



QUEIJO SALOIO

“crescimento, rendibilidade, excelência e rigor operacionais são os conceitos-chave do caminho que queremos trilhar”

clara moura guedes

A Queijo Saloio, originária da Ponte do Rol, é mais uma empresa do concelho que se constitui como uma referência nacional no respetivo ramo de atividade.

Tendo começado, há mais de quatro décadas, baseada numa pequena exploração agrícola onde o seu proprietário transformava de modo artesanal o leite do seu próprio rebanho em deliciosos queijos, a Queijo Saloio viria principalmente a partir da década de 80 a modernizar-se e a expandir-se motivada pelo crescimento da procura dos seus produtos.

Foi assim que a empresa passou a dispor de renovadas instalações e a promover a sua imagem a nível nacional mediante diversas campanhas publicitárias.

Em 2001 a Queijo Saloio adquire a empresa BARAL - Indústrias Lácteas, S.A. situada em Abrantes, integrando dessa forma mais uma unidade de produção. As duas empresas fundir-se-iam cinco anos mais tarde.



“espero que no futuro possa haver um maior equilíbrio nas relações entre a produção e a distribuição”

clara moura guedes



Entretanto a Queijo Saloio obteve duas certificações (uma de carácter administrativo e outra de âmbito ambiental). Ela é, de resto, a única firma certificada no domínio dos queijos tradicionais. Já em 2010 a empresa é distinguida pelo IAPMEI (Instituto de Apoio às Pequenas e Médias Empresas e à Inovação) com o estatuto de 'PME Líder'.

Depois de ter mudado várias vezes de forma jurídica, atualmente esta firma é uma sociedade anónima detida em 40% por um fundo de investimento e por pequenos acionistas individuais.

Embora continue fiel aos valores tradição, a Queijo Saloio aposta claramente na inovação, apresentando neste momento uma das marcas de queijo que maior variedade de produtos oferece ao consumidor (desde o queijo fresco ao queijo curado, passando pelo requeijão, os queijos *gourmet* ou cremosos) e sendo por isso líder de mercado no segmento das especialidades. O seu requeijão para barrar foi inclusivamente patenteado. De resto, os seus produtos têm ganho prémios em diversos eventos, nomeadamente no "Melhor Queijo", no International Cheese Awards e o no Grande Prémio de *Marketing* e Inovação, para além de ter recebido uma distinção no World Cheese Awards. Foi ainda distinguida com o Prémio Regional de Igualdade na Diversidade, pelas boas práticas na área da responsabilidade social que tem implementado.

O leite a partir do qual a Queijo Saloio cria os seus produtos é comprado a cerca de 220 produtores das zonas onde se situam as suas fábricas (cerca de 100 mil litros por dia), sendo posteriormente transformado segundo normas de higiene e qualidade extremamente rigorosas (dando origem a aproximadamente 3 mil toneladas de queijo por ano).

Os produtos desta empresa são distribuídos por todo o país e uma fatia (cerca de 8%) dos mesmos é exportada (principalmente para países lusófonos e da Europa Ocidental), a qual deverá aumentar no futuro. A Queijo Saloio motiva ainda os seus colaboradores mediante iniciativas internas, para além de apostar na sua formação. É também prática corrente desta firma apoiar a respetiva comunidade e associações locais e acolher indivíduos portadores de deficiência e ex-toxicodependentes.



B. I. DA EMPRESA

| nome | queijo saloio - indústria de lacticínios, sa
| localização | rua da chamusca, 2, ponte do rol,
2560 - 176 torres vedras
| fundação | 1968
| n.º de funcionários | cerca de 150
| área de atividade | produção e comercialização de queijos
| faturação anual | cerca de 22 milhões de euros anuais
| administradora-delegada | clara moura guedes
| contactos | www.queijosaloio.pt | t: 261 319 600; f: 261 332 151

“se queremos ter uma sustentabilidade a longo prazo é essencial adotar uma conduta ética”

clara moura guedes