicena, el ajo en polvo y el puerro. Cocina durante unos 2 minutos, revolviendo constantemente.

Añade la leche, el queso parmesano, el orégano, la sal y la pimienta. Cocina un poco más.

Agrega el jugo de limón y cocina a fuego medio, mezcla bien.

Prepara el plato. Haz una cama de espinacas, coloca encima el trozo de bacalao y rocía con la salsa.

POSTRE

Torrijas de Roscón de Reyes

Tiempo: 30 min

Raciones: 6 raciones

INGREDIENTES:**Crema inglesa:**

500 ml de leche

1 rama de canela

25 g de harina de trigo

1 cucharada de almidón
de maíz

4 huevos

1 cucharada de vino
de Oporto

1 cucharada de whisky

60 g de azúcar blanco

Torrijas:

80 g de arándanos

al gusto whisky

500 ml de leche

Ralladura de 1 limón

6 huevos

1 rama de canela

azúcar

aceite de girasol

azúcar glass

MODO DE PREPARAÇÃO:**Crema Inglesa**

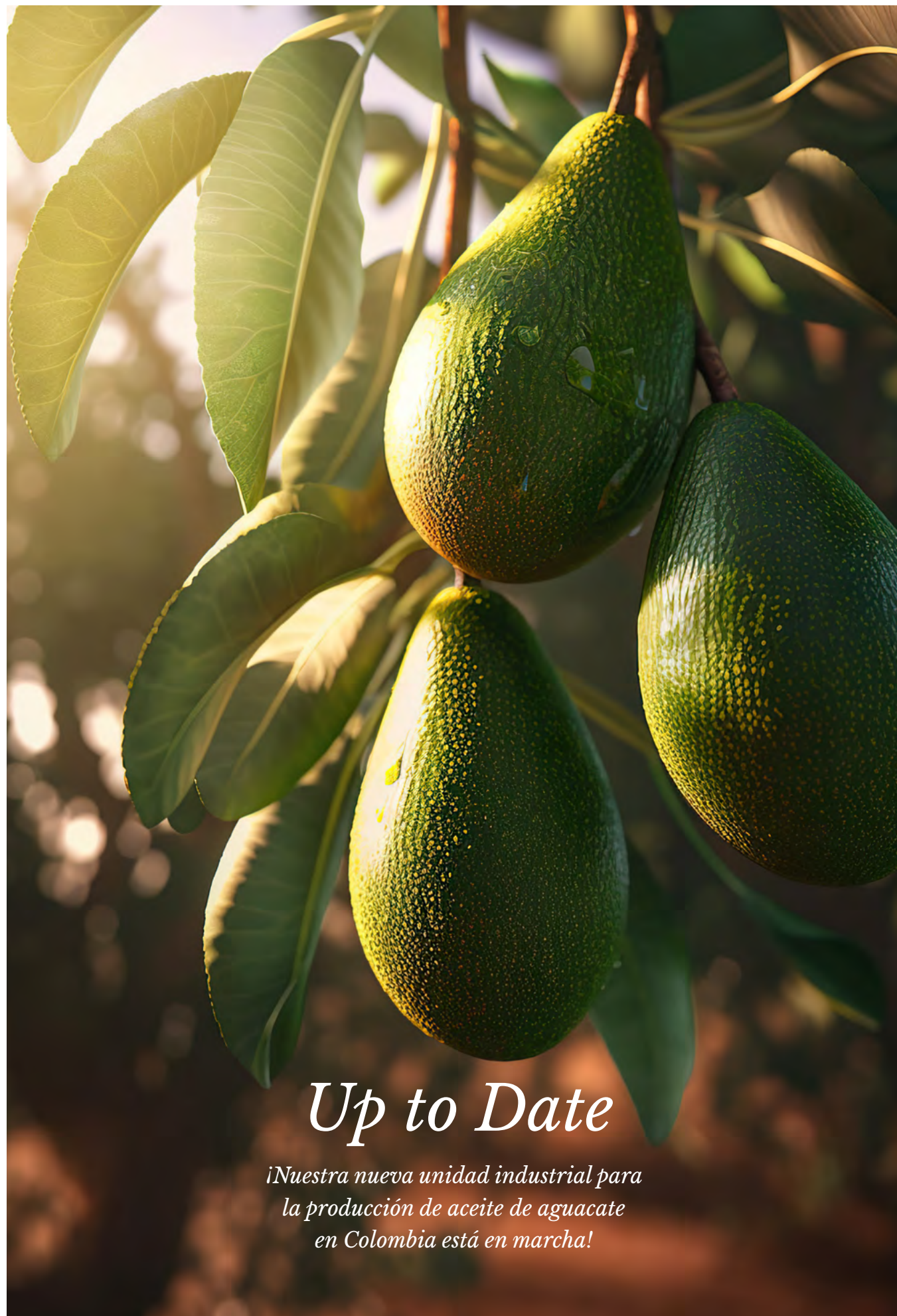
Comience calentando 500 ml de leche en una cacerola con la rama de canela. En un tazón, mezcle la harina, el azúcar, el almidón de maíz y las 4 yemas de huevo. Batir bien. Luego agregue el vino de Oporto y el whisky y mezcle bien. Cuando la leche esté caliente, agregue un poco a la mezcla y revuelva. Agregue la mezcla al resto de la leche en la cacerola y mezcle hasta que espese, a fuego lento durante unos 5 minutos, sin que hierva. Reserve.

Torrijas

Corte el roscón de Reyes en rebanadas de 1 dedo de grosor y caliente la sartén. Coloque los arándanos en un tazón con whisky para hidratarlos. Prepare un tazón con 500 ml de leche y agregue ralladura de limón. Prepare otro tazón con 6 huevos batidos y otro con azúcar y canela al gusto. Remoje el roscón de Reyes en la leche y retire.

Coloque un poco de aceite Fula Original en la sartén y extiéndalo bien. Pase las rebanadas de roscón de Reyes que se remojaron en leche por el huevo batido de manera que estén bien cubiertas y colóquelas directamente en la sartén para dorar. Cuando las rebanadas estén bien doradas, páselas por el azúcar con canela y colóquelas en un plato con los arándanos con whisky encima, espolvoree con azúcar glass y bañe con la crema inglesa.





Up to Date

¡Nuestra nueva unidad industrial para la producción de aceite de aguacate en Colombia está en marcha!



La fábrica de aceite de aguacate en Colombia ya está en funcionamiento



El consumo de aguacate en el mundo sigue aumentando, reflejando cambios en los patrones alimenticios de los consumidores. Esto se debe principalmente a una tendencia en la que se prefieren las grasas naturales.

Los aguacates son alimentos de origen 100% vegetal, ricos en nutrientes que se pueden utilizar para marinar, saltear, freír o en la preparación de mayonesas y salsas. Las propiedades del aguacate y del

aceite de aguacate son muy similares, ya que la extracción del aceite implica moler la fruta mediante un proceso mecánico que conserva sus nutrientes, muy similar a la extracción del aceite de oliva en las almazaras. Debido a la creciente conciencia de sus beneficios, derivados de su alto contenido de antioxidantes y grasas saludables, el aceite de aguacate está ganando popularidad entre los consumidores y cada vez se percibe más como uno de los ingredientes más saludables

en la preparación de diversos alimentos y comidas.

En el marco de la estrategia de Sovena siempre buscando nuevas oportunidades, ya sea mediante la expansión de su actividad a otros mercados o en el desarrollo de nuevas categorías de productos, el aguacate fue una de las prioridades, motivado no solo por sus beneficios sino también por el creciente interés de Sovena USA en este producto, ya que éste es el principal mercado de aceite de aguacate a nivel mundial.

Con este objetivo, Sovena realizó recientemente una inversión significativa de seis millones de euros en una fábrica en Colombia. Se espera una producción de dos millones de litros de aceite de aguacate por año, aprovechando el profundo conocimiento industrial del grupo en la producción de aceite de oliva y aceites vegetales.

El líder del proyecto Sovena en este país, João Basto, destacó que Colombia tiene “características particulares que la hacen interesante, no solo por las condiciones naturales favorables para la producción de aguacate y por ser actualmente el segundo productor más grande del mundo, sino también por la estrategia de atracción de inversores de las autoridades colombianas, que hizo que el negocio fuera viable y atractivo”.

La actividad ya ha comenzado en esta nueva unidad del grupo. Es importante destacar que esta inversión es 100% circular, ya que toda



la producción se basa en la valorización de un residuo. El aceite de aguacate se produce exclusivamente con frutas que antes eran descartadas del mercado de consumo en fresco por no cumplir con los requisitos de comercialización. Con esta unidad, esta fruta ahora se valora como materia prima para la producción de aceite de aguacate. “Esta lógica circular nos deja muy satisfechos, ya que logramos trasladar todos los principios de sostenibilidad de Sovena, que ya aplicamos en

Comercial e Industrial”, que destaca las obras en Colombia que tienen un reconocido carácter de construcción sostenible, lo que demuestra el fuerte compromiso con la sostenibilidad y la innovación de Sovena. El edificio tiene características bioclimáticas y utiliza su “orientación óptima” para aprovechar al máximo la luz solar y reducir la necesidad de iluminación artificial, con sistemas de ventilación natural para regular la temperatura interior.



La elección de este país y de la materia prima está vinculada a la estrategia de negocio y de diversificación geográfica de Sovena, con especial énfasis en la exportación al mercado de los Estados Unidos.

los mercados donde operamos, a este nuevo negocio”, destacó João Basto.

La fábrica actualmente cuenta con 20 empleados permanentes y la colaboración regular de unos 260 productores. El proyecto tiene como objetivo apoyar a más de 2,000 pequeños agricultores.

En pocos meses de actividad, el proyecto ya ha obtenido el “Premio a la Excelencia en Arquitectura Sostenible en la Categoría



What's up?



El nuevo Oliveira da Serra rinde homenaje a la biodiversidad en su olivar

Oliveira da Serra asume el compromiso no solo de proteger, sino también de exaltar la riqueza de la biodiversidad presente en su olivar, mediante el lanzamiento de su muy esperado virgen extra de 1ª cosecha 2023/2024. Este es un verdadero homenaje a la riqueza natural que convive con sus olivos, que se refleja en la etiqueta de su botella.

Este aceite, elaborado a partir de las primeras aceitunas cosechadas cuando aún son jóvenes y frescas, se produce con el cuidado y la dedicación que caracterizan a la marca, destacándose por su calidad excepcional y sabor distintivo. También

es una expresión del respeto de la marca por la naturaleza, incorporando el esfuerzo continuo para equilibrar la producción de aceite con la conservación ambiental.

Con este homenaje, Oliveira da Serra pretende demostrar que es posible producir un aceite de calidad sin perjudicar a las 122 especies de aves, las 8 especies de murciélagos, las 24 especies de mariposas diurnas, entre otras que habitan en su olivar, y trabajar en conjunto, ya que estos animales son importantes bioindicadores y también polinizadores del suelo, como es el caso de las mariposas, o de los murciélagos que



What's up?



contribuyen al control de las plagas en el olivar, al alimentarse de los insectos que las causan. Según Loara Costa, Directora de Marketing y Trade Marketing del Grupo Sovena, “En Oliveira da Serra estamos comprometidos a ser buenos protectores del medio ambiente. Queremos que nuestra tierra sea más verde y viva, un santuario para la biodiversidad que habita en ella. Creemos que podemos marcar la diferencia y contribuir a un mundo más sostenible a través de nuestras acciones diarias, y eso es lo que quisimos reflejar en nuestro 1ª cosecha. Queremos mostrar que es posible convivir con la biodiversidad y seguir el camino de la sostenibilidad juntos.”

La edición limitada de Oliveira da Serra 1ª Cosecha 2023/2024 ya está disponible en los canales de distribución habituales.



<https://www.instagram.com/azeiteoliveiradaserra/>



<https://www.facebook.com/OliveiradaSerraAzeite/>



<https://www.youtube.com/channel/UCTRIAyUVU1B1Gc5LGwp4oA/featured>



Oliveira da Serra refuerza su compromiso con el Futuro del Planeta

Hoy en día, todos buscamos proteger el medio ambiente. Oliveira da Serra cree que es necesario ir más allá y trabajar codo con codo por la naturaleza y las personas para garantizar la prosperidad del planeta. “Un producto solo es verdaderamente bueno si también hace el bien” a la Tierra, a los ecosistemas naturales, a los agricultores que la cultivan, a las comunidades circundantes y a quienes eligen la marca. Con el objetivo de hacer visible la huella de carbono del Aceite de Oliva Virgen Extra Clásico de 750 ml, envasado en botella de vidrio, Oliveira da Serra encargó un estudio a una empresa especializada e independiente, que revela que para crear este producto se emiten 1,80 kg de CO₂e.

Esta evaluación tuvo en cuenta todas las emisiones, desde el proceso de producción del aceite hasta su envasado y entrega en las tiendas, incluyendo la producción de las botellas, etiquetas, cápsulas, cajas, transporte y gestión de residuos. Pero la marca no se detuvo ahí y, sabiendo que los olivares son verdaderos pulmones y desempeñan un papel vital para el planeta, calculó la cantidad de CO₂e absorbido en la producción de aceitunas para este producto. Se descubrió que se absorben 6,3 kg de CO₂, es decir, tres veces más de lo que se emite.

Joana Oom de Sousa, Directora de Sostenibilidad de Sovena, compartió su visión: “Oliveira da Serra tiene grandes ambiciones para el planeta y nuestro futuro.



La marca desea ir más allá, contribuyendo activamente de manera positiva en todas las etapas de la producción alimentaria. Estamos comprometidos en llevar esta misión a todos los portugueses, inspirándolos a través de nuestros productos. Nos sentimos orgullosos y motivados al constatar que este camino nos permite seguir proporcionando a nuestros consumidores un producto que no solo es bueno, sino que también hace el bien.”

Este es solo otro paso hacia un planeta más sostenible, liderado por una marca comprometida en hacer “Lo Bueno, por la Tierra”. La marca ya adopta varias prácticas sostenibles, destacando el uso de energía 100% verde, sistemas de riego altamente eficientes que evitan el desperdicio de agua y la optimización de envases mediante la incorporación de material reciclado, aumento de la compatibilidad de materiales y reducción del uso de pigmentos y tintas. Como líder de mercado, Oliveira da Serra refuerza su compromiso con el futuro del Planeta, buscando responder continuamente a los desafíos actuales y emergentes de la sociedad.



Arrisca para além da receita de sempre

prontos para
experimentar?




Fula invita a los portugueses a arriesgarse en la cocina

“Arriégate más allá de la receta de siempre” es el lema de la nueva campaña de Fula que refuerza la firma del posicionamiento de la marca “¿Listos para Experimentar?”. Lanzado a finales del año pasado, este nuevo enfoque de Fula se centra en la experimentación, la creatividad y la diversidad alimentaria. Así, Fula desafía una vez más a los portugueses a arriesgarse en la cocina y, de esta manera, ir más allá de la rutina, de la pasta de siempre, del arroz de siempre o incluso de la sopa de todos los días.

Según Loara Costa, Directora de Marketing y Trade Marketing del Grupo Sovena: “Con el nuevo posicionamiento, queríamos que las personas vieran sus recetas de manera diferente. Con

esta campaña, invitamos a los portugueses a arriesgarse y a ir aún más allá de los platos habituales, aventurándose en nuevos territorios culinarios, siempre de una manera divertida e inspiradora, como solo Fula sabe proporcionar”. La campaña estuvo “en el aire” durante el mes de octubre en televisión, vallas publicitarias, medios digitales y puntos de venta, y también en las plataformas digitales de Fula, especialmente en la web y en redes sociales. Además, también llegará a los hogares portugueses a través de los envases de la marca. Ahora, es posible encontrar en las etiquetas de Fula Original 1L diferentes tipos de platos que pretenden inspirar el uso de este producto para diversas preparaciones.





What's up?



En el marco de la campaña, Fula y el influencer Do It Gastro by Gastão Reis animaron a los portugueses, en sus páginas de Instagram, a participar en un concurso en el que los ganadores tuvieron la oportunidad de estar presentes en el taller “Arriésgate más allá de la rutina con FULA”. Este fue un momento relajado y de plena experimentación, durante el cual los participantes fueron desafiados en la cocina a preparar algunas recetas diferentes, bajo la orientación de Gastão Reis.



What's up?

Nuestras marcas presentes en ferias internacionales

Un año más, en 2023 estuvimos presentes en algunos de los eventos más relevantes del sector alimentario a nivel mundial, como Gulfood (febrero, Dubái), World Food Poland (abril, Varsovia), PLMA (mayo, Ámsterdam), Sial China (mayo, Shanghái), Speciality Food London (septiembre, Londres) y Anuga (octubre, Colonia). En estas ferias, Sovena buscó transmitir y fomentar el consumo saludable de nuestros aceites y nuestra apuesta por la sostenibilidad, que cada vez adquiere mayor relevancia. Nuestra presencia en todas ellas fue un éxito, con miles de visitas, destacándose por la importancia y buena reputación que el grupo ya tiene en las distintas geografías. ¡Ya estamos preparando nuestra participación en más de una decena de ferias para el próximo año 2024!





Casa Andorinha

Transportando un pedacito del olivar más grande del mundo a São Paulo, Brasil, Casa Andorinha regresó al barrio de Pinheiros con una experiencia totalmente inmersiva, gastronómica, educativa, sensorial e inclusiva. El público tuvo la oportunidad de explorar a fondo, a través de los cinco sentidos (vista, oído, olfato, tacto y gusto), todo el universo del aceite de oliva.

Con entrada gratuita, Casa Andorinha ofreció una experiencia única y volvió a abrir sus puertas para que los residentes de São Paulo pudieran sentirse dentro de un olivar portugués, al mismo tiempo que mostraba todo el proceso que implica la producción: desde la tierra hasta el plato. Los visitantes pudieron aprender sobre los tres atributos principales del aceite de oliva (frutado, amargo y picante) y cómo diferenciarlos, crear su propio blend y realizar una degustación.

Casa Andorinha promovió un ambiente totalmente inclusivo, donde todas las personas, independientemente de sus necesidades o habilidades, pudieron disfrutar plenamente de las instalaciones y participar en todas las actividades propuestas. Además de ofrecer accesibilidad para usuarios de silla de ruedas, el evento también contó con promotores en todas las activaciones, además de un libro en braille y una intérprete de lengua de señas.

En colaboración con el Restaurante Dalva e Dito, del reconocido chef Alex Atala, Casa Andorinha amplió su oferta gastronómica. Por primera vez, además de presentar un menú diversificado para ser disfrutado en el restaurante local, Casa Andorinha también ofreció opciones en el Mercadinho Dalva e Dito, permitiendo que los clientes llevaran sus elecciones para disfrutar en casa. Además de los productos Andorinha ya conocidos en el mercado, la marca portuguesa Con alma brasileira también lanzó, por tercer año, una opción producida totalmente en suelo nacional, en el marco de un proyecto llamado 'Criações do Brasil', en colaboración con



el productor local Ouro de Sant'Anna. También ofreció productos exclusivos y limitados en colaboración con otras marcas, como el aceite corporal de Saboaria Brasil, galletas de Dona do Doce, chili crunch del Restaurante Mocotó, palomitas de Pipó, dulce casero de plátano con vino del Bar Barnabé, granola del Restaurante Banana Verde, chocolate de Mestiço, mermelada de tomate y albahaca de Fruta no Pote; además de un calcetín único de Amaggi, estampado con Dorinha, la mascota de la marca, y un tazón hecho en cerámica por el Ateliê Cintia Zambianco. Con excepción del calcetín y la cerámica, todos los productos llevaban Aceite Andorinha en su composición y estuvieron a la venta exclusivamente en Casa Andorinha.

Casa Andorinha se destacó por promover un ambiente totalmente inclusivo, garantizando la plena participación de todas las personas, independientemente de sus necesidades o habilidades.



Casa Andorinha estuvo abierta al público del 29 de septiembre al 22 de octubre, de jueves a sábado, de 12:00 p.m. a 8:00 p.m., y los domingos de 10:00 a.m. a 4:00 p.m., en el barrio de Pinheiros (São Paulo/SP).





Producción de Biodiesel para EE. UU.

A lo largo del año 2023, Sovena OilSeeds Portugal, la planta en Palença, superó con éxito otro desafío significativo: la certificación para la producción de biodiesel destinado a la comercialización en los Estados Unidos de América y Canadá. Tanto el SME (Éster Metílico de Soja) procedente de la soja como el RME (Éster Metílico de Colza) procedente de la colza están incluidos en este proceso.

Todo el biodiesel destinado a los EE. UU. o Canadá debe ser aprobado por la Agencia de Protección Ambiental (EPA), que delega en la empresa Weaver todo el proceso de certificación, control y registro de información de toda la cadena de valor, desde el origen del grano hasta el producto final de biodiesel. El proceso de certificación comprende dos etapas cruciales:



1. REVISIÓN DE INGENIERÍA, donde un auditor externo audita las respectivas fábricas para garantizar que estén capacitadas para producir según los estándares de la EPA.
2. REVISIÓN DE CALIDAD, donde un auditor externo audita el proceso y el producto durante su producción, para garantizar que el producto cumple con todos los requisitos.

Ambas certificaciones se llevaron a cabo con éxito durante 2023.

El biodiesel destinado a los EE. UU. debe cumplir con criterios específicos, entre ellos:

- Tener su origen en granos de EE.UU. o Canadá.
- Es obligatoria la segregación física del producto en las diversas fases del proceso, ya sea en grano, aceite crudo, aceite pretratado, así como el biodiesel.
- Cumplir con los requisitos de la norma estadounidense ASTM standard 6751 en lugar de la europea EN14214.

Con esta certificación, hemos ampliado nuestras posibilidades de comercialización de biodiesel en otras regiones.



Sovena lanza nueva fábrica de producción y envasado en Angola

El Grupo Sovena inicia la operación de su nueva unidad industrial en Luanda, capital de Angola, para la producción y envasado de nuestra marca de aceite Fula. Esta inversión consolida nuestro compromiso con la producción local, impulsando la eficiencia de la cadena de suministro en el mercado angoleño.

La fábrica en Angola es, por lo tanto, un hito importante en la visión de Sovena de crear en el país una cadena de producción eficiente que garantice la producción, procesamiento y suministro de productos en ese mercado, sustituyendo su importación. Cabe destacar que Sovena tiene una fuerte tradición de exportación de aceite de soja a Angola, tanto con la marca Fula, líder en el mercado, como con otras marcas. Según Jorge de Melo, CEO de Sovena, "la apertura de la fábrica de envasado en Luanda marca el inicio de la integración de Sovena en la cadena de producción alimentaria angoleña, un sector

donde queremos crear un sistema de alto valor agregado y generador de empleo".

La inversión en la unidad industrial de Luanda rondó los 18 millones de euros, incluyendo equipamiento y existencias. La fábrica integra líneas de envasado con capacidad para 45 millones de litros al año y cuenta con capacidad de expansión. Actualmente emplea a 18 profesionales locales, un número que en breve aumentará a 50 colaboradores, contribuyendo también con 100 empleos indirectos. Sovena también está estudiando la posibilidad de invertir en el área agrícola en Angola, con la certeza de que es un sector que requiere mucha inversión, mucho know-how y con un largo camino por recorrer para crear las infraestructuras de apoyo (comercialización de equipos e insumos: semillas, fertilizantes, almacenamiento, transporte) y para adaptar las prácticas agrícolas a las condiciones específicas de cada zona de Angola. ¡Continuamos creciendo!



Sovena USA: Donaciones de Caridad durante las Fiestas



En este periodo festivo, Sovena USA mantiene la tradición de contribuir a organizaciones locales mediante donaciones en efectivo y de aceite. Este año, la cantidad superó los \$16,000, junto con decenas de cajas de aceite, destinados a despensas locales de alimentos, organizaciones de veteranos y otras instituciones benéficas. Además de estas iniciativas, se realizó una donación de materiales y alimentos a una escuela primaria local. Todas estas donaciones se hacen en nombre de los empleados

de Sovena USA, con el propósito de apoyar a organizaciones en las comunidades donde vivimos. El objetivo es sostener las áreas circundantes y fortalecer las economías locales. Deseamos sinceramente que menos familias tengan privaciones durante esta temporada festiva, comprometiéndonos a continuar nuestra misión de devolver a las comunidades donde llevamos a cabo nuestra actividad. Estamos orgullosos de tener la capacidad de ayudar cuando es necesario.



Oferta de Pavos de Acción de Gracias a los Colaboradores

Anualmente, con motivo del Día de Acción de Gracias, adquirimos pavos para ofrecer a nuestros colaboradores de forma gratuita. Este año, optamos por pavos con un peso entre 8 y 9 kg, distribuyendo un total de 165 unidades entre nuestros colaboradores. Los pavos restantes fueron generosamente donados a una red local de alimentos.



Ceremonia del Árbol de Luces Rome Twigs

Este año, Sovena USA patrocinó la Ceremonia del Árbol de Luces Rome Twigs en el Hospital Rome Health. La ceremonia tiene como objetivo recaudar fondos para el hospital, destinados a recursos, investigación y más. Anualmente, la Rome Twigs, una organización sin fines de lucro, se centra en recaudar fondos para hospitales locales. Este año, Sovena hizo una donación monetaria, patrocinó la ceremonia y tendrá la oportunidad de "encender el interruptor" para iluminar el árbol de luces. El árbol se ilumina con luces adquiridas a través de donaciones de otras personas y empresas.



Eventos de Navidad

Hemos llegado a la mejor época del año y, como es nuestra tradición, celebramos en Portugal y España esta temporada tan especial que refuerza los lazos que hacen que nuestros equipos sean tan increíbles. En todos nuestros lugares reunimos a la familia Sovena ¡y fue un éxito!



Renovación de la Certificación efr (Portugal)

El pasado 7 de diciembre se llevó a cabo en Portugal la primera auditoría de seguimiento de la Certificación efr (Empresas Familiarmente Responsables), y fue completada con éxito. El esfuerzo continuo en buscar el equilibrio entre la vida profesional y la vida personal se refleja en nuestro compromiso con la Conciliación, que una vez más fue reconocido por la Fundación MásFamilia.

efr



What's up?



Día Sovena en Monteolivo

El pasado 28 de noviembre, se celebró el Día Sovena España, con el apoyo de nuestra almazara en Monteolivo. Un día lleno de aprendizaje y espíritu de equipo. Esperamos que todos lo hayan disfrutado y esperamos poder repetirlo en 2024.



<https://youtu.be/zebaj6PQ5rU>



Haz clic aquí para ver el vídeo



APÓS MAIS DE
CEM ANOS A CRESCER,
QUEREMOS ALIMENTAR OS PRÓXIMOS CEM.


sovena
Feeding Futures



What's up?

Decoraciones de espacios Sovena

En el pasado mes de octubre, avanzamos con éxito en el plan de actualización de nuestras instalaciones, alineándolas con la nueva imagen de nuestras marcas Oliveira da Serra y Fula. Realizamos mejoras significativas, como hacer que nuestros espacios sean más verdes con plantas preservadas para un ambiente más fresco. Esta es solo la primera fase de un capítulo de renovación. ¡Estén atentos a las próximas mejoras!



What's up?





B-side

ANDRÉ GUERREIRO

Operador de Envasado en la Fábrica de Barreiro

Quando la carrera se convierte en una pasión y un estilo de vida

André Guerreiro ha trabajado en Sovena durante 18 años, como operador de envasado en la fábrica de Barreiro, y comparte con nosotros un vistazo a su mundo más allá del trabajo, donde las carreras se han convertido en una pasión.

André se dedica a las carreras desde hace unos 6 años. Desde niño, siempre le gustó correr; incluso llegó a practicar atletismo. La pandemia, que lo obligó a frenar, no lo detuvo para retomar con más fuerza después de superar las restricciones. Como nos cuenta: “Corro para despejar la mente, olvidar problemas y, por supuesto, sentirme bien, libre y sin estrés”.

Su rutina de entrenamiento, con tres carreras semanales, demuestra la notable habilidad de equilibrar la vida profesional y familiar. Con un hijo de 10 años y una esposa que dirige una peluquería, André destaca la importancia de una gestión eficiente del tiempo.

Aunque normalmente entrena solo, André participa en carreras con un grupo de amigos de Sovena, y sus palabras reflejan la camaradería que comparten: “En la empresa tenemos un pequeño equipo, incluso estamos preparando camisetas y todo”.

La historia más destacada de André es su participación desafiante en la prueba de Jamar, donde enfrentó una lesión en la rodilla. Con determinación inquebrantable, completó los 10 km de trail, revelando su mentalidad resiliente: “Loco o no, no renuncio fácilmente a los desafíos en los que me meto. ¡Fui hasta el final de la prueba, es decir, hice los 10 km!”. Aunque actualmente alejado de las carreras debido a la lesión, André ya ha trazado nuevos objetivos, como la preparación para la media maratón del puente 25 de abril.

La familia de André apoya su pasión, incluso con un toque de humor: “Mi familia me apoya, aunque bromea con la situación; diciendo que después de ‘viejo’ es cuando creo que soy un atleta”. Como hijo de alentejanos, la dieta se convierte en un desafío, pero André busca el equilibrio. Comparte su enfoque para los días de entrenamiento o antes de las carreras: “Puedo dar un ejemplo de desayuno que suelo comer antes de las carreras: una pequeña tostada con miel, un té y un plátano”.

En el mundo de André Guerreiro, cada zancada es más que un simple ejercicio físico; es un medio para enfrentar desafíos, superar límites y encontrar una vía de escape en la carrera.





**¿Quieres participar
en la próxima edición
de FEED?**

Envía tus sugerencias e ideas a
marketing@sovena.pt

APENAS PARA USO INTERNO