PORTUGAL

CATERING

Operando a partir dos dois centros de produção, Albarraque e Maia, e com três empresas de *catering* – Silva Carvalho Catering, Solinca e Sugestões & Opções –, o Grupo Ibersol é a única entidade neste sector com presença verdadeiramente nacional.

Nas nossas cozinhas, certificadas pela norma ISO 22000 , são preparadas as mais variadas refeições: desde um simples *cocktail* aperitivo, até ao jantar de gala mais elaborado e exigente, sempre com o toque especial de criatividade dos nossos *chefs*, que tornam inesquecíveis os eventos dos nossos Clientes.

Em 2011, o volume de vendas foi de cerca de 5 milhões de euros, tendo sido servidos mais de 230.000 Clientes, em 787 eventos.

A conjuntura económica nacional e internacional afectou fortemente o segmento de mercado do *catering* para eventos. Realizaram-se menos eventos e estes contaram com menos participantes. A pressão sobre os preços de venda foi-se acentuando ao longo do ano, o que afectou a *performance* do negócio.

Por isso, fomos ajustando os recursos à evolução das vendas, tornando as empresas mais flexíveis e mantivemos o rigor no controlo dos custos e no processo de orçamentação de cada evento, o que nos permitiu melhorar os rácios de rentabilidade.

Estamos convictos de que estas medidas de reestruturação, que abrangeram também a gestão e movimentação de equipamentos e materiais dos nossos armazéns, permitirão claras melhorias de eficiência e redução de custos, com impactos muito positivos ao nível da nossa capacidade competitiva.

Durante o ano, participámos em grandes eventos, entre os quais destacamos a Gold Conference Oriflame 2011, BMW Cup Cascais, jantares de gala no âmbito do Congresso Mundial da Diabetes EASD, Congresso Nacional de Nutrição e Alimentação, Festival Delta Tejo, Festival Super Bock Super Rock, Congresso Nacional Caixa Agrícola.