

Case Study

Cozy / Centralmed: segurança, conforto e partilha à mesa

Nome da empresa:	Cozy
Setor de atividade:	Restauração e Catering
Produtos e serviços que comercializa:	Cozinha de partilha
N.º de trabalhadores:	11
Países onde está presente:	Portugal

Decorria o ano de 2018 quando o restaurante Cozy abriu as suas portas, resultado da junção de esforços entre dois sócios, chefs de cozinha, com uma vasta experiência nas áreas da restauração e da hotelaria. A Centralmed acompanha este projeto, que sempre procurou primar pela excelência, desde o primeiro momento. Com um foco especial na segurança alimentar, na saúde e na segurança no trabalho, esta parceria continua, inegavelmente, a revelar-se muito frutífera.

O que é o Cozy e qual era o seu desafio?

Localizado em Campolide, bairro típico de Lisboa, o restaurante Cozy assume a missão basilar de se tornar "uma referência". Quem o afirma é Tiago Vaz Santos, chef de cozinha e sócio-gerente, acrescentando: "Confecionamos boa comida, comida de conforto, que nos leva às memórias de infância, aos cheiros das cozinhas das nossas avós, com uma apresentação contemporânea".

Têm, pois, como pilar identitário o conceito de "cozinha de partilha". Defendem que cada prato do Cozy é confeccionado com genuína paixão pela cozinha. "Este amor é colocado tanto nas refeições que elaboramos para consumo no restaurante, como para os caterings e eventos em que participamos", conclui Tiago Vaz Santos.

Constante desde os primeiros passos deste estabelecimento, o Cozy define o papel da Centralmed como "precioso". Do acompanhamento dos processos de implementação da cozinha e da sala, antes da abertura, até às formações de segurança aos trabalhadores, passando pela Medicina do Trabalho, a confiança constitui, certamente, o ingrediente principal desta parceria.

Ao longo destes 5 anos, muitos foram os desafios que enfrentámos. Contudo, a pandemia veio mostrar-nos que tínhamos uma parceria sólida com a Centralmed. A elaboração do plano de contingência, o apoio na sua implementação e a disponibilidade na divulgação das informações necessárias em cada etapa da pandemia permitiram-nos continuar a trabalhar e transmitir segurança aos nossos trabalhadores e aos nossos clientes.

Tiago Vaz Santos, chef de cozinha e sócio-gerente do Cozy

Qual foi a solução encontrada pelo Cozy?

Tiago Vaz Santos conta que, no momento de escolherem uma empresa de SST, os dois sócios não hesitaram. Isto porque, anteriormente, já eram clientes da Centralmed nas empresas em que trabalhavam. Nesse sentido, afirmam que "a Centralmed está presente na vida da nossa empresa desde o dia 0".

Numa primeira fase, o trabalho a desenvolver focou-se, sobretudo, na preparação do espaço, respeitando todas as normas e legislações em vigor. Neste processo, a especialização dos profissionais da

Centralmed, nas áreas de Segurança no Trabalho e Segurança Alimentar, revelou-se, decerto, imprescindível.

Posteriormente, destacaram-se áreas de atuação como: fornecimento e atualização constante de toda a documentação necessária e dos dísticos de afixação obrigatória; orientações relativas às boas práticas, no que concerne à higiene e à segurança alimentar; sensibilização da equipa para os riscos inerentes à preparação, à confeção e à conservação dos alimentos.

Alguns dados sobre a parceria Cozy / Centralmed:



Quais foram os resultados alcançados?

Os resultados da parceria entre o Cozy e a Centralmed, estabelecida no ano de 2018, revelam-se bastante expressivos. De notar, por exemplo, que a empresa não registou, desde a sua abertura até ao final de 2022, qualquer acidente de trabalho. Um facto que espelha, certamente, a priorização da segurança dos trabalhadores, nas operações diárias do restaurante.

Nesse sentido, também as consultas médicas regulares para os trabalhadores desempenham um papel essencial. Segundo o sócio-gerente do Cozy, o trabalho desenvolvido, no âmbito da saúde no trabalho, prima pelas "excelentes condições físicas e pela excelência dos seus profissionais". Desse modo, constata que a Centralmed constitui "um excelente parceiro na promoção da saúde e na prevenção da doença dos nossos trabalhadores".

Além disso, Tiago Vaz Santos enfatiza a relevância das "contínuas ações de sensibilização", que viabilizam o constante aprofun-

damento dos conhecimentos da equipa, vital para "alcançar o compromisso de produzir e comercializar alimentos seguros". A este respeito, o chef de cozinha refere, ainda, a importância da "extensa documentação a que se pode aceder através do blog da Centralmed, que pode ser transmitida aos trabalhadores, adequando-a a cada realidade".

Quando questionado sobre o papel que a Centralmed desempenha no reconhecido sucesso do restaurante Cozy, Tiago Vaz Santos realçou a sua plena satisfação com os frutos desta sinergia: "Esperamos que esta colaboração perdure por muitos e bons anos!", concluiu.

Se está à procura de uma empresa de Segurança Alimentar, consulte, então, o vasto conjunto de serviços que a Centralmed tem à sua disposição. Confie na experiência, na dedicação e na proximidade da nossa equipa especializada!