

Por uma Economia Azul de Excelência

A Guimarpeixe nasceu no seio da cultura industrial vimaranense. alicerçada em bases fortes e dedicada à indústria e comercialização de produtos ultracongelados, entre os quais se destacam as mais variadas espécies de pescado. Acompanha as mais altas exigências do mercado, quer em instalações, quer em equipamentos, contando neste campo com as melhores unidades industriais do país. Tendo em conta a qualidade dos seus produtos e a capacidade de resposta aos seus clientes, foi de forma natural que a Guimarpeixe sentiu a necessidade de alargar a sua área de atuação, passando a cobrir toda a região Norte do país e iniciando a sua aventura nos mercados internacionais. Neste contexto, foi com enorme satisfação que perante o desafio lançado pelo Município de Esposende, e reconhecendo o potencial diferenciador do projeto Blue Project, nos aliamos a este consórcio. Sendo a Guimarpeixe uma empresa dinâmica, com sentido de melhoria contínua e direcionada para o cliente, enquadra-se na nossa estratégia o reconhecimento e garantia de qualidade dos nosso produtos perante o cliente, pelo que temos ao longo do tempo por diversos mecanismos de certificação, dos quais destacamos a certificação do seu Sistema de

Gestão da Qualidade de acordo com a norma NP EN ISO 9001. os rigorosos requisitos de segurança alimentar, obtendo também a certificação do seu Sistema de Gestão de Segurança Alimentar, bem como pela BRC Global Standards for Food: o reconhecimento ao mais alto nível como uma entidade cumpridora dos mais elevados padrões de segurança alimentar Recentemente e num novo capítulo para a empresa ao nível da certificação com o reconhecimento pela norma IFS Food (International Featured Standard). Somos uma empresa com responsabilidade ambiental que procura ter pescado com origem em pesca sustentável, pelo que perante o desafio do Blue Project, assente nos princípios da sustentabilidade, da economia circular, da economia azul e da potenciação de sistemas diferenciadores de tecnologia alimentar, alavancando de forma direta a transferência do conhecimento científico para a nossa industria, estamos desde o primeiro momento com elevado expectativa em relação aos resultados finais deste projeto e quanto os mesmo poderão ser diferenciadores nos modelos de consumo de pescado atual. Orgulhamo-nos por isso, por promover este projeto e integrar este consórcio.

João Ribeiro, Guimarpeixe



Assentando nos princípios da Economia Circular, o Blue Project pretende aumentar o consumo de peixe em contexto escolar e transformar o seu excedente em novos produtos têxteis e de consumo.

Os objetivos desta iniciativa englobam a criação de produtos inovadores provenientes do trabalho científico e o desenvolvimento de processos de conservação alimentar mais sustentáveis.

Conheça a Oportunidade, o Processo e os Resultados Esperados deste projeto.

Oportunidade

O Blue Project pretende construir uma linha estratégica de ação, que tem como ponto de partida a promoção do consumo do pescado local, assegurar as quotas de captura, promover o reaproveitamento do excedente da costa portuguesa e reduzir o desperdício alimentar.

O sarrajão (Sarda sarda) é uma das espécies que necessita de ser mais conhecida e consumida pela população. Este peixe existe em abundância, tem um sabor aproximado ao do atum e, por comparação, é economicamente mais viável.

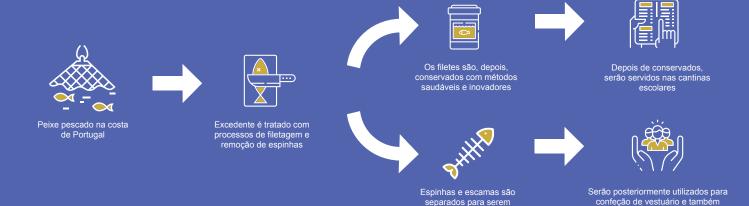


Processo

Através de uma colaboração estreita com parceiros do setor da Investigação e Desenvolvimento (I&D), pretende-se atingir dois objetivos específicos: entregar um produto saboroso, saudável e de eleva-

do valor nutricional às escolas, promovendo o consumo de filetes de peixe pelos alunos; e potenciar o aproveitamento de todas as sobras do peixe após a filetagem do pescado excedente.

aplicados na indústria da saúde

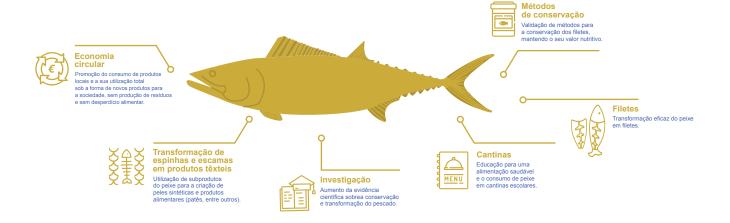


transformados

Resultados esperados

Promover a mudança de atitudes e de comportamentos face aos atuais problemas globais, educando os consumidores para uma escolha consciente, informada e sustentável. Através da valorização da atividade piscatória local, pretende-se envolver a comunidade científica, a indústria e a sociedade num projeto audaz e altamente

necessário. Espera-se contribuir ativamente para o avanço das seguintes áreas e atividades: (1) Promover o consumo do pescado local (2) Assegurar as quotas de captura (3) Promover o reaproveitamento excedente da costa portuguesa (4) Reduzir o desperdício alimentar.



O Consórcio Blue Project

O consórcio apresenta um modelo de governação conjunta com uma clara definição de atribuições e responsabilidades numa ótica de complementaridades entre todos os parceiros. O Blue Project é coordenado pela Guimarpeixe, uma empresa com longa experiência na transformação e fornecimento de peixe congelado sustentável de qualidade. O consórcio é composto por entidades

com competências complementares para a geração de conhecimento científico e tecnológico, com a participação de um líder de pesquisa e desenvolvimento focada no atendimento aos setores de alimentos e biotecnologia, uma empresa de tecidos, um politécnico, um município, uma universidade, uma associação empresarial e uma empresa tecnológica.

Parceiros Guimarpeixe



O MAD À SIIA MESA

A empresa nasceu no seio da cultura industrial vimaranense, alicerçada em bases fortes e dedicada à indústria e comercialização de produtos ultracongelados, entre os quais se destacam as mais variadas espécies de pescado. Acompanha as mais altas exigências do mercado, quer em instalações, quer em equipamentos, contando neste campo com as melhores unidades industriais do país.

- Coordenação da gestão/avaliação do projeto
- Limpeza do peixe
- Remoção de pele para posterior utilização na indústria têxtil e os restos remanescentes para outros produtos alimentares
- Filetagem, conservação, embalagem e armazenamento para posterior transporte dos filetes de peixe para as cantinas de Esposende

Parceiros Município de Esposende



É o órgão autárquico deste concelho e tem por missão definir e executar políticas tendo em vista a defesa dos interesses e satisfação das necessidades da população local. Nesse sentido, cabe-lhe promover o desenvolvimento do município em todas as áreas da vida, como a saúde, a educação, a ação social e habitação, o ambiente e saneamento básico, o ordenamento do território e urbanismo, os transportes e comunicações, o abastecimento público, o desporto e cultura, a defesa do consumidor e a proteção civil.

- Transporte do peixe/matéria prima do projeto
- Alocação de recursos humanos
- Intermediação com as escolas do município

Parceiros Matís



Localizada na Islândia, país doador do projeto, é uma entidade governamental de investigação independente, sem fins lucrativos. Trata-se de uma organização líder de investigação e desenvolvimento centrada nas temáticas relacionadas com os setores alimentares/biotecnológico.

- Criação de uma nova literacia alimentar tendo a comunidade escolar como público alvo
- Partilha de conhecimento e experiência já adquirida com os stakeholders portugueses para comunicar melhor e tornar as crianças conscientes, informadas e apaixonadas por alimentos saudáveis
- Participação ativa nas conferências e nos workshops do Blue Project

TINTE X NATURALLY

Parceiros TINTEX

Com sede em Vila Nova de Cerveira, a TINTEX emprega a tecnologia como um meio para atingir melhor qualidade, resultados e objetivos sustentáveis. Com quase 25 anos de experiência, opera no setor têxtil fabricando tecidos de malha para os segmentos de moda, desporto, roupa interior, calçado, marroquinaria e têxteis-lar, com base em estratégias sustentáveis ao longo de todo o processo produtivo.

- Atividades de I&D
- Aplicação de acabamentos funcionais inovadores e de base natural com propriedades terapêuticas
- Desenvolvimento e otimização de novos produtos com novas soluções de coating em tecidos

Parceiros

IPVC - Instituto Politécnico de Viana do Castelo



Escola Superior de Tecnologia e Gestão

É uma instituição pública de ensino superior composta por seis escolas centradas na formação humana, cultural, científica, técnica e profissional qualificada, com uma forte cooperação com a comunidade regional do Alto-Minho.

- Atividades de I&D
- Criação de novos produtos a partir das sobras da matéria-prima
- Testes com o consumidor

Parceiros

Universidade do Minho



Universidade do Minho Escola de Engenharia

É uma universidade de investigação centrada no ambiente socioeconómico regional, nacional e internacional, que investe fortemente no conhecimento e I&D através da gestão da propriedade intelectual, posicionando-se como uma das IES PT com mais patentes registadas.

- Lista de componentes potenciais a serem utilizados nas formulações dos produtos
- Formulação e caracterização de novos produtos
- Controlo de qualidade
- Técnicas de processamento, preservação e estabilização dos produtos
- Testes com o consumidor

Parceiros



AEP - Associação Empresarial de Portugal, Câmara de Comércio e Indústria

É uma associação multissectorial, de âmbito nacional, sedeada no Porto, dirigida por empresários para empresários, que tem por objetivo incrementar o potencial de negócios e contribuir para um cultura empresarial na qual os processos de gestão e de inovação sejam parte intrínseca do negócio.

- Apoio transversal na gestão do projeto e no desenvolvimento e otimização de todas as suas fases
- Comunicação e disseminação: (1) Produção de conteúdos como e-books, vídeo, entre outros. (2) Organização de conferências e workshops.
- Relatórios de análise de avaliação do projeto e do seu impacto socioeconómico.

Parceiros Visual Thinking



É uma empresa tecnológica com fortes competências no desenvolvimento de soluções de business intelligence e analytics.

- Comunicação e disseminação
- Criação do website do Blue Project
- Desenvolvimento de uma plataforma de partilha dos conteúdos educativos e registo de interesse de potenciais stakeholders
- Apoio na análise de avaliação do projeto e do seu impacto socioeconómico























