

A queijaria que é PME Líder há 10 anos

De um pequeno negócio familiar, **a Lactimonte** cresceu para se tornar uma referência nacional. Quarenta anos depois, continua a inovar e está a caminho da exportação dos seus produtos.

A Lactimonte é uma empresa de base familiar, com mais de 40 anos, com uma larga experiência na arte e tradição de fazer queijos frescos, queijos curados e requeijão. Nascida como queijaria Lactimonte - Fernando Marques, Lda, em 1980, em Montemuro, no concelho de Mafra, pela mão dos seus proprietários - Fernando Marques e Maria Adelina Marques - cresceu de um pequeno negócio familiar para uma das principais empresas nacionais de produção de queijo. O segredo é estar atento: "corresponder às exigências dos mercados, procurar a inovação constante dos produtos e das tecnologias de fabrico, e adaptar a produção aos desejos dos consumidores", revela Clarisse Marques, diretora administrativa e comercial da Lactimonte.

Além disso, procuram estar inseridos na comunidade envolvente: "socialmente enraizados na zona salaia, participamos ativamente no desenvolvimento das iniciativas das gentes locais e apoiamos o investimento em equipamentos de natureza social e cultural", continua.

O cluster de competitividade em que se inserem promove também este caminho de envolvimento, competitividade e inovação, permitindo que continuem "na senda da melhoria contínua e na procura de novos desafios e oportunidades, para nos mantermos cada vez mais competitivos e atentos ao que nos rodeia".

No entanto, responder ao mercado nem sempre é fácil, pois as necessidades deste têm vindo a sofrer alterações. A Lactimonte, mantém-se atenta às sugestões dos seus clientes e às alterações (por opção ou necessidade), das dietas alimentares, o que tem levado à identificação de "oportunidades de desenvolvimento de novos produtos, ao longo dos seus anos de existência", explica Clarisse Marques. A produ-

ção de requeijões e de queijo fresco magro de diferentes gramagens, para servir vários segmentos de mercado, ou o desenvolvimento de embalagens combi, para fornecer requeijão com doce, entre outros, são alguns exemplos de produtos que foram sendo desenvolvidos e melhorados ao longo do tempo.

Um produto genuíno...

Se a inovação é a pedra de toque, a qualidade genuína e o sabor característico dos seus queijos são o seu fator diferenciador, comprovado pelos prémios ganhos ao longo dos anos, como o Prémio 5 Estrelas, dois anos consecutivos, e PME Líder há 10 anos. "Temos um excelente feedback por parte do consumidor final, que nos elogia e que faz questão de mencionar que é consumidor dos nossos produtos há largos anos", garante Pedro Marques, diretor de produção da Lactimonte. Alargar o mercado, é o desejo para o futuro, assim como o reconhecimento a ní-



Os irmãos **Pedro Marques** e **Clarisse Marques** lideram a Lactimonte



vel nacional como uma empresa produtora portuguesa abastecedora do grande consumo nacional.

Ainda sem expressão no mercado externo, estão a iniciar a expansão das infraestruturas da fábrica, de forma a possibilitar a exportação. Está igualmente nos seus horizontes continuar a investir na inovação de novos produtos, dos quais não podem ainda falar, pois estão "em fase de testes e no segredo dos Deuses", mas

garantem que, se tiver o mesmo sucesso do seu último lançamento - o queijo curado de cabra - será "mais uma aposta ganha".

...e ambientalmente sustentável

Também a preocupação com o ambiente é determinante na sua ação e transversal a todas as áreas da empresa. "Estamos conscientes das nossas responsabilidades enquanto indústria e, no nosso dia a dia, mantemo-nos fiéis à política dos 3 R's: Reduzir, Reutilizar, Reciclar. Todos os nossos resíduos que não possam ser reaproveitados seguem a fileira da reciclagem. Já há algum tempo que demos início à desmaterialização do processo administrativo e, neste momento, todo o registo da nossa produção e grande parte dos registos do sistema da qualidade, são realizados em formato digital. Este processo permitiu-nos uma redução substancial da utilização de papel. Temos por objetivo, até ao final de 2021, conseguir reduzir ainda mais", garante Clarisse Marques.

Está em fase de conclusão um projeto para a construção de um parque de painéis fotovoltaicos, que irá permitir produzir energia elétrica a partir da luz solar, de forma a ter cada vez mais energia proveniente de fontes renováveis.

A economia circular também faz parte do seu vocabulário, já que o requeijão é feito com o

soro do leite proveniente das suas produções de queijo fresco. O soro excedente às suas necessidades, é encaminhado para alimentação animal.

Pensar o futuro

Este último ano e meio, desafiante para todos, afetou as vendas da empresa. Determinados a não dispensar nenhum colaborador, tiveram necessidade de procurar novas oportunidades de negócio, que compensassem a quebra nas vendas para a restauração e algumas unidades hoteleiras. "Foram feitos contactos com a grande distribuição, com sucesso, e abertos os canais de venda online, que se mantêm até hoje", lembra Clarisse Marques.

FACTOS E NÚMEROS

Fundação: 1979

Sede: Rua da Escola Nº 18 Montemuro

Fábrica: Sede da empresa

Principais clientes:

Canal HORECA, Comercio local, Lojas Gourmet, Grandes superfícies

Produção/ano:

9.000.000 Leite lts/ano

Volume de negócios (2020):

3.965.070€

Peso das exportações em % da faturação: 0%

Previsão do volume de negócios para 2021: 4.950.000€

N.º de empregados: 30

