

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
dos Assuntos Marítimos
e das Pescas

DESIGNAÇÃO DO PROJETO

EEVI_PINHAIS

CODIGO DO PROJETO

MAR-05.03.01-FEAMP-0062

REGIÃO DA INTERVENÇÃO

Região Norte

ENTIDADE BENEFICIÁRIA

PINHAIS & CA LDA.

DATA DE APROVAÇÃO

29-06-2018

DATA DE INÍCIO

01-03-2017

DATA DE CONCLUSÃO

31-12-2019

CUSTO TOTAL ELEGÍVEL

459.433,09 €

APOIO FINANCEIRO DO
FEAMP

229.716,55 €

APOIO FINANCEIRO
PÚBLICO NAC./REG.*

0,00 €

*Quando aplicável

OBJETIVOS, ATIVIDADES E RESULTADOS ESPERADOS/ATINGIDOS

Desde a sua origem que a Pinhais prima pela tradicionalidade dos seus processos de produção de peixe enlatado.

A Pinhais é uma empresa integrada no setor da transformação dos produtos da pesca e da aquicultura que pretende, com o presente projeto, reforçar a sua competitividade através de uma estratégia que assenta na valorização de produtos tradicionais (tais como, sardinhas em puro azeite virgem, azeite picante e molho de tomate; cavala enlatada em puro azeite virgem), na diversificação da oferta (incluir uma gama de produtos sem pele e sem espinha), na dinamização das exportações, na melhoria da eficiência energética e na criação de postos de trabalho.

Com o presente projeto, a empresa pretende aumentar a sua capacidade produtiva anual em mais 500 mil latas/ano e diversificar a sua produção com a introdução de uma gama de produtos sem pele e sem espinha para a marca "Nuri".

As necessidades apontadas, e que a Pinhais pretende colmatar visam, assim, "Aumentar a eficiência energética com diminuição do impacto no ambiente", criando condições para reduzir desperdícios e emissões de CO2 para o meio ambiente, melhorando a pegada de carbono da organização e a poupança de água. Como resultado das operações do presente projeto, a empresa espera reduzir o consumo energético para 5.150kwh.

De um modo geral, as operações preconizadas no presente projeto criaram condições para aumentar a capacidade da empresa de armazenar matéria-prima (peixe), otimizar o processo produtivo e reduzir ineficiências produtivas através da automatização de algumas etapas

(transporte de latas e azeite, cravação, etc.), melhoria da eficiência energética do edifício e do processo produtivo, desmaterialização de processos através da aquisição de um ERP integrado, bem como a melhoria de condições tecnológicas, funcionais e de higiene, cumprindo com os dispostos das normas implementadas na empresa, entre as quais a ISO 9001, IFS e MSC.

Tendo por base o alinhamento técnico e estratégico do projeto, é possível concluir que este assumiu uma importância fundamental para a Pinhais, contribuindo para o aumento da eficiência energética e a redução da pegada de carbono da empresa; o aumento do nível de automatização de algumas etapas do processo produtivo, mantendo a produção artesanal das conservas de peixe fresco; a melhoria da segurança, higiene e condições de trabalho dos colaboradores. O projeto ditou um novo rumo para a empresa, preconizado no aumento da sua competitividade e assente na cultura, nos valores e nas tradições que se mantêm ao longo das gerações da família Pinhais.