

Prontos para alimentar futuros?

FEED

N. 08

Agosto 2023



sovena

Feeding Futures

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

04

So Yummy

Sabores de Verão:
Receitas frescas
e deliciosas para
experimentar



12

Up to Date

Conversa com Joana Oom
**Diretora de Sustentabilidade
do Grupo Sovena**

“Comprometidos
com a Sustentabilidade em
todas as suas vertentes”

16

What's up

Conheça as novidades
e os projetos inovadores
da Sovena nas diferentes
geografias



31

B-side

Margarida Matos
O valor das pequenas coisas

02



Receitas para um Verão Especial e Refreshante

O verão é uma das estações mais entusiasmantes de todas, o momento perfeito para desfrutar em família e com amigos, relaxar, ir à praia, à montanha, às esplanadas... é tempo de aproveitar os pequenos prazeres da vida. Nas férias de verão, as refeições pedem pratos frescos e deliciosos. Nesta secção, partilhamos uma seleção de receitas leves e refrescantes, ideais para os dias mais quentes.

03

ENTRADA

Tabule de Quinoa

Tempo: 1 hora

Porções: 1 porção

INGREDIENTES:

1 xícara (chá) de quinoa em grãos

1 tomate médio picado em cubos, sem pele e sem sementes

1 cebola média picada

1 dente de alho grande picado

3 colheres (sopa) de salsinha picada

2 colheres (sopa) de hortelã picada

Sumo de 1 limão

2 colheres (sopa) de Azeite

Andorinha Orgânico

1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARAÇÃO:

As sementes de quinoa estão cobertas por uma camada de saponina, uma resina amarga que, ao entrar em contato com a água, forma uma espécie de sabão. Por isso, recomenda-se lavá-las sob água corrente e esfregá-las com as mãos, até eliminar qualquer traço da substância. Uma boa maneira de testar é provando uma semente crua; se ainda sentir um gosto amargo, é porque a resina continua presente.

Numa panela pequena, leve a quinoa e 2 xícaras (chá) de água filtrada ao fogo médio. Cozinhe por 25 minutos, com a panela parcialmente tampada, até que a água seque. Coloque a quinoa numa tigela e deixe-a esfriar. Em seguida, misture todos os ingredientes restantes à quinoa, mexendo bem, e leve à geladeira. Minutos antes de servir, retire o tabule da geladeira e deixe-o descansar em temperatura ambiente.

Dica: Pode ser servido com pão sírio e coalhada seca.





PRATO PRINCIPAL

Tagliatelle de salmão com pinhões e requeijão

Tempo: 20 minutos

Porções: 10 porções

INGREDIENTES:

800g Tagliatelle
1,5kg Lombos de salmão
0,5dl Azeite Oliveira da Serra Virgem
250g Cebola picada
50g Alho picado
40g Tomate seco picado
600g Espinafres
450g Requeijão
80g Pinhão torrado
q.b Coentros
q.b Sal marinho
q.b Pimenta de moinho

MODO DE PREPARAÇÃO:

Coza a massa em água temperada com sal marinho, escorra e reserve.

À parte, prepare um fundo em azeite virgem quente com cebola, alho e tomate seco.

Junte a massa, envolva tudo e junte os espinafres.

Corte o salmão em cubos, tempere com sal marinho e pimenta de moinho e core numa frigideira bem quente sem gordura.

Junte o salmão e o requeijão esfarelado à massa.

Retifique os temperos e adicione os pinhões.

Sirva a massa em prato fundo e perfume com coentros em folha.

Cheesecake de laranja

Tempo: 1 hora

Porções: 8 porções

INGREDIENTES:

200g de Queijo creme

250g de Requeijão

3 Ovos

4 c.sopa de açúcar

2 c.sopa de sumo

de laranja

4 Laranjas

80g de Bolachas digestivas

80g de Amêndoas peladas

4 c.sopa de óleo Fula Puro

Milho

MODO DE PREPARAÇÃO:

Pique as amêndoas e a bolacha e misture. Junte o óleo Fula Puro Girassol (se for necessário junte mais uma colher de sopa para ligar a massa).

Cubra o fundo de uma forma de aro removível com papel vegetal e espalhe por cima a mistura de bolacha e amêndoa, pressionando bem com os dedos.

Com um ralador, retire a raspa de duas laranjas e reserve.

Esprema o seu sumo e reserve também. Descasque uma terceira laranja com o cuidado de não retirar a parte branca (com um descascador é mais fácil) e corte a casca em juliana fina. Reserve. Corte a última laranja em rodela muito finas. Reserve novamente.

Numa tigela bata bem os ovos com o açúcar.

Acrescente o queijo creme em pedaços até a mistura ficar homogênea e faça o mesmo com o requeijão. Junte a raspa das duas laranjas e 2 colheres de sopa de sumo e misture tudo muito bem.

Deite sobre a base de bolacha e amêndoa e leve ao forno, pré-aquecido a 150°C, 30 a 40 minutos.

Entretanto deite o sumo que restou e a casca da laranja em juliana numa frigideira e deixe reduzir em lume muito brando uns minutos até se formar um xarope.

Quando o cheesecake sair do forno decore com as rodela finas de laranja e cubra com o xarope de laranja que acabou de fazer!



COCKTAIL

Cocktail de pepino e aipo

Tempo: 15 min

Porções: 6 porções

INGREDIENTES:

3/5 unid Pepino

3/5 unid Aipo

0,6cl Sumo de limão

1,5cl Azeite Oliveira da Serra

Virgem Extra Ouro

DECORAÇÃO:

3/5 rodela/s Pepino

3/5 folha/s Aipo

MODO DE PREPARAÇÃO:

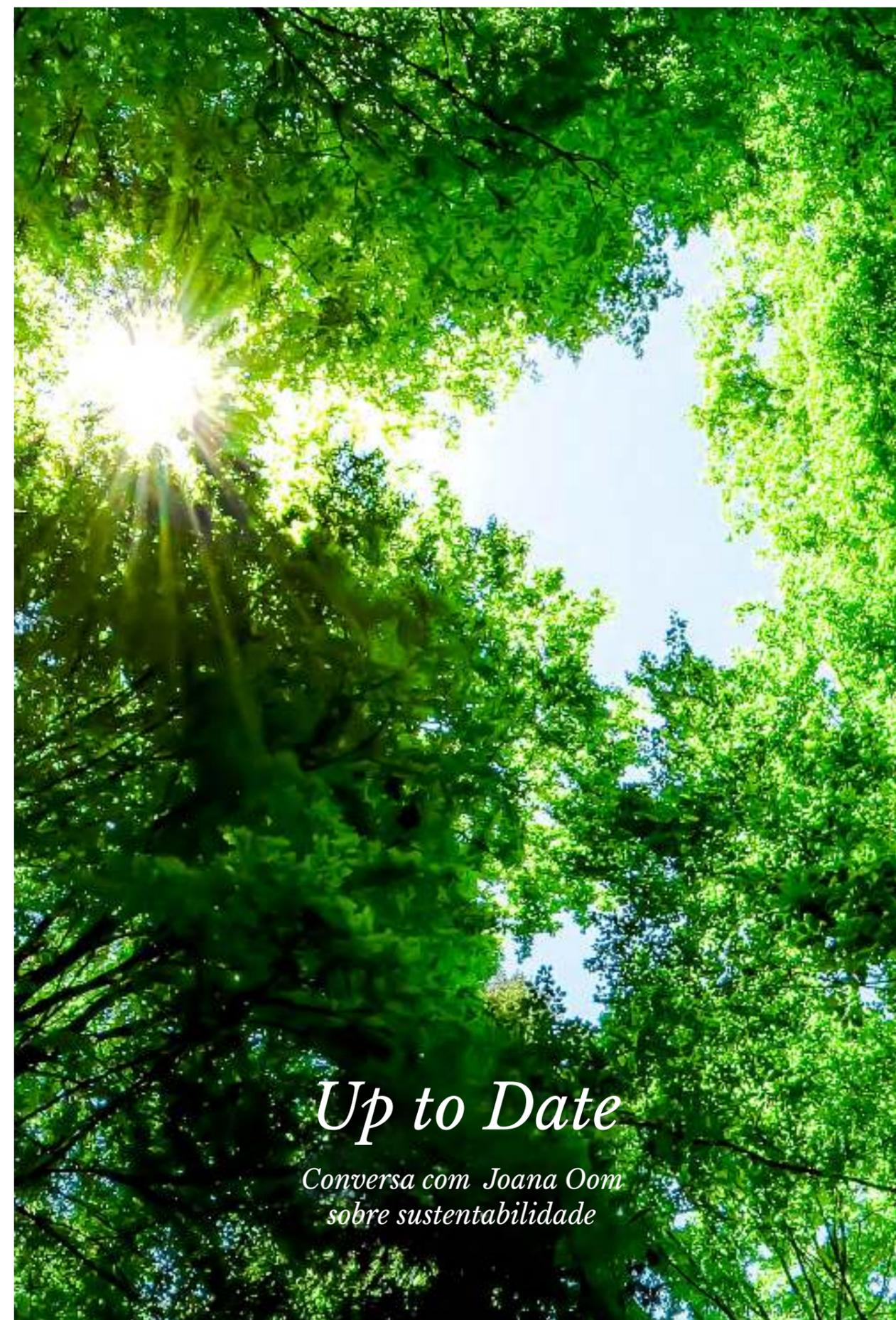
Numa centrifugadora triture o pepino e reserve.

A seguir, triture o aipo. Coloque num shaker 9cl do sumo de cada vegetal e adicione o sumo de limão e o azeite Oliveira da Serra Virgem Extra Ouro.

Acrescente cubos de gelo e bata bem.

Verta num copo alto e decore com rodela de pepino e folhas de aipo. Sirva de seguida.

Sugestão: Adicione 4 cl de gin ou de vodka.



Up to Date

*Conversa com Joana Oom
sobre sustentabilidade*



Conversa com Joana Oom de Sousa
Diretora de Sustentabilidade do Grupo Sovena

“Comprometidos com a Sustentabilidade em todas as suas vertentes”

A Sustentabilidade é um tema fundamental em todos os setores e, para a Sovena, uma empresa presente em toda a cadeia de valor, essa responsabilidade é ainda mais premente. Joana Oom de Sousa, Diretora de Sustentabilidade da Sovena, destaca a importância de abordar a sustentabilidade tanto na agricultura quanto na atividade industrial, culminando em um produto final que traduza esse compromisso.

“Na agricultura, é fundamental o uso rigoroso dos recursos, especialmente a água, e a aplicação de técnicas agrícolas inovadoras e sustentáveis, juntamente com a preservação da biodiversidade. Na atividade industrial, investimos na melhoria contínua e em projetos de eficiência, com foco na redução do consumo de energia e na transição para fontes renováveis”.

A Sovena está determinada em contribuir para minimizar os impactos dos desafios globais, centrando as suas ações nas áreas onde atua diretamente.

“Em 2022, a nossa empresa Nutrifarms tornou-se o primeiro olivicultor do mundo a receber o reconhecimento do nível Prata da Farm Sustainability Assessment, confirmando que aplicamos os critérios mais rigorosos quando consideramos as pessoas, o planeta e os aspetos económicos.”

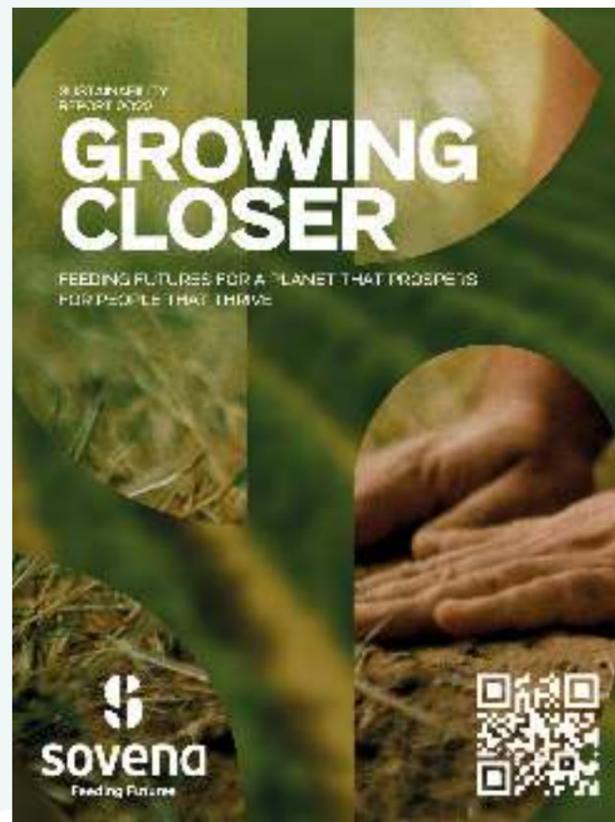
A Sovena também está empenhada na promoção da biodiversidade, estando a implementar um Plano de Gestão de Valores Naturais nas nossas herdades. Além disso, trabalhamos constantemente na redução das emissões de gases de efeito estufa, tendo já alcançado uma redução de cerca de 10% nas emissões dos escopos 1 e 2 em comparação

com 2020. Atualmente, 100% da energia elétrica utilizada pela Sovena em Portugal é proveniente de fontes renováveis. No que diz respeito às embalagens, a marca Oliveira da Serra obteve a pontuação máxima (A) na metodologia Recyclclass, o que reflete o trabalho contínuo de otimização das embalagens da empresa.

“Relativamente às nossas pessoas, que são centrais para nós, promovemos a valorização de todos e a conciliação da vida profissional e pessoal, sendo reconhecidos como uma empresa familiarmente responsável. Igualmente, investimos nas nossas comunidades através de vários programas, com principal destaque para o apoio à formação profissional.”

A Sovena está comprometida em impulsionar a sustentabilidade e o bem-estar das pessoas, alinhando as suas práticas e ações com a realidade atual e emergente. Joana enfatiza que **“o compromisso com a sustentabilidade está no cerne do nosso negócio, e continuaremos a trabalhar incansavelmente para criar um impacto positivo em todas as etapas da nossa cadeia de valor”.**

“A Sovena está determinada em contribuir para minimizar os impactos dos desafios globais, centrando as suas ações nas áreas onde atua diretamente.”



SUSTENTABILIDADE

As nossas ações e compromissos

O nosso Relatório de Sustentabilidade de 2022, disponível online desde maio, espelha o resultado de dois anos de trabalho e empenho na construção da nossa estratégia de sustentabilidade: ALIMENTAR FUTUROS POR UM PLANETA PRÓSPERO E POR PESSOAS QUE CRECEM.

Este ano, destacamos o trabalho cooperativo e responsável de todos os nossos stakeholders. Dos fornecedores até aos clientes, passando pelas nossas pessoas, trabalhamos em

conjunto para encontrar soluções inovadoras que nos permitiram ultrapassar os desafios do mercado e garantir o fornecimento e a qualidade dos nossos produtos.

O esforço conjunto e dedicado de cada um de nós é essencial para continuarmos a promover futuros sustentáveis. Através de práticas responsáveis e conscientes, estamos a construir um futuro onde a prosperidade do planeta e o bem-estar das pessoas caminham lado a lado.

GOING FURTHER IN OUR COMMITMENTS AND ACTIONS

Our Strategy / Feeding futures for a planet that prospers and for people that thrive

With our **five core pillars** we intend to achieve an increasingly diverse and sustainable diet, based on the best agricultural practices available and a more efficient and circular transformation. To attain it, we bring together our employees and the supply chain partners, and engage them in the purpose of feeding futures, while contributing to shape an energised community, and create consumer awareness of informed food choices and diverse diets.

To ensure the success of our strategy we rely on three **key enablers**: the highest QUALITY and the highest FOOD SAFETY standards as an imperative for Sovena's practices and a strong INNOVATION and DEVELOPMENT culture that helps us achieve our goals quickly and efficiently.

More about **the materiality assessment that underpins our strategy**.

FOR A PLANET THAT PROSPERS

PRODUCE FOOD IN A SUSTAINABLE WAY

PROCESS EFFICIENTLY, IN A LOW CARBON AND CIRCULAR WAY

FOR PEOPLE THAT THRIVES

FOSTER EMPLOYEE'S DEVELOPMENT AND CONNECTION

ENGAGE AND ENERGIZE THE LOCAL ECOSYSTEM

ENCOURAGE INFORMED FOOD CHOICES AND DIVERSE DIETS



We are engaged in contributing with our strategy and action plan, to the United Nations Sustainable Development Goals, specially aligned with our strategy and which we contribute more strongly with our actions.

O relatório destaca várias iniciativas implementadas ao longo do último ano, abrangendo áreas como a proteção da biodiversidade, a eficiência energética e, redução de emissões, a conservação dos recursos naturais, o apoio às nossas pessoas e comunidades onde operamos e a promoção de uma alimentação saudável.

Juntos, continuamos a alimentar futuros, com responsabilidade, inovação e um olhar atento para o amanhã.

REPORT:

https://www.sovenagroup.com/media/reports/pdf/sovena_sustainability_report_2022.pdf

OVERVIEW:

https://www.sovenagroup.com/media/reports/pdf/sovena_sustainability_overview_2022.pdf

GRI INDICATORS:

https://www.sovenagroup.com/media/reports/pdf/sovena_content_index_required_under_Law_and_global_reporting_initiative_2022.pdf



Oliveira da Serra lança campanha: “Escolher o Bom faz toda a diferença”

Oliveira da Serra lançou uma nova campanha com a assinatura “Escolher o Bom faz toda a diferença”. Com esta comunicação, que decorreu no mês de abril, a marca pretende dar continuidade ao seu posicionamento e mote “O Bom, pela Terra”. Tendo partido de um posicionamento assente no pilar da



sustentabilidade ambiental, no qual a marca mostrou as suas boas práticas ambientais, esta campanha evidenciou um outro pilar, o da sustentabilidade social.

Oliveira da Serra vai continuar a disponibilizar azeites com a qualidade a que já habituou os portugueses, que vão sempre poder contar com a marca para “Escolher o Bom”. Mas a marca deseja mais e quer que essa escolha “Faça toda a Diferença”. Para isso, compromete-se a contribuir de forma proativa, através de colaborações e dicas, como por exemplo, combater o desperdício alimentar, como gerir a alimentação, organizar o frigorífico, gerir o orçamento familiar, fazer refeições mais otimizadas, entre outros conteúdos que ajudarão o dia a dia das famílias.

De acordo com Loara Costa, Diretora de Marketing & Trade Marketing da Sovena: “Com esta nova campanha, Oliveira da Serra pretende estar ainda mais próxima dos portugueses, através do incentivo à implementação de escolhas que façam a diferença, seja no produto que colocam à mesa, seja nas decisões que otimizem o dia a dia. Para isso vamos contar com várias colaborações que, através das suas áreas de atuação, poderão fazer a diferença”.

Esta comunicação incluiu uma presença física com MUPIS a nível nacional e autocarros nas cidades de Lisboa e Porto, e também no ponto de venda em diferentes formatos: papel, digital e forra alarmes. Bem como com parcerias e colaborações que irão contribuir com conteúdos para o website e as redes sociais de Oliveira da Serra.



1º Lugar no Prémio Nacional de Sustentabilidade

A marca Oliveira da Serra conquistou recentemente o 1º lugar no Prémio Nacional de Sustentabilidade na categoria de Comunicação de Sustentabilidade.

Através de uma abordagem 360º, a campanha visa consciencializar os consumidores sobre as práticas sustentáveis adotadas pela marca, desde a produção até a embalagem do azeite. Com a assinatura “O Bom, pela Terra”, a Oliveira da Serra destaca a importância de respeitar e preservar os recursos naturais. Como líder de mercado há 12 anos consecutivos, a marca considera ter a responsabilidade de contribuir para a sustentabilidade e convida os consumidores a se juntarem a ela nessa jornada. A mensagem central é a de construir um futuro melhor em conjunto, respeitando a terra e seus recursos.



Fula apoia a Campanha Solidária Reciclar Traz Futuro

No âmbito de iniciativas sobre a recolha de óleos alimentares usados, Fula está a apoiar a Campanha Reciclar Traz Futuro, uma iniciativa da associação APAMB. O depósito de óleos alimentares usados é feito diretamente nos oleões colocados nas corporações de bombeiros, misericórdias e outros parceiros da Campanha, sendo que cada instituição associada receberá um valor remuneratório por litro rececionado. Fula participou com um total de 150 oleões personalizados com a marca que possibilitarão a presença em diversos locais, aumentando assim a distribuição da Campanha por todo o país.



Fula com as crianças no Festival Panda

Após 13 anos, Fula volta a patrocinar o Festival Panda, um evento que reúne crianças e as suas famílias. Com o novo posicionamento da marca Fula, a marca pretende aproximar-se das famílias mais jovens e também continuar a trabalhar sobre a diversidade e inclusão alimentar. Assim a marca estará presente com um espaço de ativação que permitirá as crianças e as suas famílias terem experiências com a Fula!



A transformação da andorinha mais querida do Brasil

O Azeite Andorinha faz parte das mesas das famílias brasileiras há mais de 95 anos e, ao longo da sua história, nasceu uma personagem importante - a Dorinha - que foi apresentada ao público em 2011 como mascote virtual da marca nas redes sociais e namorada do saudoso Louro José no programa "Mais Você", da Globo, a maior emissora de televisão do país. Desde então, a Dorinha participou em momentos marcantes da marca e agora está pronta para assumir o seu protagonismo como brand voice de Andorinha. Para isso, a personagem passou por uma transformação completa de visual. A sua transformação, digna de um makeover, vai além do seu visual e estende-se à sua personalidade, que agora é envolvente, humanizada e dinâmica. Logo no seu primeiro dia como voz da marca, a Dorinha "invadiu" o Instagram @AzeiteAndorinha e assumiu o controlo de todas as redes sociais da marca. Além de assumir o Instagram, procurando conectar-se com uma geração mais jovem,

a personagem introduziu a marca no TikTok, mergulhando completamente nos conteúdos de uma das plataformas mais queridas pelos brasileiros. O Azeite Andorinha é o primeiro do seu segmento a ter uma conta nesta rede social e, em poucos dias, já conta com mais de 34 mil seguidores, 217 mil gostos e 7 milhões de visualizações.



Dorinha ganha novo visual e assume mais protagonismo na comunicação



Projeto Revoa 2023

Este ano, o Projeto Revoa irá investir num projeto social denominado: Gastronomia Periférica (GP), que tem o compromisso de formar cozinheiras da comunidade negra, com o objetivo de equilibrar conceitos técnicos e interpessoais, tornando-se multiplicadoras na luta contra o desperdício de alimentos e agentes da sua própria transformação. Trata-se de aulas 100% gratuitas, focadas no desenvolvimento técnico e de habilidades humanas, que poderão ser replicadas em todas as periferias do Brasil.

Todo o trabalho da GP é baseado nos ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentável) da ONU, que englobam a erradicação da pobreza, a fome zero, a boa saúde e o bem-estar, a educação de qualidade, a igualdade de género, o emprego digno e o crescimento económico, a redução das desigualdades e o consumo e produção responsáveis.

É um projeto de educação transformadora, em consonância com os pilares de trabalho de Andorinha. O nosso papel enquanto investidores e em conjunto com o GP é formar 340 alunas num ano, no curso de culinária profissional, adicionando um módulo de especialização em azeites ao conteúdo do curso.

Além disso, iremos alterar o rótulo do produto para destacar o seu compromisso de destinar 100% dos lucros para acelerar negócios de impacto social e facilitar a compreensão do consumidor durante o momento de compra nos supermercados.



Andorinha no Taste Brasília Festival

Este ano, em maio, Andorinha marcou presença pela primeira vez no evento gastronómico Taste Festival, na sua segunda edição na cidade de Brasília, como azeite oficial. Compreendemos que, para além da praça de São Paulo, onde o evento ocorre há vários anos, chegou o momento de levar o conhecimento e todo o portefólio para outras regiões do país. Nesta edição, levámos o nosso carrinho para azeitar a capital do Brasil, com degustações de pães, doce de leite e queijos, além de comunicar o lançamento do Primeira Colheita safra 2023. Outra ativação interessante foi uma aula exclusiva



no Papo de Cozinha, um espaço com várias aulas práticas, onde as pessoas podem cozinhar acompanhadas por um chef. Desenvolvemos a aula em parceria com o prestigiado restaurante Mocotó, do chef Rodrigo Oliveira, um grande parceiro da marca. O prato principal foi Cuscuz com Carne de Sol na Nata e Azeite Andorinha Primeira Colheita com Pimentas, e a sobremesa: Mousse de Chocolate com Azeite Andorinha Primeira Colheita.



Mais um ano na APAS 2023

Mais um ano passado e Andorinha marcou presença na APAS, a Associação Paulista de Supermercados, com um stand de 72m² projetado para acolher os convidados e proporcionar uma experiência única do portfólio Sovena. O evento ocorreu em maio, entre os dias 15 e 18, e é um momento comercial de grande importância, visto que clientes de todo o Brasil visitam esta feira para negócios. Dentro do espaço, foi ativada a ação “Faça o seu azeite”, que oferece aos convidados a oportunidade de escolher a intensidade dos atributos sensoriais do azeite e experimentar a sua própria criação com uma harmonização indicada por nós. Com isso, queremos reafirmar o nosso slogan de que nem todos os azeites são iguais, demonstrando na prática que diferentes combinações podem oferecer aromas e sabores distintos.



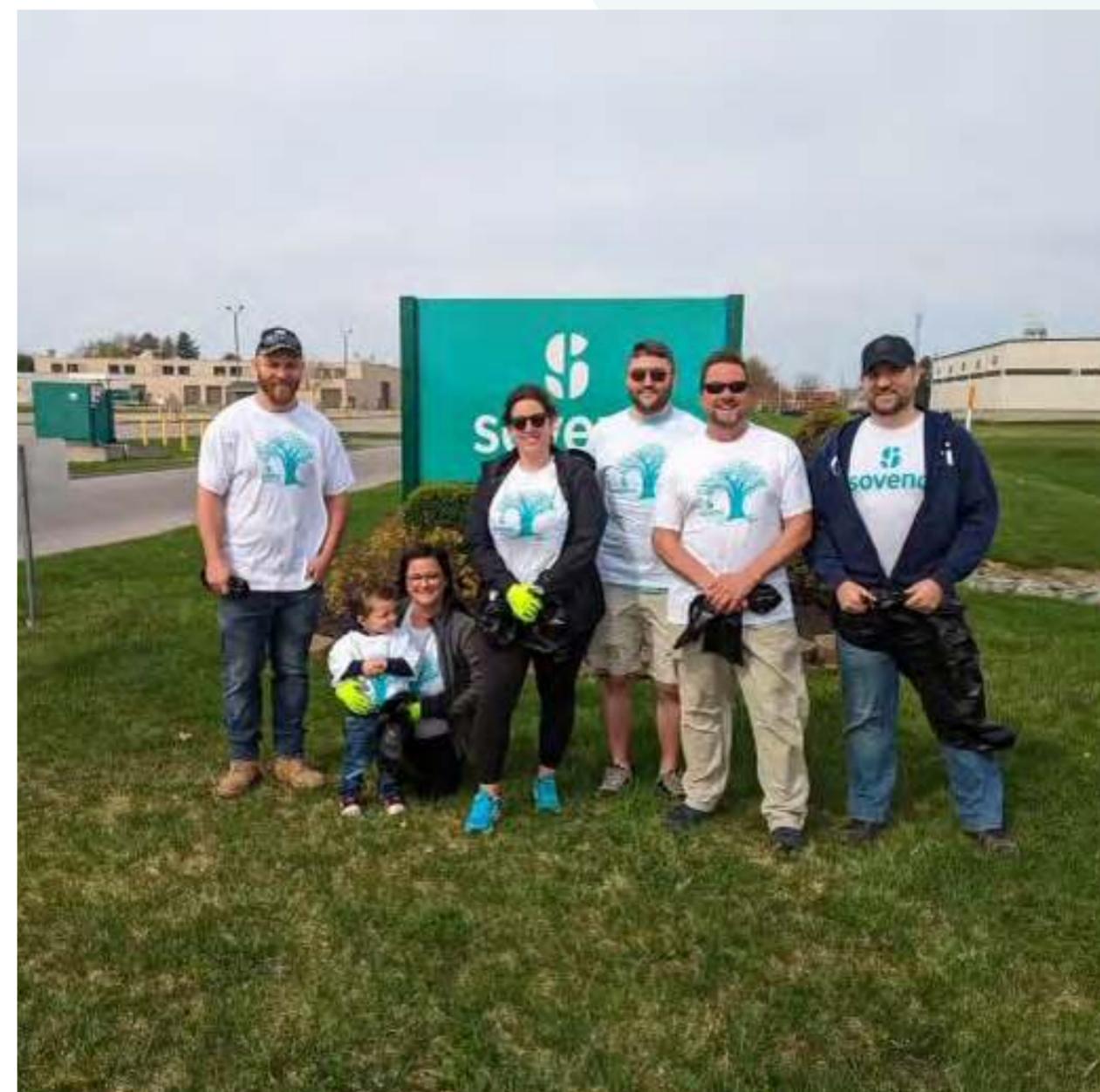
Sovena USA: Reconhecida como Empresa do Ano pela Câmara de Roma

A Câmara de Comércio da Área de Roma selecionou recentemente a Sovena USA como uma das empresas distinguidas com o prémio de Empresa do Ano na categoria "Com fins lucrativos com mais de 50 colaboradores". A empresa foi reconhecida pelas suas relevantes contribuições para o desenvolvimento económico de Roma. Através da criação de emprego, voluntariado, envolvimento na comunidade e produção, a Sovena USA tem desempenhado um papel fundamental na promoção da vitalidade económica da cidade. A empresa será homenageada durante a prestigiada Reunião Anual da Câmara, que ocorrerá no dia 1 de junho.

Comprometidos no Dia da Terra

No sábado, 22 de abril, a Sovena USA organizou a sua segunda limpeza anual do Dia da Terra. Vários colaboradores uniram-se para ajudar na limpeza dos arredores das instalações e conseguiram recolher dois camiões cheios de resíduos.

Esta iniciativa foi um verdadeiro sucesso, demonstrando o empenho da Sovena USA na sustentabilidade e no cuidado com o ambiente. Os colaboradores mostraram um espírito voluntário notável, dedicando-se à preservação do meio ambiente local. A Sovena USA, reconhecida pelas suas práticas empresariais sustentáveis, reforçou o seu compromisso com a comunidade ao promover esta ação ambientalmente responsável.





Sovena instala painéis fotovoltaicos nas coberturas da fábrica do Barreiro

Os telhados dos edifícios da fábrica do Barreiro estão cobertos por 1600 painéis fotovoltaicos, numa área total aproximada de 6 mil metros quadrados. Com uma potência instalada de 0,86 MW, esta central fotovoltaica permite uma redução em 17% da dependência externa e vem dar continuidade ao investimento do Grupo Sovena na transição energética.

Incremento Parque de Tanques Azeite

No âmbito dos diversos investimentos para a Unidade Fabril do Barreiro, alinhado com o crescimento no mercado de azeite, foi previsto o incremento da capacidade de armazenagem em azeite. O projeto decorreu em 2 fases, iniciando em janeiro de 2020 com um aumento de capacidade de armazenagem em 1.200 m³, e um aumento da capacidade de Filtração com a instalação de um novo Filtro. No final do mês de abril de 2022, concluiu-se o projeto com o incremento em mais 1040 m³. A capacidade atual de armazenagem de Azeite no Barreiro é de 2.840 m³.



Arranca a nova planta da Sovena Angola!

A Sovena está na fase final da montagem da sua mais recente planta em Angola, com a linha de produção prestes a iniciar o processo de comissionamento e a preparar-se para um arranque total no próximo mês de julho. Esta nova fábrica, que representa um marco significativo para a empresa, terá uma capacidade de produção de 36 milhões de litros por ano de óleos e temperos numa primeira fase. A planta contará com uma equipa de 13

colaboradores, composta por pessoal operativo e administrativo. Esses profissionais já iniciaram o seu processo de formação, garantindo que estejam plenamente preparados para enfrentar os desafios e aproveitar as oportunidades que surgirão com esse novo projeto. Com a conclusão desta instalação de ponta, a Sovena reafirma o seu compromisso com a expansão estratégica e o crescimento sustentável.

Projeto inovador de monitorização de odores na planta de Almada



Foi em 2015, que a Sovena Oilseeds iniciou um projeto de monitorização de odores atmosféricos no município de Almada, sob a coordenação técnica de uma equipa especialista em qualidade do ar da Nova.ID da Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa e liderada pelo Prof. Francisco Ferreira.

O projeto consiste no desenvolvimento de estudos e de técnicas inovadoras de caracterização de odores atmosféricos na envolvente à fábrica de Almada, que envolveram a participação de cidadãos e de atores locais do município. Técnicas como olfatometria de Campo, monitorização de H₂S através de difusão passiva e simulação da dispersão atmosférica de odores baseada em computador, foram desenvolvidas no âmbito deste projeto. Tendo em conta que a dispersão dos odores varia consoante os parâmetros meteorológicos, para apoiar os estudos, a Sovena tem instalada uma estação meteorológica na sua fábrica.

Barreiro Night Run 2023

Em Maio, a Sovena associou-se uma vez mais ao Fórum Barreiro Night Run'23 e ofereceu a inscrição a 34 colaboradores. Parabéns a todos os atletas envolvidos, de ano para ano somos cada vez mais! Como costume, a prova tem uma vertente social e este ano 10% do valor das inscrições reverteu a favor do Centro Social e Paroquial de Santo André "Casa dos Rapazes". Além disso, a Sovena doou também os seus produtos a este Centro.



Formação "Descobrir o Azeite"

Melhorar o conhecimento das nossas pessoas relativamente a uma das principais áreas de negócio da Sovena é fundamental. Por isso, desafiámos a equipa de Olive Oil Sourcing a desenvolver uma formação sobre azeite para os colaboradores do Arquiparque! Até ao momento, contamos com 6 sessões que envolvem mais de 75 colaboradores. Um especial agradecimento à equipa de Sourcing de Portugal!



EDP Lisbon Half Marathon and Vodafone 10K

A nossa assinatura "Feeding Futures" incentiva um estilo de vida saudável e neste âmbito, em Março, 19 atletas / colaboradores participaram na Corrida/ Caminhada da EDP e da Vodafone.



Dia Sovena em Família em Portugal

O Dia Sovena em Família foi um dia dedicado inteiramente a quem mais nos inspira, as nossas pessoas! Foi um momento de partilha, com muitos sorrisos.

No âmbito do processo de certificação efr, pediram-nos mais momentos de convívio, momentos em que pudessem partilhar com as famílias um pouco mais do que fazemos na Sovena e foi com esse objetivo que organizámos este dia!

Contámos com mais de 200 pessoas nesta primeira edição do Dia Sovena em Família e para o ano, esperamos voltar a repetir!





sovena

"A minha experiência foi bastante enriquecedora. Senti-me acolhida e integrada por toda a equipa, nomeadamente, pelo departamento de Contabilidade ao qual faço parte. Um estágio de 6 meses, que me permitiu adquirir conhecimento e conciliar a teoria com a prática, tendo em conta que foi o meu primeiro contacto com a área. Agradeço à Sovena pela oportunidade e por ajudar no meu crescimento tanto a nível pessoal, como profissional."

Cátia Marques
Contabilidade
Portugal




sovena

"Estagiar na Sovena tem sido um verdadeiro privilégio. Para além de adquirir muitos conhecimentos na área dos azéites, tenho-me desenvolvido na minha área de formação, a de gestão de empresas. Sou do Aentejo e trabalho na sede da Sovena em Lisboa - trabalho junto de pessoas que têm gosto pela agricultura e pelo campo, faz-me pensar que não chegarei a sair de casa! Esta é uma casa cheia de união e simpatia, e estou certo de que todos em conjunto, faremos um caminho que nos orgulharemos."

Francisco Palma
Sourcing de Azéite
Portugal



Linkedin

No ano de 2023, temos vindo a trabalhar naquilo que é o nosso Employer Engagement, através de uma estratégia de investimento no linkedin, onde regularmente damos a conhecer o que fazemos na Sovena. Esta estratégia endereça duas grandes áreas: valoriza e reconhece as nossas pessoas e, ao mesmo tempo, atraímos novos talentos. Contamos com todos vocês para nos acompanharem em:



<https://www.linkedin.com/company/sovena/>



B-side

MARGARIDA MATOS

Área de Legal & Corporate

O valor das pequenas coisas

Margarida Matos trabalha na Sovena há 7 anos, na área de Legal & Corporate, onde se sente feliz porque aprecia o seu trabalho e identifica-se com os valores familiares da empresa. Sente que a Administração está comprometida e demonstra empatia com todos, reconhecendo que os colaboradores não são apenas funcionários, são pessoas. Essa perceção foi particularmente evidente durante uma fase difícil da sua vida. "Após a perda repentina do meu pai, entrou uma nova palavra no meu dicionário - ressignificar - tentar dar um significado positivo a tudo que nos acontece, e sem dúvida a perspetiva sobre a vida e incrivelmente nas coisas mais pequenas, muda radicalmente quando se ouve numa sala do IPO que uma das pessoas mais impactantes da nossa vida vai morrer dentro de muito pouco! Tudo muda, a vida muda, a perspetiva muda, nós mudamos", conta Margarida. Essa experiência transformou todos os aspetos da sua existência. Ela aprendeu da forma mais dura o

que realmente importa - o presente, o "hoje" - porque é o único momento garantido que temos. Margarida agora valoriza as pequenas coisas da vida, um gesto, um momento, sem esperar pelo incerto "amanhã" que talvez nem chegue.

"Desde sempre e muito influenciada pelo meu pai, escrevo e leio muito, escrevo sobre coisas que ouço, histórias que me contam, que vi ou ouvi, ou simplesmente sobre pensamentos ou sentimentos que me surgem, e quando o meu pai morreu decidi dar um propósito a essa paixão que ele alimentou toda a vida em mim" — menciona Margarida. Foi então que escreveu um livro com o título "Decidi Viver no Dia que Soube que las Morrer" onde conta uma história de amor, intensa e apaixonada. A parte mais bonita desde projeto é que os direitos de autor reverterem a 100% para uma causa social: a Associação Nacional de Cuidadores Informais, uma organização constituída por voluntários, que se juntou a esta causa para ajudar outras pessoas. Desde a publicação do livro, Margarida tem vivido



experiências e momentos muito gratificantes, e já participou em inúmeras apresentações e eventos. Ela gostaria de escrever mais e até recebeu algumas propostas para escrever mais textos para outros livros e até crônicas para um jornal digital. Como nota final, a Margarida deixa uma reflexão: "que não seja necessário perder algo ou alguém para escolhermos viver, relativizar e aproveitar a vida, ninguém sabe se este minuto é efetivamente o último, e se for? Que tenha valido a pena."





Quer participar
na próxima edição
da FEED?

Envie as suas sugestões, ideias,
partilhas para marketing@sovena.pt

APENAS PARA USO INTERNO