



PRESS RELEASE

MAXI: primeira empresa angolana de retalho com Certificação ISO 9001

Luanda, 15 de Junho de 2016

A Maxi® é a primeira empresa angolana de retalho a obter a Certificação do seu Sistema de Gestão da Qualidade (SGQ) por um organismo independente e com reconhecimento internacional, segundo a norma ISO 9001:2015.

Com esta Certificação, a Maxi reforça o seu compromisso de elevados padrões de qualidade para com os seus clientes e todas as partes interessadas, sabendo que esta Certificação Internacional, pioneira no retalho em Angola, é o início de um processo contínuo de melhoria e não o atingimento de um objectivo final.

Algumas das vantagens da implementação e certificação de um SGQ segundo a norma ISO 9001 são:

- Aumento da **satisfação/confiança dos clientes** e outras partes interessadas;
- **Melhoria contínua** da empresa;
- **Melhoria dos resultados**;
- Aumento da **competitividade e produtividade** da empresa.

A Maxi® reafirma assim o seu objectivo em promover a qualidade e desenvolvimento contínuo da sua empresa, bem como de todos os seus parceiros de negócio, com especial enfoque para os seus parceiros locais, contribuindo assim para a formalização, profissionalização e desenvolvimento do sector da Distribuição em Angola.

Sobre a Maxi: Fundada há 20 anos, a Maxi® é uma das mais importantes redes de lojas de comércio alimentar em Angola, tendo grande reconhecimento no mercado devido à sua história e à qualidade e preços competitivos dos produtos que oferece.

A Maxi® disponibiliza aos seus clientes um vasto sortido de produtos alimentares e não alimentares, além de outros serviços como padaria, grelhados para *take away*, talho e peixaria disponíveis em algumas das suas lojas, sempre com garantia de qualidade e um rigoroso controlo e segurança alimentar.

Actualmente, a organização Maxi® integra cerca de 1.300 colaboradores que asseguram a operação das 14 lojas existentes em Luanda, Porto Amboim, Sumbe, Lobito e Benguela.

Sobre a Qualidade e Segurança Alimentar da Maxi (QSA): Com o intuito de disponibilizar aos seus clientes produtos seguros e com qualidade, a Maxi tem um departamento de Qualidade e Segurança Alimentar (QSA) que garante o controlo de qualidade e segurança dos produtos, desde o produtor até ao consumidor final.

Este controlo diário implica inspecções físicas, análises laboratoriais e sensoriais, instalações e equipamentos adequados.