Laboratório J. Leitão Santos em Alverca com relacionamento especial

Clientes podem acompanhar o seu produto biológico e visitar as instalações

Jorge Leitão Santos e Gizela Santos

Ao longo dos seus 35 anos de actividade o Laboratório J. leitão Santos em Alverca, que atende mais de 300 utentes/dia e tem mais de 40 colaboradores, desenvolveu uma estratégia de comunicação e relacionamento especial com os vários públicos da organização, sejam eles cliente final, empresas ou profissionais da saúde. A sede do laboratório em Alverca funciona aos sábados, dispõe de uma equipa permanente de especialistas disponíveis para o esclarecimento de dúvidas, os utentes podem receber os resultados no seu correio electrónico, fazer exames de análises clínicas sem pedido médico e "os mais curiosos podem ainda acompanhar o seu produto biológico e visitar as nossas instalações laboratoriais" refere Gizela Santos, filha do fundador e que integrou os quadros da empresa, tendo sido a principal impulsionadora do complexo e exigente processo de Certificação do Laboratório.

O Laboratório J. leitão Santos, cuja génese remonta a 1977, inicialmente instalou-se na Póvoa de Santa Iria e já nos anos 80 definitivamente em Alverca, onde ainda hoje permanece a sede da empresa, que recentemente foi alvo de remodelação, de forma a dar maior unidade e funcionalidade ao espaço (garantindo a excelência dos serviços prestados), modernizar os equipamentos e meios de diagnóstico e incrementar o bem-estar de todos os colaboradores. Desde essa época o Laboratório tem vindo a ver crescer a sua área geográfica de intervenção. Actualmente tem um conjunto de várias unidades de trabalho espalhadas pelos concelhos de Loures, Vila Franca de Xira, Rio Maior, Alcobaça, Coruche, Arruda dos Vinhos e Sobral de Monte Agraço, com três laboratórios licenciados em Vila Franca de Xira, na Bobadela e em Alverca, sendo este último duplamente certificado (norma NP EN ISO 9001:2008 e Normas para o Laboratório Clínico).

De acordo com Jorge Leitão Santos, Director do laboratório e mais conhecido pelo Dr. Jorge "A coragem, visão e capacidade de iniciativa são os valores que fazem parte da nossa cultura empresarial, com o apoio de todos os colaboradores". Uma empresa familiar com os olhos postos no futuro, o que explica o facto de 35 anos depois continuar a ser uma referência no universo das análises clínicas da região.

CONCLUSÃO ESTUDOS E FORMAÇÃO
TÉC. SUP. DE SEGURANÇA E HIGIENE DO TRABALHO (VI) 900€*
Santarém *ACRESCE AO VALOR, INSCRIÇÃO 50€
23 Abril / Pós-Laboral 590H
CCP FORMADOR FORM. PED. INICIAL DE FORMADORES 210€*
Santarém *ACRESCE AO VALOR, INSCRIÇÃO 30€
18 Abril / Pós-Laboral 90H
TÉC. SUP. DE SEGURANÇA E HIGIENE DO TRABALHO A DISTÂNCIA (VI) 850€*
Santarém *ACRESCE AO VALOR, INSCRIÇÃO 50€
22 Abril / 6ª e Sábados 540H
FORMAÇÃO DE E-FORMADORES 100€*
Santarém *PREÇO ESPECIAL
20 Abril / b-Learning 40H
VALORES APRESENTADOS ISENTOS DE IVA
www.conclusao.pt
IEFP, IP ACT 243 350 987

Produtores de vinho de Aveiras não sentiram os efeitos da crise

Os preços subiram e a procura aumentou porque se importou menos e subiram as exportações

Os produtores de vinho de Aveiras de Cima, Azambuja, conseguiram aumentar as margens de lucro no último ano e escaparam à crise. Continua a haver muita procura de vinho e a explicação está na redução da importação. As chuvadas da Páscoa é que levantam preocupações junto dos que vivem do campo.

Apesar da crise os produtores de vinho de Aveiras de Cima, Azambuja, têm razões para estarem contentes já que conseguiram vender as produções a um preço mais elevado que no ano passado. O ano foi bom para a colheita e as boas vendas são resultado de uma quebra nas importações. O vinho que nos outros anos chegou a ser vendido por 25 e 33 cêntimos o litro, este ano foi negociado a 52 e até a 60 cêntimos/litro.

"Não veio tanto vinho de fora este ano e as empresas procuraram mais os produtores locais para se abastecer", explica José Cunha, produtor, ouvido por O MIRANTE à margem da última Avinho (ver caixa). José Cunha produziu 6 mil litros. Com uma produção superior, cerca de 12 mil litros, está Manuel Correia, outro produtor da freguesia. "Ainda há muito mercado para o vinho, especialmente o tinto, mas os pequenos produtores continuam a ter algumas dificuldades, apesar de este ano ter corrido bem", realça.

Para Manuel Correia é preciso apostar na modernização das adegas e na evolução do produto para enfrentar os próximos tempos. "Não nos preparámos, não nos adaptámos aos novos tempos. Continuamos a fazer um vinho tradicional numa altura de evolução constante", sublinha. A sua grande esperança é que os jovens venham a agarrar a terra no futuro e possam dar continuidade ao que os mais velhos produzem com técnicas mais evoluídas.

Um dos maiores produtores de vinho de Aveiras de Cima, José António, explica que a culpa para o aumento dos preços está relacionado também com o aumento da procura. "Os russos tiveram um ano muito mau na produção de beterraba e compraram muito vinho em Portugal para destilar. Todos nos aproveitámos dessa situação", explica o homem que produz anualmente 60 mil litros de vinho. Agora a principal preocupação está nas chuvadas que ocorreram na Páscoa que alagaram a maioria dos campos. "Quando chegar o calor é que vamos ver no que deu", revela.

Adegas deram a provar o seu vinho à população

As adegas de Aveiras de Cima voltaram a abrir as suas portas e a possibilitar à população provar as novas colheitas, em mais uma edição da Avinho, festa do vinho e das adegas. Entre os dias 12 e 14 de Abril milhares de pessoas participaram na festa onde foram eleitos os melhores vinhos e realizadas noites de fados, concertos e provas de petiscos.

NÃO PRECISA DE SEGUIDORES PARA SER UM LÍDER.

Há sensações que são difíceis de explicar. Como a aura que faz com que se destaque onde quer que esteja.
Basta um simples olhar para sentir a sua força e poder. Conheça o novo BMW Série 7 pessoalmente, ou aceda a www.bmw.pt/serie7.

NOVO BMW SÉRIE 7.

BMW EfficientDynamics
Menos emissões. Mais prazer de condução.

Aníbal Carvalho & Filhos
Av. do Matadouro Regional, Lt 21
2005-002 Várzea
Santarém