



Corporate

magazine

VIVER, VISITAR E INVESTIR

Seixal e Viana do Castelo, exemplos a seguir.

INFLUENCER

Bárbara Corby, o lado empresarial de um YouTuber.

SOLAR 31

Casa com requinte,
cozinha com paixão

SEIXAL

uma terra
com um mar
de oportunidades



A centralidade na Área Metropolitana de Lisboa faz do município do Seixal a escolha certa para quem procura estar perto da capital e ter tranquilidade e qualidade de vida.

Com uma forte dinamização económica e mão de obra qualificada, é o local ideal para trabalhar e investir.

O Seixal é também o destino perfeito para visitar, com uma vasta programação cultural e desportiva, a prática de atividades de náutica de recreio na Baía, um rico património histórico e natural e gastronomia tradicionalmente ligada ao rio.

Seja para viver, trabalhar, investir ou visitar, escolha o Seixal, uma terra com um mar de oportunidades.

Visite-nos!



MADE PORTUGAL

EDITORIAL

Nos primeiros dias do outono subitamente entrado e de um outubro que parece sempre ser prolongado, o escurecer toma uma evidência de qualquer coisa prematura, e parece que atrasámos o que fazemos de dia. Os dias encurtam, as cores realçam-se de novas formas e o trabalho flui num ritmo constante. Há uma eminente alma poética nesta estação, portanto, aproveite o cenário e desfrute a leitura.

Nesta edição a restauração é, mais uma vez, o principal plano de destaque. Os incontornáveis sabores lusitanos são feitos de encantos ímpares. Somos, sem qualquer dúvida, um país de boa comida, porque somos, também, um país de bom coração, está intrínseco na nossa cultura juntar a hospitalidade à comida. Deixamos escrito o registo de mais um périplo gastronómico.

Ressalta-se mais uma vez a arquitetura, uma arte que ultrapassa os edifícios e foge do material para recriar a natureza. Nos jardins, paisagens arquitetadas. Nos interiores a natureza retratada. A arquitetura portuguesa é um mundo fascinante repleto de exemplos soberanos e criativos, conheça-os, connosco.

A liderança “em saltos altos” é representada pela audácia e perseverança da criadora de conteúdos e youtuber, Bárbara Corby, que explica mais sobre o lado empreendedor que existe atrás das câmaras.

Numa perspetiva de conhecer o melhor das regiões, viajamos até ao Seixal e até Viana do Castelo, dois municípios que apresentam mudanças de paradigmas e que assumem, na sua identidade, medidas inovadoras de perspetiva económica e social. Destacamos ainda o sector da logística e da tecnologia, apresentando soluções para rentabilizar o seu negócio.

Boas leituras! 

SABORES IN

De Guimarães ao Algarve

8 SOLAR 31 DA CALÇADA

14 POLVO & COMPANHIA

ARQUITETURA

As referências nacionais

22 TRAÇO CRIATIVO

29 INLIGHTED

VIVER, VISITAR E INVESTIR

De norte a sul do país

34 MUNICÍPIO DO FUNCHAL

36 VIANA ABRAÇA

MULHERES DE SALTO ALTO

Irreverência e criatividade

40 GRUPO JOSELEN

42 BÁRBARA CORBY

LOGÍSTICA

Rentabilização do seu negócio

50 EMPIGEST

53 LUSORACKS

Real Decisions

Only the multidisciplinary knowledge of the competitive advantages of each property, allows your company to make solid decisions.



FICHA TÉCNICA

Litográfis - Artes Gráficas, Lda. NIF 502 044 403 Sede Litográfis Park, Pavilhão A, Vale Paraíso 8200-567 Albufeira Redação e Publicidade Rua Professora Angélica Rodrigues, nº. 17, sala 7, 4405-269 Vilar do Paraíso | Vila Nova de Gaia E-mail geral@incorporateagency.pt Site www.incorporatemagazine.pt Periodicidade Mensal Distribuição Gratuita com o Jornal Público / Dec. Regulamentar n.º8/99, de 09/06/1999 Impressão Litográfis - Artes Gráficas, Lda. Depósito Legal 455204/19 N.º Registo ERC 127355 Direção Geral Diana Ferreira Gestores de Comunicação Isabel Brandão; Rui Fernandes Diretor Editorial Jorge Teixeira Designer Gráfico Alexandra Fernandes Blogger Jorge Teixeira Jornalistas Ana Coelho; Diana Barros; Osvaldo Flor outubro 2019

Global Real Estate Advisor

Europe | Americas | Asia Pacific | Africa | Middle East

www.savills.pt

savills



Sempre que se fala do setor da restauração ou da gastronomia portuguesa torna-se difícil fugir ao cliché da distinta variedade entre a pequena dimensão nacional. É certo que o território português não é vasto, mas quando se fala das qualidades da gastronomia portuguesa, o património é maior que as próprias fronteiras.

Cada região tem a sua identidade e, num país tão pequeno, não falta diversidade de comida. As tradições preservam-se e recriam-se de diversas formas, algumas delas são mais antigas que a própria nação. A isso junta-se a criatividade lusitana e a fusão com outras tradições - somos um povo espalhado pelos quatro cantos do mundo e a influência de outras gastronomias acaba por acontecer naturalmente.

A mestria da gastronomia portuguesa não termina na cozinha, prolonga-se à arte de bem receber, a qual o povo lusitano é exímio.

O que nos torna distintos é precisamente esse encantamento pela simbiose entre o aconchego da comida e o aconchego humano como um enamoramento da alma. Somos um país de boa comida porque somos um país de bom coração, a nossa cultura é de bem receber e de juntar o acolhimento à comida. Todos nós já o fizemos e todos nós já o sentimos de alguém. Com todos os defeitos que temos, podemos orgulhar-nos desta doçura de saber criar boa comida e receber bem, com ela, quem nos visita.

Em mais uma viagem pelos sabores portugueses, a IN orgulha-se em recomendar alguns dos melhores pontos gastronómicos em Lisboa, no Algarve e em Guimarães, deguste da leitura e prepare uma viagem às nossas recomendações. 

SABORES

Solar 31 da Calçada

Porque cozinhar é uma forma de transmitir amor



Se está em Lisboa e quer degustar-se com o melhor peixe do país e do mundo, a IN Corporate Magazine aconselha vivamente o Solar 31 da Calçada. Mais do que uma refeição, quem vem ao Solar 31 vai vivenciar uma experiência gastronómica. O chef Paulo Silva dá a cara ao restaurante e juntamente com uma equipa simpática, experiente e multicultural, garante que quem opta pelo Solar 31 não apenas vai apenas comer, como vai saber o que come e será sempre recebido com um sorriso na cara.



O Solar 31 da Calçada é um restaurante que hoje dispensa apresentações. No entanto, o sucesso deste restaurante está muito relacionado com o percurso de Paulo Silva, que de origens humildes progrediu de forma autodidata para ser hoje um dos principais players na calçada lisboeta. “Nasci em Chelas, num bairro degradado e depois passei para um bairro social até aos meus 43 anos, que foi quando a minha vida deu a volta e consegui fazer algo diferente. Comecei a trabalhar em restaurantes com 23 anos numa tasca do meu pai, onde se vendia ao copo, na zona J. Para não me degradar mais animica e psiquicamente, deixei esse trabalho e dediquei-me ao peixe. Fui vendedor de rua, fui um dos maiores vendedores de rua de peixe, em Lisboa. Vendi sacos de carapau, sardinha, numa carrinha, durante dez/15 anos”, explica Paulo Silva, em conversa com a IN Corporate Magazine.

Foi precisamente o know how que adquiriu ao longo dos anos, como pescador e peixeiro, que permitiu que o Solar 31 fosse hoje uma das principais casas de peixe a nível nacional. Desde os melhores fornecedores, ao melhor equipamento e à melhor forma de confeccionar o produto, o ingrediente secreto que distingue o Solar 31, segundo o proprietário, “é a paixão pela cozinha. Até porque cozinhar é uma forma de transmitir amor”.

Numa primeira experiência como proprietário e empresário, no restaurante Trevo, na rua da Aliança Operária, Paulo Silva deu os seus primeiros passos no caminho para chef de cozinha e inclusivamente os seus pratos já eram alvo de rasgados elogios. Em 2010 adquiriu o Solar 31 da Calçada, que segundo o próprio, era na altura “numa casa completamente falida”. Foram executadas obras profundas e um novo espaço nasceu, em plena crise nacional, com o turismo ainda longe da prosperidade que se assiste atualmente. Após alguns anos complicados foi precisamente o turismo que alavancou o restaurante e permitiu que este começasse a ser referenciado nos roteiros internacionais. “Em 2014, 2015 começamos a reparar que tínhamos a casa reservada todos os dias. Foi aí que começamos a ser conhecidos pelo nosso polvo, pelos pratos maravilhosos de peixe e os risotos de tamboril. É aí o ponto de viragem do Solar 31 da Calçada”, vinca o chef.

O melhor polvo do mundo é no Solar 31

O peixe é rei e senhor no estabelecimento de Paulo Silva e todos os dias surgem pessoas de todos os cantos do mundo à procura de comer o melhor peixe da nossa costa e não só. O polvo é o prato mais emblemático da casa, tenro e delicioso, capaz de convencer até o gastrónomo mais crítico. “O nosso prato chefe é o polvo, oriundo do Algarve e da Tanzânia, que é mais tenro e servido com camarão. Vêm cá pessoas com histórias inacreditáveis por causa dele. Saímos numa revista na Coreia do Sul, em que o nosso polvo foi fotografado por um crítico gastronómico. Para conseguir o sabor e a textura que pretendo, cozo o polvo várias horas e dou-lhe um choque térmico para ficar com a pele macia, mais agradável. E misturo com o camarão. Esse crítico chegou à Coreia, falou dele, até acredito que todos os coreanos que vêm a Lisboa vêm-nos visitar”, vinca Paulo Silva.

O impacto turístico no restaurante é efetivamente um caso para ser estudado, uma vez que os turistas encontraram nesta casa o melhor de Portugal e do mundo. “Tenho clientes meus em Itália, uma percentagem muito grande de clientes italianos. A primeira coisa que eles vêm fazer a Lisboa é comer. Temos pessoal de Singapura, muitos asiáticos apreciadores de peixe e marisco e vêm diretamente para aqui de malas na mão. Comem e vão para os hotéis descansar. É incrível como há uma repetição tão grande de turistas. Esse tipo de clientes começou a entrar aqui e nós não tínhamos noção do quanto iriam falar de nós em todas as partes do mundo.”

Relativamente à restante oferta, os jaquinzinhos são uma das entradas favoritas dos consumidores. “As pessoas começam a comer aquilo e não conseguem parar. É viciante e aconselho vivamente a acompanharem com um arroz de tomate, pessoalmente não troco isso por nenhum prato gourmet”. Com uma vasta lista de peixes nobres, o peixe galo é porventura o que salta mais à vista, embora qualquer peixe exposto na montra do restaurante é uma escolha acertada. Nas sobremesas, o Solar 31 trabalha com um pasteleiro do Alentejo, trabalha com o Melhor Bolo de Chocolate do Mundo e confeccionam ainda um cheesecake de comer e chorar por mais, seja o cheesecake de abóbora, seja o cheesecake com base de salame.



“Tenho clientes meus em Itália, uma percentagem muito grande de clientes italianos. A primeira coisa que eles vêm fazer a Lisboa é comer. Temos pessoal de Singapura, muitos asiáticos apreciadores de peixe e marisco e vêm diretamente para aqui de malas na mão.”

www.solar31.com

Sobre a exposição e a cozinha, Paulo Silva faz questão de afirmar que *“montamos aquela a primeira montra em Portugal com mobilização do peixe, com nebulização. Vai manter todas as propriedades que o peixe tem. Só existe em Espanha mas vai começar a haver aqui. Grelha e fica pronta para servir ao cliente. O pessoal escolhe que peixe quer e é grelhado na hora”*.

Bom garfo, bom copo

Com uma carta inteiramente portuguesa, também nos vinhos esta casa se distingue pela aposta no produto nacional. Preenchida com vinho de todas as regiões, para Paulo Silva o contrário não faz sentido, sendo que o cliente estrangeiro muitas vezes pergunta *“por vinhos não frutados, mas isso é completamente parvo, porque todos os nossos vinhos frutados e o cliente vai gostar. Eles pedem vinho seco porque pensam que o vinho frutado é doce, porque o francês é mesmo doce, tipo moscatel. Então quando provam aqui, dizemos que é frutado e eles dizem: ‘não, não, isto é seco, destes gostamos’. Eles não têm noção. É fácil vender vinho desde que não sejam coisas corriqueiras. O vinho português só pode crescer, são produtos de grande qualidade”*, acrescenta. Ainda sobre a carta de vinhos importa salientar a presença da DOC, uma quinta e parceira do Solar 31.

Um produto que é obrigatório provar no Solar 31 é o licor Bica e Bagaço, um bagaço completamente singular, com sabor a café onde a intensidade alcoólica da bebida é adocicada derivado ao acréscimo de mel, contrastando com o tradicional café com bagaço, que caracteriza tantas casas portuguesas. Também a ginja é um produto particular deste restaurante, uma aposta pessoal de Paulo Silva, que trabalha diretamente com um produtor da Arrábida.

Uma equipa unida na arte de bem servir

Se a experiência de vida de Paulo Silva e a sua paixão pela cozinha são fatores que explicam o sucesso deste estabelecimento, a equipa de trabalho do Solar 31, merece igual distinção. Com 16 funcionários qualificados, escravidão é uma palavra que não existe neste restaurante de Lisboa. *“Em junho, julho e agosto aproveitámos para trabalhar ao domingo porque estávamos com excesso de pessoal. Mas agora a partir de dia 22 (de setembro), a casa fecha ao domingo para tratarmos de coisas e todos eles têm famílias e todos eles vão folgar ao domingo. Isto é um sonho de qualquer empregado”*.

Derivado a estas condições, manter uma boa equipa de trabalho é relativamente fácil e é o que acontece no Solar 31, que mantém a mesma equipa de cozinha há mais de três anos, sendo que Paulo Silva ressalva que *“no restaurante tenho quatro bases: o meu filho Mauro Silva e a minha nora Liya, a Soraia e a minha esposa, Paula Silva, que está quando é preciso. O resto da equipa é completamente diversificada. Temos pessoas africanas, italianas, portuguesas, ucranianas, brasileiras, com culturas distintas, mas respeitando-nos mutuamente. E o respeito e carinho que temos uns pelos outros torna o nosso trabalho muito mais fácil”*.

De destacar também os parceiros e fornecedores que ao longo dos anos ajudaram o Solar 31 da Calçada a alcançar o patamar em que se encontra hoje. Um desses parceiros é a empresa Fat Tuna, pioneira na arte de trabalhar com uma técnica ancestral japonesa, chamada de ikejime. Consiste em apanhar e matar imediatamente o peixe, cerebralmente, através de um espigão metálico. De seguida é colocado um arame por toda a espinal medula para matar todos os nervos do peixe, para este não produzir a proteína do leite, ou a proteína do stress e então o peixe fica com outro tipo de textura. Na fábrica o produto é embalado e tem todo um procedimento de cuidadoso e de elite, até chegar ao restaurante. O dono da Fat Tuna chama-se Afonso van Uden e é português. A Fat Tuna fornece ao restaurante o atum dos Açores, imperadores e chernes.

A principal fornecedora do restaurante é a empresa Rosanamar, propriedade de uma conhecida peixeira no mercado da Ribeira, Rosa, conhecida na praça por vender o melhor ao peixe, ao melhor preço. A nível de marisco, a empresa Frutos do Mar é parceiro selecionado por Paulo Silva, imperativo para que o restaurante tenha os melhores produtos do mercado. *“A minha cozinha é simples. Tem produto e o produto já fala 80 por cento. O resto é mestria. Não há como falhar”*. 



Degustar

Pedro Pinto sempre foi apaixonado pela comida e por comer. Depois de participar na edição de 2015 do Masterchef e terminar em terceiro lugar decidiu criar um espaço seu. Nasceu o Deguste by Pedro Pinto. Venha degustar.



Alameda São Dâmaso 161, 4810-286 Guimarães
www.hamburgueriadeguste.pt
geral@hamburgueriadeguste.pt



Vagueando por Guimarães, aos pés do Largo República do Brasil, vemos uma esplanada em grande azáfama. O relógio marca duas da tarde e as mesas estão repletas de petiscos. Estamos a olhar para a hamburgueria tradicional e steakhouse Deguste by Pedro Pinto. O nome remete-nos para o semi-finalista do MasterChef em 2015. Sim, é a mão da medalha de bronze que dá vida aos pratos que aqui se servem.

O ambiente é descontraído e aqueles que se sentam nas mesas riem, saboreiam e desfrutam da maravilhosa paisagem vimezanense. Degustam – a comida e a vida. No interior do restaurante, a agitação não abranda. O chef Pedro Pinto acorre aos diversos afazeres energeticamente, ao mesmo tempo que conversa com um cliente que experimenta o Deguste pela primeira vez.

Convida-nos a sentar e junta-se a nós. Começa por explicar que o que ali se come é carne do dia embalada em vácuo e os legumes são quase todos de origem biológica. Para Pedro Pinto, a qualidade dos ingredientes é decisiva na qualidade final do prato.

Os hambúrgueres que se vão servindo são de encher o olho – parecem esculpidos ingrediente a ingrediente para nos fazer imaginar os seus sabores. “*O que mais sai é o hambúrguer de picanha*”, diz o chef. Acompanha com cebola caramelizada, que confere um sabor doce ao prato equilibrado pelo sabor do bacon combinado com cheddar.

Para os adeptos de frango existem as sandes, as sugestões são garlic spicies, que nos leva numa viagem ao oriente regada com sumo de lima e alho ou, para os menos ousados, a tika massala com marinada tandori massala (meio picante) e alioli. Os vegetarianos não ficam de lado e são convidados a experimentar o hambúrguer com pasta de grão de bico e cogumelos.

Mas o Deguste, além de hamburgueria artesanal é também steakhouse. Quatro opções, todas com a mesma base, coração de alcatra – uma carne suculenta e tenra. Seja com cinco pimentas, cogumelos portobello e vinho do porto, queijo roquefort ou o conhecido wellington, as sugestões para os

amantes de bife deixam água na boca.

Os pratos satisfazem todos os gostos, mas uma coisa têm em comum, o amor que o chefe Pedro Pinto lhes dedicou. Para Pedro Pinto, criar um novo prato é “*como pintar um quadro*” e isso nota-se bem, pelos empratamentos apelativos e pelas combinações de sabores cuidadosamente estudadas.

Pedro Pinto arrisca-se a dizer que tem “*99 por cento de rentabilidade porque preocupa-se em fazer uma organização metódica*” e faz questão de exemplificar isso – rapidamente se levanta e começa a explicar que ali tudo é pensado ao detalhe. Abre e fecha gavetas e explica que o mise en place é crucial para garantir a qualidade de tudo o que serve.

O chefe volta para a mesa, aponta para a esplanada e exclama “*para acompanhar, a nossa sangria ou as cervejas artesanais*”. A combinação parece irresistível. As cervejas artesanais são o que os clientes mais pedem para acompanhar o que ali se come. Da marca Post Scriptum by Pedro Sousa, as

cervejas, originárias da Trofa, combinam com o hambúrguer na estética e na degustação. Como opção internacional, pode optar pela belga Gulden Draak.

A experiência no Deguste não fica completa sem a sobremesa. Cheesecake, tarte de maracujá, tarte merengada, ou pizza de chocolate – ou tudo, se optar pela opção super deguste, onde tem a oportunidade de provar um pouco de tudo, “*ideal para partilhar em família*”, aconselha Pedro Pinto.

Para a mesa, o chefe traz a tarte de maracujá. Três camadas perfeitamente delimitadas. Base de bolacha estaladiça, uma cada central doce e leve e no topo o amarelo sarapintado de preto que só podia ser de maracujá. Na boca, o sabor não engana, mais que tarte de maracujá é maracujá em formato de tarte.

Situado às portas do centro histórico de Guimarães, berço de Portugal, e com uma carta convidativa e eclética, o Deguste é ponto de passagem essencial para qualquer amante de gastronomia. O convite fica feito. 

Polvo & Companhia

A casa que serve o melhor polvo do Algarve

A freguesia de Santa Luzia, concelho de Tavira, é conhecida como a Capital do Polvo e a razão não é para menos. Em nenhum canto do mundo existe um polvo tão saboroso e suculento como este polvo algarvio. Se passar por Santa Luzia para degustar esta especialidade, a IN Corporate Magazine aconselha vivamente o Polvo & Companhia, onde garantidamente irá experienciar pratos que não encontrará em nenhuma outra casa de polvo.

Hagmitt Almeida dá a cara do Polvo & Companhia, um restaurante especialista em pratos de polvo, situado em Santa Luzia, desde o ano de 2015. Se numa fase inicial, era chef de cozinha, hoje, concilia a cozinha com a gerência do restaurante, do qual se tornou proprietário. Retrocedendo no tempo e conversando com o chefe Almeida, percebemos que o polvo, nem sempre foi a sua especialidade. “Estudei no norte, onde passei a minha infância. Tirei o curso na Escola de Hotelaria do Porto, que concluí em 2006. Depois saí à aventura, para conhecer novas coisas e abri dois restaurantes. Na altura não trabalhava com o polvo, tirando os pratos básicos, como o arroz de polvo e os filetes. Só quando cheguei ao Algarve, comecei a trabalhar verdadeiramente nesta especialidade”.

O desafio do polvo surgiu através de um contacto, um empresário que pretendia abrir um restaurante de polvo e petiscos, convidando o chefe Almeida a abraçar este projeto. Movido pela vontade de alcançar novos horizontes, Hagmitt Almeida aceitou ser o chefe do novo restaurante, ficando responsável pela ementa e por toda a oferta do estabelecimento. Sobre o começo do Polvo & Companhia o chef conta que “apesar da ideia original ser juntar o polvo aos petiscos, reforcei a ideia de apostarmos numa casa de polvo, com uma gama superior. E foi o que aconteceu. Na altura

contactei com um amigo japonês, especialista em moluscos e procurei descobrir a melhor forma de trabalhar o polvo, não só para termos um produto de qualidade, mas também para apresentarmos uma oferta diferente das demais”.

Os melhores pratos para o melhor polvo

Sendo Santa Luzia a capital do polvo, é necessário perceber em primeiro lugar, o porquê do polvo desta localidade, ser de diferente textura e sabor, em comparação com qualquer outra região do país e do mundo. Com a temperatura quente da água e o cruzamento entra a ria e o mar, o polvo é mais resistente à temperatura, tornando-se muito fácil de trabalhar na cozinha. Enquanto um polvo de outra zona leva por norma 15 dias de congelação para estarem aptos a serem cozinhados, o polvo de Santa Luzia necessita apenas de uma semana e fica perfeito.

No Polvo & Companhia, além de obviamente se trabalhar com o polvo local, a ementa é em tudo diferente do que é habitual encontrar neste tipo de casas. Com 1001 formas de trabalhar o polvo, o chefe Almeida procura manter uma ementa variada, com alterações de carta de seis em seis meses, garantindo ao longo do ano a presença dos pratos mais apreciados. “Há



Av. Eng.º Duarte Pacheco, n.º 10
Santa Luzia, Faro, Portugal
281 370 459

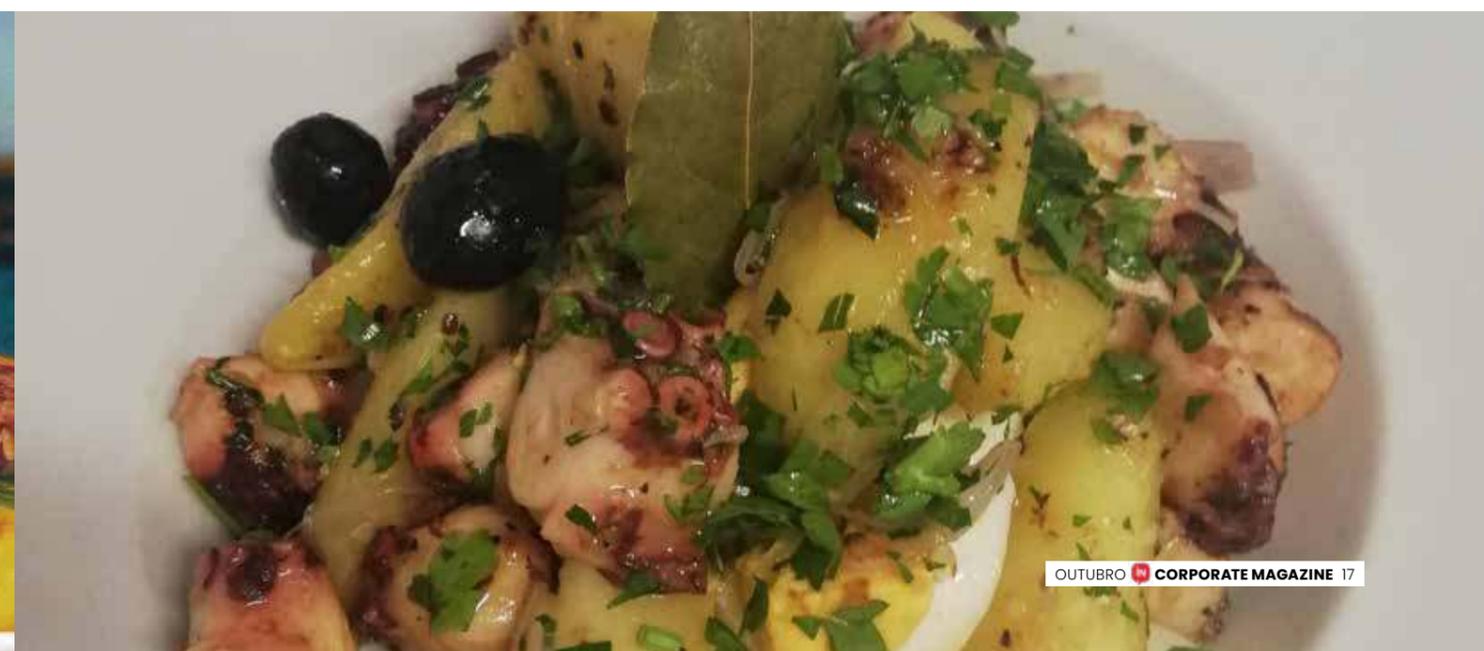
pratos que não posso tirar, uma vez que tenho pessoas que vem de propósito de Portimão ou Albufeira para consumir determinados pratos da minha carta, nomeadamente o polvo grelhado com broa de milho, o rizzoto de polvo, o polvo agridoce e o polvo à Gomes de Sá”, vinca.

Das entradas ao prato principal, o polvo é sempre uma presença mais que necessária na carta do Polvo & Companhia, mas para quem não é apreciador, não faltam alternativas, desde mariscos, pratos de peixe, carne e até opções vegetarianas.

No campo das sobremesas, o restaurante trabalha diretamente com uma fornecedora, que garante o melhor que o Algarve tem para oferecer em termos de doçaria, como o pastel Dom Rodrigo, o bolo de alfarroba, e o 3 delícias. Produzido na casa, destaca-se o pudim caseiro e o semifrio de maracujá.

Questionado sobre qual a melhor opção de vinho para acompanhar um prato de polvo, o chefe explica que “o polvo tanto dá com branco ou com tinto. Há pratos que são muito fortes e precisam de um vinho encorpado para acompanhar. Seja como for, a nossa carta de vinhos está equipada com as melhores sugestões para qualquer prato que temos na ementa, além de que os nossos colaboradores estão dispostos e têm conhecimento para sugerir o melhor vinho, conforme o prato que o cliente deseje”. Com gamas do Douro, Dão, Lisboa, Alentejo, Setúbal e Algarve, o Polvo & Companhia promove o vinho nacional e tal como na ementa, a carta de vinhos é alterada de seis em seis meses, precisamente para que “os clientes que cá vem diariamente não se sintam saturados com a nossa oferta, de forma alguma”.

Concentrado no presente mas sem esquecer o futuro, até ao final do ano o chefe Almeida irá participar num estágio de duas semanas no Japão, de forma a aprimorar o seu conhecimento sobre cozinha de moluscos, procurando ao mesmo tempo encontrar novas inspirações para a ementa do restaurante.



Vau Wine & Diner Da Praia do Vau para o mundo

Foi apenas em fevereiro de 2018 que o restaurante Vau Wine & Diner abriu portas, mas hoje já é um dos espaços mais referenciados para todos os gastrónomos, com uma excelente oferta em termos de carne e de peixe. João Coelho é o principal responsável pelo estabelecimento e explicou à IN Corporate Magazine as principais bases deste projeto.



www.vauwinediner.pt
Av. João Paulo II
Edifício Mar Azul, Encosta do Vau



Durante mais de 30 anos, João e Vera Coelho trabalharam na Suíça, no setor hoteleiro, onde se formaram como chefes de cozinha e administraram um total de quatro restaurantes durante o seu percurso além fronteiras. Por circunstâncias da vida regressaram a Portugal e, apesar de oriundos de Viana do Castelo, encontraram no Algarve, mais concretamente na Praia do Vau, em Portimão, uma oportunidade de negócio que lhes permitisse fazer a diferença no mercado. Em palavras à nossa revista, João Coelho explica que “aqui temos sol, temos um cliente turista com poder de compra, temos os consumidores locais e com a nossa qualidade na cozinha, temos uma oferta sem igual nesta localidade”. Com uma experiente e capaz equipa de trabalho, João Coelho indica que “o nosso sucesso também depende da nossa equipa. Por isso mesmo não tivemos problemas em investir em pessoal que nos dá garantias de um bom serviço e o resultado está à vista”.

Introduzindo um conceito gastronómico com base na cozinha europeia e mediterrânica, o Vau Wine & Diner, aproveita a experiência de trabalho do casal e a qualidade dos produtos nacionais, trabalhando com o peixe fresco da costa algarvia, com a carne alentejana e com marisco da melhor qualidade. Os bifés grelhados na pedra, o lombo e as cataplanas, de peixe e de marisco, são alguns dos pratos mais elogiados por quem escolhe com frequência o restaurante de João Coelho.

Nas sobremesas, está obrigatoriamente presente uma mistura das especialidades algarvias, como o folhado Dom Rodrigo ou a tarte de alfarroba. Uma novidade, são os crepes

flamejados com gelado, cozinhados em frente ao cliente, presenteando quem opta pelo crepe, com um verdadeiro show cooking de cerca de 15 minutos.

Como o nome indica, o vinho é uma componente essencial no Vau Wine & Diner, explicando assim a portentosa garrafeira, com as melhores opções de cada região portuguesa e algumas marcas internacionais bem conhecidas do mercado, embora João Coelho garanta que “até mesmo o nosso cliente estrangeiro, tem mais curiosidade em conhecer a nossa seleção de vinhos nacionais. Tenho marcas de Monção até ao Algarve e todos tem saída”. Depois de jantar, há o bar, que funciona com música ao vivo aos fins de semana e está aberto a todas as pessoas, com uma seleção de gins e cocktails diversificada.

Até ao final do ano, as perspetivas de trabalho são positivas, mesmo entrando a época baixa a partir de novembro. Com as férias de outono nas escolas britânicas, prevê-se este mês uma forte presença de famílias inglesas na Praia do Vau, sendo que boa parte, já é cliente e amiga da casa. Para 2020 o objetivo é conseguir um ano superior a 2019, uma vez que “já temos uma boa carteira de clientes turistas, que quando regressam ao Algarve fazem questão de nos visitar e que nos referenciam a amigos quando estes vem ao Algarve. O passa a palavra no nosso negócio é muito importante e por isso espero aumentar a minha casa no próximo ano, mas sempre mantendo os padrões de qualidade elevados”. 

Quem entrar agora no NorteShopping, em Matosinhos, vai reparar que as obras de alargamento do maior centro comercial do norte do país trouxeram um novo conceito de restauração. A antiga praça da alimentação aumentou e agora chama-se The CookBook, abrindo assim portas a novos espaços, que servem comida vegetariana, brunchs, cocktails, leitão ou gelados. É precisamente nesse conceito de experiências gastronómicas, que acompanha assim as tendências e as mudanças nos hábitos de consumo, que a Confeitaria Moura se insere.

Num setor exigente onde se impõe maior diferenciação e qualidade superior, a Pastelaria responsável por dar ao país o Jesuíta abriu recentemente uma loja onde vende ao público os doces que continuam a confeccionar em Santo Tirso, todos os dias, artesanalmente, seguindo a receita original e usando apenas ingredientes frescos.

Nem por ter arrancado no NorteShopping nos meses quentes do ano, a Confeitaria Moura recorre a técnicas de conservação ou congelamento. Essas palavras e métodos estão interditos na empresa familiar, nascida em 1892. Tudo o que é artificial não entra aqui. E, aliás, tudo quanto num dia se fabrica, nesse mesmo dia se esgota, o que só mostra que os clientes reconhecem a qualidade do serviço. Quer sejam Jesuítas e Limonetes (outra das iguarias mais conhecidas daquela pastelaria tirsense), quer sejam outros doces e salgados de fabrico próprio.

A história da Confeitaria Moura tem já 127 anos, mas esta aposta em novas lojas, todas no distrito do Porto, prova a preocupação de querer fazer parte do futuro de muitas mais pessoas. O desejo do cliente é uma ordem e assim nasceram os espaços comerciais no Mercado Bom Sucesso, na Boavista; na Rua Rodrigues Sampaio, junto ao Rivoli; e agora no NorteShopping.

Portanto, se se quiser deliciar com os pastéis de massa folhada amanteigada cobertos com um glacê crocante de açúcar, cuja receita centenária se mantém na mesma família, pode fazê-lo em espaços onde se respira modernidade. A título de curiosidade, as matérias-primas usadas pela Confeitaria Moura, já desde o século XIX, tinham proveniência nacional. Portanto, quando estiver a trincar um dos seus produtos, saiba que também está a ajudar a economia do país. 



Jesuítas dos tempos modernos

www.confeitariamoura.pt



Imaginar e desenhar, arquitetar e concretizar. Tal como outras profissões, o seu grande objetivo tem sido desde tempos ancestrais dar resposta às necessidades humanas, nomeadamente à construção de espaços para as suas múltiplas atividades, desde o habitar ao trabalhar ou ao lazer.

Desde muito cedo, o arquiteto fundou a sua ação em três pilares – beleza, construção e função – dando corpo às três dimensões propostas no século I a.c. pelo arquiteto romano Vitruvius – venustas, firmitas e utilitas. Trata-se, no fundo, de assumir com a sociedade uma responsabilidade social, através de uma resposta imediata a um problema funcional e técnico, que não deixa de contribuir para a qualidade da vida humana, através da beleza ou do conforto. Assim, são estas três dimensões que têm construído o património material, hoje tão valorizado não só cultural como também economicamente.

Em 1992, Álvaro Siza Vieira venceu o Pritzker, o “Nobel” da arquitetura mundial. Foi a distinção de um percurso que em Portugal já era mais que consagrado. Siza não descansou, fez escola e continuou a somar prémios e distinções, trazendo prestígio internacional à arquitetura portuguesa. Este prestígio ganhou outro marco, com a atribuição do mesmo prémio, em 2011, a Eduardo Souto de Moura. Estes arquitetos elevaram o nome da arquitetura portuguesa, mas a verdade é que esta vive um momento de

prestígio e projeção internacional que não fica por estes dois nomes.

O reconhecimento internacional perante obras de arquitetos portugueses multiplica-se. Para além disso, as cidades portuguesas voltam a ganhar uma nova vida, seja pela reabilitação de edifícios ou pela criação de novos. De traço em traço, a arquitetura vive uma das suas melhores épocas, não apenas pelo crescimento do mercado e pelas condecorações internacionais a obras e arquitetos portugueses, mas porque hoje há uma maior perceção da importância da arquitetura em cada obra realizada.

No entanto, “nem tudo é um mar de rosas”, os desafios são constantes. A reabilitação, a tecnologia e a mobilidade trazem novas formas de encarar os projetos arquitetónicos. Nesta edição continuamos a conhecer mais sobre o sector junto daqueles que o conhecem como ninguém. [IN](#)

ARQUITETURA



ArteKasa: Quando a diferença cimenta um setor

Empresa de materiais de construção e decoração nasceu em Almancil há quatro anos. Marco Libânio, gestor de formação, conseguiu torná-la uma referência numa zona geográfica onde a concorrência e exigência dominam.

Conhece a marca norte-americana Graff? Ou a italiana Orsoni? Se conhece ou viu alguns dos seus produtos em casas no Algarve é porque, muito provavelmente, essas decorações foram feitas pela ArteKasa. A empresa de materiais de construção e decoração, sediada em Almancil, é reconhecida por isso mesmo: por dar artigos e acessórios que quase não se encontram no país. Tudo graças a Marco Libânio.

Licenciado em Gestão de Empresas, o gestor abraçou a área da construção e decoração de interiores por acaso. Estávamos no início do novo milénio, altura em que Marco se viu desempregado na sequência do fecho da TV Cabo, onde trabalhou três anos na secção da contabilidade. “Surgiram contactos e numa das entrevistas que fui fazer, fiquei logo”, contou à IN Corporate Magazine.

Ficou nessa empresa, de Loulé, que vende decoração para a casa, até 2015. A 1 de agosto desse ano, arriscou por conta própria. “Fiz uma formação de apoio à criação de empresas e telefonou-me um fornecedor, de quem tinha ficado amigo, a dar-me apoio. Disse que arranjávamos uma loja e começámos a trabalhar”.

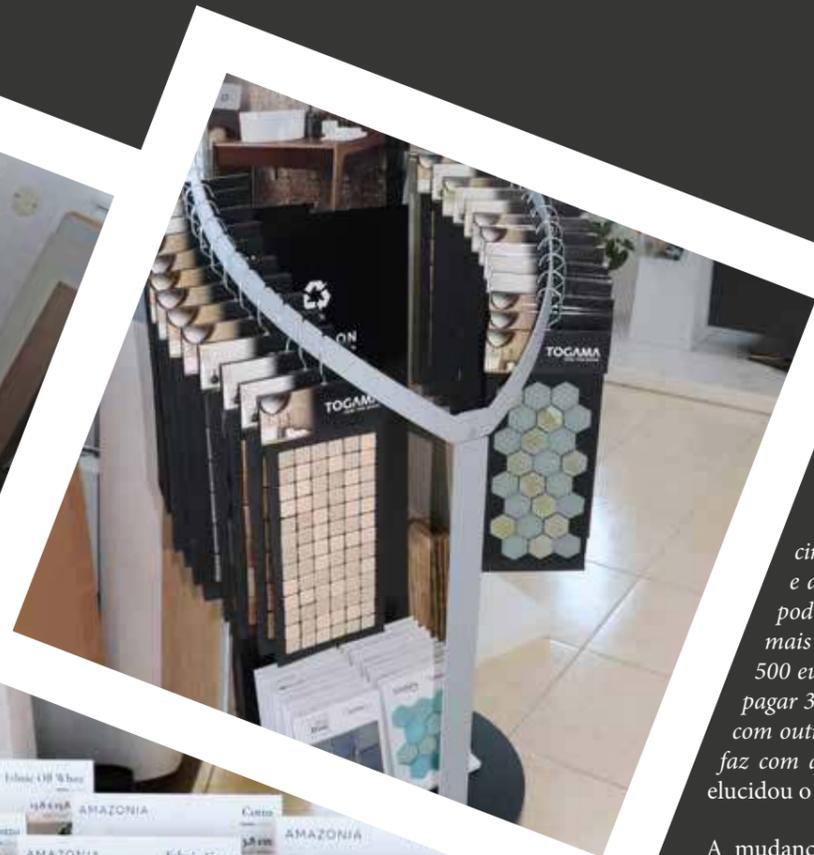
Marco Libânio investiu todo o dinheiro do fundo de desemprego para criar o seu negócio pois, apesar da sua área inicial não ser a venda de materiais de construção, tinha já o know-how e as ideias. Resultado? Em 2017, a ArteKasa já estava a crescer cerca de 40 por cento e em 2018 foi a mesma percentagem.

O sucesso tem uma explicação clara. “Distingo-me no serviço”, explicou, acrescentando que “Loulé deve ser o concelho do país onde há mais casas para materiais de construção”, daí a sua necessidade em se destacar num meio tão competitivo e em constante crescimento ao longo dos últimos anos.

A ArteKasa é “dedicada a acabamentos para a casa toda: azulejos para cozinha, chão, terraços, torneiras para a cozinha”. O seu público-alvo é o consumidor final do segmento médio-alto, mas isso não invalida que não tenha “azulejos de 8 ou 10 euros”, se for essa a vontade. “O cliente prefere o produto em

si. Quando estamos a falar de médio-alto, claro que há sempre uma linha. O cliente está a pensar gastar 30 ou 40 euros o metro. Portanto ele tenta-se situar naquela linha. Mas se tiver uma coisa que gosta a 50 euros, compra”, explicou.

Por estar no Algarve, é natural que a empresa sirva, maioritariamente, o público estrangeiro, com destaque para nacionalidades inglesa, francesa e russa. Também por isso a exigência é maior. “Loulé é uma zona com muitas casas, onde vai havendo muita remodelação e é uma zona turística em que as casas têm de estar sempre em condições. Em



www.artekasa.pt
+351 289 391 395
geral@artekasa.pt

cinco anos, as pessoas têm de mudar as coisas e de se irem atualizando, há gente com mais poder de compra e os alugueres também são mais caros. Você vai passar férias e se pagar 500 euros, tem um apartamento normal. Mas se pagar 3500 numa semana, você já quer uma coisa com outro aspeto, mais moderno e atualizado. Isso faz com que as pessoas estejam sempre a mudar”, elucidou o fundador da ArteKasa.

A mudança que a empresa de Marco oferece aos clientes é especializada e requintada, graças às 20 marcas nacionais e internacionais “pouco divulgadas no Algarve” e com as quais trabalha. “A Graff [fabricante de acessórios de vanguarda para casa-de-banho e cozinha] é uma marca que não encontra, se calhar, em mais lado nenhum. Não é barata, mas é para quem tem dinheiro e quer algo diferente. Tento ter coisas diferentes para atrair. Não quer dizer que isso vá vender. Se calhar no final a pessoa acaba por levar uma torneira normal, mas o que marca e fica na cabeça da pessoa é isso de termos coisas diferentes”, reconheceu.

Além da Graff e da Orsoni - que utiliza as mesmas técnicas desde 1888 para produzir mosaicos em folha de ouro 24 quilates, ouro colorido e esmalte veneziano em mais de 3500 cores -, a ArteKasa também trabalha com produtos da bracarense ASM Taps, que tem coleções de torneiras inspiradas na natureza, design, arquitetura e moda, e da Hansa, sediada na Maia e com designs premiados no que aos acessórios de WC e cozinha dizem respeito.

“Se trabalhar com as mesmas marcas, sou igual aos outros 20/25 daqui da zona, não me distingo e vou ter os mesmos problemas de preços, de entregas. Tento ter coisas diferentes, dar um serviço e não falhar. Dar os orçamentos a horas, entregar as coisas a horas e ter marcas diferentes da concorrência”, resumiu.

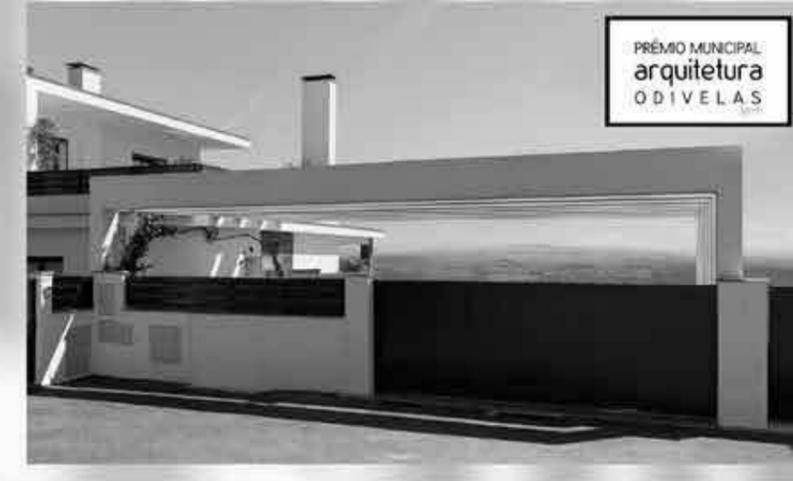
O futuro, segundo Marco Libânio, passa por “tentar crescer, continuar, solidificar, enraizar a marca através de publicidade nas redes sociais e servir bem os clientes para conseguirmos ir caminhando”.

Traço Criativo: Uma abordagem diferente na criação de espaços

Linhas direitas, espaços amplos e uma visão contemporânea da arquitetura e do design. Assim se define a Traço Criativo – gabinete de arquitetura e design, nascido em Odivelas, em 2005.



“... o melhor projeto é o que está para fazer.”



PRÊMIO MUNICIPAL
arquitetura
ODIVELAS

Foi em 2005 que a visão estratégica e empreendedora dos arquitetos Nelson Benvindo e José Costa levou à criação do atelier Traço Criativo, que nasceu às portas de Lisboa, em Odivelas. Com uma liderança forte, arrojada e ambiciosa, 14 anos depois, a experiência adquirida, aliada ao profissionalismo de uma equipa pluridisciplinar, permite coordenar e fiscalizar um projeto desde o seu início até à sua execução e conclusão.

A sua essência surge de um conceito e de um objetivo fortemente expressos na contínua vontade de inovação e na perfeição; na projeção assente na inspiração de uma equipa dinâmica, composta por arquitetos, engenheiros, topógrafos, entre outros, conscientes da qualidade da conceção de cada intervenção, marcadas pela sua linguagem distinta e contemporânea. A inovação é a medida que coordena todas as especialidades envolvidas nas ideias e nos projetos.

Da intensa atividade e constante evolução, ao longo dos últimos anos, resulta um já considerável volume e diversidade de obra construída, quer de raiz quer de requalificação: habitação unifamiliar, coletiva, empreendimentos turísticos, restaurantes/bares, equipamentos públicos (sociais, educação e outros) e urbanismo (elaboração de planos e operações de loteamento).

Embora os projetos desenvolvidos se situem maioritariamente na Área Metropolitana de Lisboa, o atelier, constituído por 30 colaboradores, opera cada vez mais a nível nacional e internacional, para clientes das mais diversas proveniências e culturas, procurando sempre respeitar as pessoas e os sítios, o passado e o presente, e contribuir para um futuro mais sustentável, equilibrado e melhor.

Com o entusiasmo de sempre, acreditamos que o melhor projeto é o que está para fazer. 



AS REFERÊNCIAS PORTUGUESAS DA ARQUITETURA

Fernando Távora

Fernando Távora ficou conhecido como um dos arquitetos mais importantes do Porto, cidade onde deixou marcas profundas. Fundador e mestre da chamada 'Escola do Porto', contribuiu para a afirmação da arquitetura como área de estudo no norte do país e para a criação da Faculdade de Arquitetura portuguesa, em 1979. Seguidor dos grandes nomes internacionais, procurou sempre fazer uma síntese entre a arquitetura tradicional portuguesa e a moderna. Sem nunca se sobrepor ao que já existia, encontrou sempre uma forma de harmonizar o espaço e criar um diálogo entre o passado e o presente, com os olhos no futuro. Foi professor de Álvaro Siza Vieira, com quem colaborou diretamente, e lidou de perto com Eduardo Souto Moura, que lhe chamou o "bisavô da Europa, uma figura histórica e universal".

Fernando Luís Cardoso de Menezes de Távora e Távora nasceu em 25 de agosto de 1923 na freguesia de Santo Ildefonso, no Porto, no seio de uma família conservadora, descendente da nobre linhagem dos Távora.

Concluído o curso liceal do Segundo Ciclo no Liceu Alexandre Herculano, em 1940, com a classificação de 16 valores, fez o exame de admissão à Escola de Belas Artes do Porto, em 1941, para frequentar o Curso Especial de Arquitetura, contrariando, deste modo, a vontade da família que o queria ver licenciado em Engenharia Civil, um curso, a seu ver, mais prestigiante e mais concordante com a sua condição social.

As clássicas educação familiar e formação inicial foram complementadas pela cultura moderna da educação universitária. Durante quatro anos frequentou o Curso Especial de Arquitetura, inscrevendo-se de seguida no Curso Superior de Arquitetura, em setembro de 1945, no decurso do qual estagiou com o Arquiteto Francisco Oldemiro Carneiro e realizou vários projetos nos anos de 1946 e 1947.

Em 1947 publicou o ensaio 'O problema da casa portuguesa. Falsa arquitectura. Para uma arquitectura de hoje', onde sintetizou a noção de uma arquitetura moderna, mas enraizada na cultura, e onde chamou a atenção para a necessidade de um estudo científico da arquitetura popular portuguesa.

No final do estágio profissional, a 31 de março de 1950, o seu orientador declarou que ele tinha sido seu colaborador, desde 20 de dezembro de 1947, e se encontrava apto para desempenhar a profissão escolhida. Em 1952, no Concurso para a Obtenção do Diploma de Arquiteto (CODA), apresentou o projeto 'Uma Casa sobre o Mar', com o qual obteve a brilhante classificação de 19 valores, mas que nunca foi concretizado.

A sua longa e marcante carreira de docente universitário ligou-se, essencialmente, a três instituições: à Escola Superior de Belas Artes do Porto, onde começou a lecionar, a Faculdade de Arquitetura da Universidade do Porto, que ajudou a instalar e à

Universidade de Coimbra, mais concretamente ao Departamento de Arquitetura da Faculdade de Ciências e Tecnologia, constituído com a sua colaboração nos anos oitenta do século XX.

Nas aulas vivas e cativantes deste professor competente e interessado, os tradicionais diapositivos eram, por vezes, substituídos por desenhos da sua autoria e os alunos instigados a viajar, tal como ele fez durante toda a sua vida, por prazer e para estudar arquitetura e trabalhar.

Como poucos, participou, entre 1951 e 1959, nos Congressos Internacionais de Arquitetura Moderna, da Conferência Internacional de Artistas da UNESCO de Veneza, Hoddesdon, Aix-en-Provence, Dubrovnik and Otterlo, onde conheceu, entre outros, a figura mítica do arquiteto Le Corbusier. Foi Bolseiro da Fundação Calouste Gulbenkian e do Instituto para a Cultura nos Estados Unidos e Japão (1960).

Os seus projetos arquitetónicos construídos, tais como o Mercado Municipal de Santa Maria da Feira, o Pavilhão de Ténis da Quinta da Conceição, em Matosinhos, a Casa de Férias no Pinhal de Ofir, em Fão, a ampliação das instalações da Assembleia da República, em Lisboa ou a Casa da Câmara/Casa dos 24, no Porto, refletem um forte sentido de responsabilidade social na forma como associa a criatividade à criteriosa abordagem ao sítio, aos pormenores técnicos e à funcionalidade da obra.

Na área da conservação do património deixou trabalhos inigualáveis, como a recuperação do Convento de Santa Marinha da Costa e sua transformação em Pousada e a redescoberta e reabilitação do Centro Histórico de Guimarães, classificado como Património da Humanidade pela UNESCO em 2001; o projeto de remodelação e expansão do Museu Nacional de Soares dos Reis e o restauro exemplar do Palácio do Freixo e áreas envolventes, no Porto.

Foi também arquiteto da Câmara Municipal do Porto e Consultor da Câmara Municipal de Vila Nova de Gaia, do Comissariado para a Recuperação Urbana da Área da Ribeira-Barredo, da Comissão de Coordenação da Região Norte e do Gabinete Técnico da Câmara Municipal de Guimarães. Foi Membro Conselheiro do Comité de Cursos de Campo de Arquitetura da Comunidade Económica Europeia.

Ficou a obra de um dos maiores vultos da arquitetura contemporânea portuguesa, fundador e mestre da 'escola do Porto', que precocemente reconheceu talento no aluno Álvaro Siza e soube, como ninguém, fazer a síntese entre a arquitetura tradicional nacional, marcante na sua obra dos anos 50 e 60, e a arquitetura moderna internacional, bem presente nos seus projetos dos anos 80 e 90 do século XX. É um autor da continuidade, avesso a ruturas, para quem uma obra arquitetónica tem de ser entendida no contexto do ambiente envolvente. Como o próprio dizia, "eu sou a arquitetura portuguesa". 

Como o próprio dizia,
"eu sou a arquitetura portuguesa".



Souto Moura

Eduardo Elísio Machado Souto de Moura nasceu no Porto, em 25 de julho de 1952.

Frequentou o curso de Arquitectura na Escola Superior de Belas Artes do Porto e na Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto. No decurso da sua carreira estudantil colaborou no ateliê de Álvaro Siza Vieira entre 1974 e 1979.

Em 1980, ano da conclusão da licenciatura, recebeu o seu primeiro prémio, atribuído pela Fundação Engenheiro António de Almeida, e iniciou a atividade de arquiteto como profissional liberal.

Em 1981 foi nomeado assistente do curso de Arquitectura da FAUP, instituição onde lecionou até 1990 e à qual regressou, mais tarde, em 2003.

Como grandes referências da sua obra devem referir-se, além de Siza Vieira, os arquitetos Mies van der Rohe e Aldo Rossi, as experiências californianas dos anos 50 e 60 (Craig Ellwood, Pierre Kōning e as "case study houses"), a arte minimalista (Donald Judd e Sol Lewitt). Souto de Moura foi também influenciado por Bernardo Soares, um dos heterónimos do poeta Fernando Pessoa, por Roland Barthes, pensador e escritor francês, pelo pintor catalão Antoni Tàpies e pelo artista alemão Beuys.

Durante os anos 80 e 90 foi professor convidado de diversas faculdades e escolas de Arquitectura europeias: Faculdade de Arquitectura de Paris-Belleville (1988), escolas de Arquitectura

de Harvard e de Dublin (1989), ETH de Zurich (entre 1990 e 1991) e Escola de Arquitectura de Lausanne (Professor Convidado em 1994).

A conceituada figura da chamada 'Escola de Arquitectura do Porto', tem inúmeras obras espalhadas pelo país e fora dele. De entre os projetos de Souto de Moura podem enunciar-se o Mercado Municipal e o Estádio Municipal de Braga; a Casa das Artes, a Casa do Cinema de Manoel de Oliveira e o Edifício Burgo, no Porto e a Ponte dell' Accademia, em Veneza. Dignas de nota são também as intervenções patrimoniais no Convento de Santa Maria do Bouro, em Amares, no edifício da Alfândega Nova (atual Museu dos Transportes e Comunicações/Centro de Congressos e Exposições) e na antiga Cadeia da Relação (convertida no Centro Português de Fotografia), no Porto, e as intervenções territoriais na Faixa Marginal de Matosinhos, no Metro do Porto e na Praça do Município da Maia.

Durante os últimos anos, Souto de Moura também tem trabalhado na área do design de produto e, em 2008, em conjunto com o artista plástico Ângelo de Sousa, participou na XI.ª Bienal Internacional de Arquitectura de Veneza, em representação de Portugal, com um projeto em co-autoria intitulado 'Cá fora. Arquitectura desassossegada'. O primeiro arquiteto a receber o prémio Pessoa não aprecia o relativismo e a desordem do mundo atual. Nos seus trabalhos procura criar uma paisagem exata e respeitar a construção, a estrutura, a infraestrutura e os acabamentos das opções originais.

Em 2011, Souto de Moura tornou-se no segundo arquiteto português, depois de Siza Vieira, a alcançar o Prémio Pritzker de Arquitectura, o mais conceituado galardão nesta área, atribuído desde 1979 pela americana Hyatt Foundation aos maiores nomes da arquitetura mundial. 



SOMETHING IMAGINARY
ARCHITECTS

Da idealização à conceção
Do sonho à realidade



Visite-nos em
www.something-imaginary.pt



AUTHENTIC BICAS, COMPORTA



UNIDADE HOTELEIRA, LISBOA - LMSN



VILAMOURAWORLD, VILAMOURA



MONTISNAVA, ALCANTARA-LISBOA



INLIGHTED®

WE SHAPE THE FUTURE.

www.inlighted.pt

Inlighted, a dar dimensão real à arquitetura do país

Quando a Inlighted surgiu, Portugal estava ainda a sair da crise económica, numa altura em que estavam a chegar novas ideias, novos investidores e formas diferentes de ver Lisboa, o mercado imobiliário, a arquitetura, o viver a cidade e, acima de tudo, outro nível de exigência. Foi semelhante o que Gonçalo Soares percebeu enquanto estagiava num gabinete de arquitetura na Quinta da Beloura, quando estudava na Universidade Lusíada de Lisboa e tinha dois empregos a part-time.

Hoje, aos 38 anos, e contando com 12 anos de experiência, Gonçalo lidera um negócio que “*todos os anos tem vindo a crescer entre 10 a 30 por cento. O ano passado foi o melhor ano da empresa até agora. No entanto, penso superar isso este ano, mas depende muito do tipo de projetos*”, contou à IN Corporate Magazine durante uma entrevista no seu atelier, junto ao Marquês de Pombal.

Segundo revelou, ‘o clique’ deu-se no tal estágio: “*em 2002 existiam centenas de alunos a frequentar arquitetura e a componente artística estava a perder-se. Grande parte dos futuros arquitetos iriam estar 12 horas por dia à frente de um computador a desempenharem funções de ‘desenhadores técnicos’ e com remunerações abaixo do expectável*”. Na altura, poucos faziam 3D e Gonçalo Soares começou a evoluir ao ponto de fazer uma formação e ser logo recrutado por uma das maiores empresas nacionais.

“*Era das coisas que mais gostava de fazer, lidava diretamente com o cliente, tinha a componente artística e estava dentro da área de arquitetura. Entretanto veio a crise e pensei, vou fazer as coisas por mim próprio. Comecei como freelancer e numa estrutura de ‘one man show’. Após um par de anos, vários investidores estrangeiros em Lisboa começaram a trabalhar comigo e senti a necessidade de ter uma estrutura maior, de forma a dar respostas cada vez mais objetivas*”, criando assim a Inlighted.

Nasceu em 2015 e é especializada em produção de imagens 3D de qualidade fotográfica e fotografia de arquitetura. A empresa foi criada por Gonçalo Soares, que trocou a arquitetura por uma área ainda mais criativa.

Hoje, com uma equipa fixa de três colaboradores, além do diretor, a empresa tem atraído a atenção de todo o país e até lá fora, ainda que não a considere internacional. “*Foi com surpresa que fomos nomeados para o 2019 Small Business Awards por uma revista de Inglaterra. Tenho a impressão que os nossos trabalhos lá fora têm muita visibilidade, porque trabalhamos com projetos em zonas premium (Vilamoura, Cascais, Comporta) que atualmente têm uma forte presença internacional. Em Lisboa trabalhamos há vários anos com uma das maiores empresas de investimento que é a Reformosa e tem clientes de todo o mundo. Também temos uma forte presença no Norte do país, onde contamos com clientes como a APEL de Ginestal Machado e temos investidores dos EUA, China, Israel, Brasil, Inglaterra e França*”.

Mas não é só isso que faz o cliente contactar e voltar a trabalhar com a Inlighted. “*A relação com o cliente é muito boa e próxima, esse contar connosco tem a ver com qualidade, adaptação, tolerância e, acima de tudo, cumprimento de prazos*”, resumiu.

“*A qualidade das imagens deve-se a vários fatores como o projeto de arquitetura e o constante investimento tecnológico e pessoal, de maneira a oferecer ao cliente um produto e serviço de qualidade muito elevada. Não existe uma receita mágica, tens de investir*” lembrou o responsável.

Esta personalização é sobretudo notória no acompanhamento constante às alterações por parte do cliente, mesmo as de última hora. Resultado? “*Os clientes sabem que queremos o sucesso deles e isso depende do nosso saber fazer. Em paralelo, estou com um novo projeto profissional que pretendo lançar ainda durante este ano, que nada tem a ver com 3D. Em relação à Inlighted, continuo a prever que serão anos bastante bons*”. Nada que um Gonçalo, que aos 15 anos lavava carros, estava longe de imaginar. 



21 Atelier.arq: Arquitetura à medida de cada

www.21atelier.pt

O 21Atelier.arq é a escolha ideal para quem procura soluções na área de arquitetura. Assinados por Gabriel Santágueda Claro os projetos que aqui se fazem têm um vinco criativo próprio, sendo otimizados à medida da vivência de cada cliente.

Gabriel Santágueda Claro é licenciado em arquitetura pela Universidade Lusíada de Lisboa. Assim que terminou a formação, realizou um estágio no Atelierdavila.RGV, em Azeitão, onde adquiriu as primeiras valências e práticas da arquitetura. Desde 2006 colaborou com uma equipa de projetos de urbanismo e arquitetura, tendo contribuído para a internacionalização de um atelier familiar, em Almada. Esta experiência profissional durou cerca de 10 anos e neste período foram desenvolvidos inúmeros projetos e estudos, não havendo muito contacto com a fase de obra.

A experiência e vontade em ter maior contacto direto com os clientes e a fase de obra despertou no arquiteto a vontade de arriscar, e começou a desenvolver projetos a título pessoal, nascendo assim o **21 Atelier.arq**. Apesar da maior parte dos projetos se situarem na margem sul do Tejo, no Seixal, a marca do **21Atelier.arq** já chegou ao Montijo, Palmela e até à outra margem do rio, na grande Lisboa. A reabilitação também faz parte dos serviços do atelier e ocupa cerca de 15 por cento do total de obras realizadas, mas é uma área em que o arquiteto considera “*cada vez mais haver muito por explorar*”.

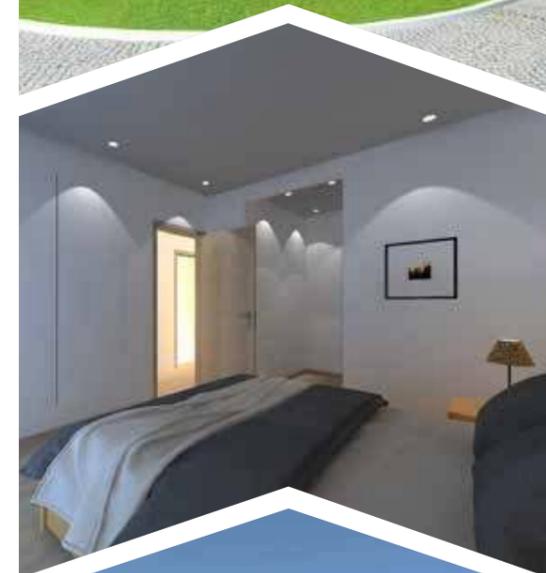
Atualmente, Gabriel Santágueda Claro coordena todos os projetos, sendo o trabalho desenvolvido articulado com uma equipa de engenheiros, que assegura a qualidade dos projetos, junto dos clientes, fazendo acompanhamento de obra. Por este motivo, o **21Atelier.arq** tem capacidade de dar resposta chave na mão ao cliente.

Este processo começa no terreno onde o arquiteto, além de conhecer a tela para a sua criação, explora todas expectativas do cliente. Depois surge a conceção a três dimensões do projeto que é apresentado ao cliente. As alterações e adaptações são sempre bem recebidas e o diálogo aberto é um selo que o **21Atelier.arq** se orgulha de ter.

Para Gabriel Santágueda Claro, a arquitetura deve adaptar-se às necessidades e vivências do cliente, sendo uma das premissas para explorar a sua veia criativa – “*um detalhe que nos possa identificar, um apontamento estético que surpreenda e vá ao encontro do que o cliente procura*”.

Quando os ajustes finais estão acertados e o projeto começa a ser executado em obra, o foco mantém-se mas numa vertente ligada ao apoio à construção. O número de visitas à obra não está adjudicado à partida, mas é definido consoante as necessidades de cada projeto e a disponibilidade para atender a dúvidas não cessa.

O acompanhamento e a personalização são os pontos fortes do **21Atelier.arq** e “*é essa a imagem que se pretende projetar*”, explica Gabriel Santágueda Claro, acrescentando que “*os clientes têm ficado satisfeitos*”. Desta forma, o futuro irá passar precisamente pela aposta na continuidade da sua missão. 



21
atelier
.arq

12 anos da família Jotant

O Grupo Jotant dedica-se à conceção e construção de espaços para os mais diversos setores do mercado abrangendo também outras áreas de negócio.. Na celebração dos 12 anos de atividade realçou a importância dos seus colaboradores no percurso e sucesso alcançado.

O grupo Jotant festejou no passado dia 28 o seu 12º Aniversário, com um Sunset que se prolongou pela noite dentro. O grupo fez questão que no seu aniversário estivessem os clientes, amigos, colaboradores, fornecedores e familiares, garantindo assim a presença de todas as vertentes que pertencem à família Jotant.

A Jotant com este evento quis presentear todos aqueles que, de alguma forma, contribuem para o sucesso e crescimento do grupo, proporcionando com esta festa um ambiente de proximidade, informal e divertido.

O palco da comemoração foi a sublime vila da Ericeira, num espaço exposto à beira mar com um inesquecível pôr do sol. O espaço, com uma piscina de grandes dimensões, garantiu um ambiente ímpar à festa, fazendo jus à palavra sunset.

O grupo foi presenteado com a presença de quase 500 convidados que deram ao evento o espírito que o Grupo Jotant cultiva - o trabalho, a proximidade, o convívio, entre outros que fazem deste grupo uma verdadeira família.

O Evento teve vários momentos altos, desde a atuação de artistas musicais a momentos mais solenes. Destes destacamos o discurso da administração, em que foi feita de uma forma divertida, a comparação do grupo de hoje com o de há 12 anos. Outro dos momentos mais altos foi a atribuição dos troféus aos colaboradores da empresa como forma de reconhecimento pela dedicação e contributo para o crescimento e sucesso das empresas do Grupo. Outro dos momentos que não poderia faltar era o apagar das velas

do bolo de aniversário e a respetiva comemoração, com espumante. Para terminar fomos surpreendidos com fogo de artifício, colocando assim a 'cereja no topo do bolo' num evento que foi memorável para todos.

Durante o evento não faltou a homenagem aos património mais importante da empresa, os colaboradores. Destacam-se os prémios individuais, atribuídos a: Gonçalo Ricardo, José Portela, Carla Martins, João Pedro, Mário Reis, Óscar Reis, Carlos Jorge, Carlos Batista, Albino Pereira, Paulo Vargas, Tiago Soares, Hugo Fernandes e Flávio Bento.

Este aniversário regista a marca de uma dúzia de anos desde que tudo começou, inicialmente com uma empresa de construção, a Jota.NT construções, seguindo-se a criação de várias outras empresas de forma a diversificar as áreas de negócio do grupo, nomeadamente a Climawork (climatização), a Manuspace (Manutenções), Receitimperdível (restauração e catering), Yourfarma (parafarmácias), Wedosteel, (serralharia civil), a EnGeral (engenharia e construção), a Bluesing Lda (publicidade e comunicação) e a D'ourique (cerveja artesanal). Todas as empresas têm sede social no concelho de Mafra, na localidade da Achada.

A ambição do grupo é continuar a crescer sustentadamente e garantir aos seus clientes o mais alto nível de profissionalismo agregado a identidade do Grupo.

A administração do grupo agradece a todos os presentes e enalteceu o facto de este evento só fazer sentido por termos uma família Jotant que continua a crescer. 



Natividade Filipe, Nelson Filipe, Telmo Filipe e João Filipe



Corte do Bolo pela administração



Sem palavras...



Entrega de troféus aos colaboradores.



Entrega de troféus aos Diretores de Projeto.

O SUNSET do ano...



mail: geral@jotant.pt www.jotant.pt tel: 261 811 999

VIVER, VISITAR E INVESTIR

A Sul, o Rio Lima, a Oeste o Atlântico, a todo o redor Viana do Castelo – esta é a vista do zimbório, a parte externa da cúpula, do Santuário de Santa Luzia. Cabe num coração de filigrana, o Coração de Viana, honesto e generoso.

As rosáceas do santuário são as maiores da Península Ibérica e os seus vitrais refletem o distrito que em 2017, contribuiu com 353 milhões de euros para a dinamização da economia nacional. Além das paisagens naturais maravilhosas e o património histórico e cultural, Viana do Castelo é um forte pólo de atração empresarial.

Acessos por estrada e um porto de mar privilegiado garantem a qualidade estratégica do distrito no âmbito do investimento e também qualidade de vida. No início do ano, Viana do Castelo foi considerado o melhor distrito para viver, destacando-se na qualidade do ar, acessos e silêncio.

Rumo ao Sul do país, o património não é menos impressionante e o Seixal plantado ao pé do Tejo, é conhecido pelas suas fortes ligações ao rio e como Alberto Caeiro, heterónimo de Fernando Pessoa, escreveu: “Pelo Tejo vai-se para o mundo.”

Talvez por isso e pela proximidade a Lisboa, o Seixal seja um importante hub económico e de investimento nacional e internacional. 6,2 por cento do total da área do município, estão ocupados com atividades económicas de diversa natureza.

O município tem um papel preponderante na captação de investimento e foca-se nos pilares da criação de emprego e da valorização do tecido económico local. Os projetos dinâmicos e sustentáveis que transportam melhorias para o território e suas populações, fazem do Seixal um bom sítio para viver e para investir. 

Descobrir o Seixal ao ritmo das marés



Um município que se revela a cada passo, uma autêntica pérola à beira Tejo. Com uma frente ribeirinha recuperada, o Seixal tem cada vez mais visitantes e está a despertar cada vez mais o interesse de muitos investidores atraídos pela baía, restauração e hotelaria. Em entrevista à IN Corporate Magazine o presidente Joaquim Santos revelou a ambição de projetar o Seixal como um município para viver, visitar e investir.



O Seixal é uma surpreendente pérola à beira Tejo. Com o turismo em crescendo, quais os locais de destino obrigatório no Município?

São muitos os motivos para visitar o concelho do Seixal. Destaco a variada oferta gastronómica, de excelente qualidade com pratos tradicionais, mas também com cozinha do mundo, e destaco o valioso património histórico-cultural, para além da nossa Baía, muito procurada para a prática da náutica de recreio e para navegar a bordo das nossas duas embarcações tradicionais, o varino Amoroso e o bote de fragata Baía do Seixal. Em relação ao património histórico-cultural, devo dizer que o mesmo tem características únicas no país. Deixo o convite para uma visita aos vários núcleos do Ecomuseu Municipal do Seixal, que dão a conhecer aos visitantes o património do concelho, bem como a sua história. Aconselho também uma visita à Quinta da Fidalga, cuja fundação remonta ao século XV, e à Oficina de Artes Manuel Cargaleiro, equipamento cultural de excelência, com projeto do arq.º Siza Vieira, e depois ao novo Parque Urbano do Seixal, com uma vista deslumbrante sobre o Seixal, rio Tejo e Lisboa.

A proximidade a Lisboa é fulcral no desenvolvimento de toda a região. Estar longe da confusão estando perto das oportunidades empresariais fazem do Seixal uma das principais alternativas ao centro metropolitano da capital portuguesa?

Pensamos que sim. O Seixal está a cerca de 20 minutos de Lisboa, pelo que a proximidade é grande, mas sem a pressão de Lisboa, sendo assim uma excelente opção para quem procura mais tranquilidade e qualidade de vida. Ao mesmo tempo, o concelho proporciona aos seus munícipes todas as condições, seja ao nível da cultura, do desporto ou da educação, pelo que consideramos que o Seixal é hoje um município onde se vive com elevada qualidade de vida, e isso podemos confirmar com o número de novos moradores que escolhem o concelho para viver, inclusive cidadãos estrangeiros.

Que significado tem a redução do IMI, pelo quinto ano consecutivo, para 0,38 por cento?

Aprovamos agora em setembro, pelo quinto ano consecutivo, a diminuição do valor da taxa do Imposto Municipal sobre Imóveis (IMI), que se situará em 2020 nos 0,380 por cento, descendo dos atuais 0,390 por cento. Esta nova redução de taxa de IMI significa a autarquia abdicar de quase sete milhões de euros que os munícipes não terão de pagar. Consideramos que esta é uma medida de desagregamento fiscal com equidade, abrangência e impacto transversal a todos os proprietários de imóveis no concelho, uma opção que concretiza o compromisso com a população para este mandato autárquico de redução de impostos e ao mesmo tempo um reforço do investimento municipal, em áreas como a educação, cultura,

desporto, espaços públicos e equipamentos.

20 por cento do tecido empresarial da Península de Setúbal está instalado no Seixal. Que razões e condições fazem do Seixal um município atrativo para investir?

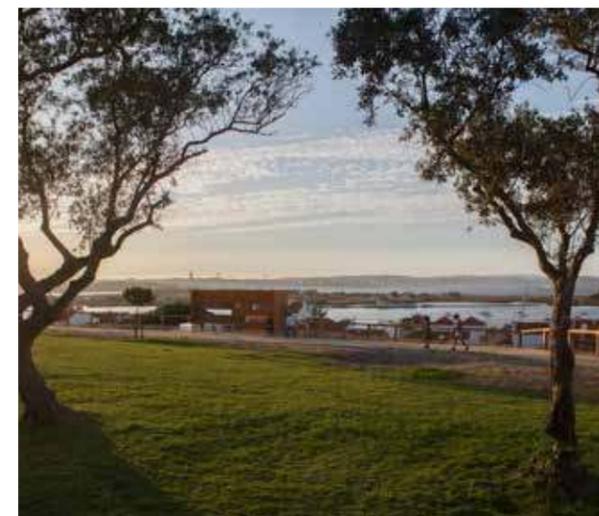
No que se refere à indústria, logística e serviços, o município do Seixal está neste momento em condições de receber qualquer projeto, tendo em conta que no Plano Diretor Municipal publicado em 2015 se afetaram mais de 950 hectares a estes setores. Fruto dessa capacidade de planeamento e da centralidade destes territórios, vamos ter em breve no concelho a instalação da multinacional portuguesa da área das ciências da saúde Hovione, uma nova fábrica de produção de medicamentos, que irá criar centenas de postos de trabalho qualificado e riqueza. Além da vanguarda no planeamento, a localização do concelho do Seixal, geograficamente bem situado, é uma mais-valia para qualquer empresa, para lá de outros fatores como a população jovem e qualificada.

Para empresas mais embrionárias, que razões existem para se escolher a Incubadora Baía do Seixal?

A Incubadora de Empresas Baía do Seixal é um excelente espaço com todas as condições para albergar empresas em início de vida, pois dispõe de gabinetes modernos, qualificados e equipados com tudo o que é essencial para a fase inicial da atividade. As empresas incubadas beneficiam de valores inerentes ao seu funcionamento muito inferiores aos de mercado e têm a possibilidade de participar em iniciativas e projetos do município.

Assumir o Seixal como uma smart city com a preocupação ambiental em principal destaque é a principal evidência na aposta e também preocupação com o futuro?

No Seixal, preocupamo-nos com a qualidade ambiental e com os nossos jovens que serão o futuro do concelho. É por isso que, a 6 de abril de 2018, procedemos à assinatura de um contrato, no âmbito do projeto Laboratórios Vivos para a Descarbonização (LVpD), que prevê a implementação de 12 projetos junto à Baía, numa extensão de cerca de quatro quilómetros. Trata-se de um investimento na ordem dos 2,5 milhões de euros, entre dinheiro



público e investimento privado, e é um projeto que vai começar a ser implementado durante este ano, em que se irão testar novas tecnologias e sistemas ambientais inovadores para se poderem avaliar e posteriormente alargar a sua utilização.

O Seixal coordena, desde 2002, a Rede Portuguesa de Municípios Saudáveis. A saúde é, também, uma das prioridades do atual executivo. Que medidas foram implementadas nesse sentido?

A área da saúde é uma das grandes apostas e também das grandes lutas que o concelho do Seixal tem vindo a travar há anos, pois necessitamos de mais centros de saúde, mas também que se avance decisivamente para a construção do hospital no Seixal, um equipamento de extrema necessidade que a população espera há anos. É verdade que presidimos desde 2002, com muita honra, à Rede Portuguesa de Municípios Saudáveis e que temos vindo a reforçar a ação das autarquias nesta área, e a desenvolver diversas parcerias e projetos a nível nacional em prol de melhores condições de saúde para as populações. Ao nível do município, promovemos ainda o projeto Seixal Saudável, que é um projeto de desenvolvimento da saúde no município do Seixal, que se realiza através de parcerias entre diversas instituições do concelho, em que o foco é a prevenção das doenças através da promoção de estilos de vida saudáveis.

Que outros projetos estão a decorrer com o objetivo de dinamizar o concelho?

No quadro da intervenção urbana com vocação turística e na área envolvente à Baía, estamos a desenvolver projetos em toda a sua extensão, na frente ribeirinha do Seixal, na frente ribeirinha de Amora e na restinga da Ponta dos Corvos, procurando preservar o que de melhor temos – a autenticidade de um território único. São exemplo os projetos Hotel Mundet, Hotel da Quinta da Trindade, Porto de Recreio e Hotel do Seixal, Eco Resort da Ponta dos Corvos e Hotel e Porto de Recreio de Amora. O Hotel Mundet foi recentemente adjudicado e entrará em funcionamento previsivelmente em 2021. Sobre os restantes projetos, a autarquia procura parcerias para poder concretizar estes equipamentos que potenciarão o desenvolvimento turístico do concelho.



Viana Abraça faz de Viana do Castelo o município com maior redução de resíduos depositados em aterro

Promover o envolvimento comunitário e a participação cívica, estimular a responsabilidade ambiental e a sustentabilidade e despertar a sociedade para uma educação inovadora e interdisciplinar. Comunidade, ambiente, educação e solidariedade são estes os principais pilares do Viana Abraça.

Os portugueses sabem o que é a reciclagem e conhecem as regras básicas da separação de resíduos. Mas há um pequeno detalhe - podem reciclar ainda mais. O programa Viana Abraça quer passar da teoria à prática e fazer da reciclagem uma realidade. O objetivo é fomentar a separação e aumentar a valorização de resíduos orgânicos através da compostagem, evitando a sua deposição em aterro e potenciando o papel deste recurso desaproveitado na economia circular. A valorização destes resíduos acarreta evidentes benefícios ambientais, tais como a diminuição da emissão de gases com efeito estufa. Para além disso, também irá permitir gerar uma poupança com o desvio de aterro, e essa mesma poupança será convertida em apoios a instituições de solidariedade social do município.

O projeto é pioneiro e detalhado, tudo está pensado de forma a que Viana do Castelo se torne a capital da compostagem. O projeto divide-se em dois eixos: o primeiro, vocacionado para a zona rural, que engloba a distribuição porta a porta de 7.500 kits de compostagem com o objetivo de contribuir para a minimização

da deposição de resíduos orgânicos em aterro; o segundo eixo é direcionado para a zona urbana, que engloba a criação de uma rede de recolha seletiva de biorresíduos alimentares com 22.000 baldes domésticos distribuídos porta a porta nas freguesias abrangidas, 480 unidades de deposição pública e duas viaturas para assegurar a recolha deste fluxo de resíduos.

Aos benefícios ambientais associados à valorização de biorresíduos, somam-se as vantagens sociais - por cada euro poupado com o desvio de resíduos orgânicos de aterro, a Câmara Municipal de Viana do Castelo junta outro euro para fazer face a necessidades materiais das instituições de solidariedade social do município.

Conforme Vítor Lemos, presidente do Conselho de Administração dos Serviços Municipalizados de Saneamento Básico de Viana do Castelo, explicou, o Viana Abraça conta com um investimento global de quase cinco milhões de euros e é cofinanciado em 85 por cento da despesa elegível pelo PO SEUR

A metodologia é a mesma: quanto maior a quantidade de biorresíduos desviada de aterro graças à participação dos vianenses, maior será a poupança e, como tal, maiores serão os benefícios a atribuir às instituições de solidariedade social do Município.

do Portugal 2020, através do Fundo de Coesão da União Europeia. O objetivo é mudar por completo o paradigma da reciclagem e da economia circular, o que, segundo Vítor Lemos, tem sido alcançado. São já vários os bens materiais distribuídos pelas associações sociais do concelho de Viana do Castelo, o que traduz o sucesso deste projeto. Constantino sublinhou ainda que “os equipamentos de compostagem distribuídos pela população das zonas rurais são construídos com a intervenção de utentes da APPACDM de Viana do Castelo e, consequentemente assinados”.

Por outro lado, o projeto financiado prevê a instalação de contentores inteligentes para descarga de biorresíduos alimentares, com uma capacidade de 2.200 litros. Uma das características diferenciadoras destes contentores é a abertura. A sua tampa só abre mediante a aproximação do cartão instalado em cada balde doméstico, personalizando o acesso ao contentor. Tal como na vertente rural do projeto, a separação de biorresíduos na zona urbana contribuirá para a distribuição de benefícios sociais no município. A metodologia é a mesma: quanto maior a quantidade de biorresíduos desviada de aterro graças à participação dos vianenses, maior será a poupança e, como tal, maiores serão os benefícios a atribuir às instituições de solidariedade social do Município.

A localização dos contentores de deposição pública de biorresíduos alimentares é um fator essencial para o sucesso do projeto Viana Abraça. A cidade irá, nesse sentido, sofrer

pequenas alterações na reposição de contentores de forma a não descontextualizar a estética da cidade. A equipa de arquitetos liderada por Marta Monteiro é responsável por fazer esse planeamento, através da conjugação e análise de três fatores: a circulação rodoviária, a integração em espaços verdes e a relativa proximidade ao edificado.

Contrariando a tendência nacional, o município de Viana do Castelo tem vindo a diminuir a quantidade de resíduos depositados em aterro. Desde o arranque das ações do Viana Abraça a Compostagem Doméstica que se tem verificado um abrandamento significativo na quantidade de resíduos depositados em aterro. Inclusive, essa deposição firmou-se nas 2.505 toneladas em janeiro deste ano, o correspondente a um decréscimo de 9% face ao mesmo mês de 2018. Dados mais recentes, referentes ao primeiro semestre de 2019, refletem uma diminuição de 520 toneladas de resíduos indiferenciados depositados em aterro face ao período homólogo de 2018, o que representa um decréscimo na ordem dos 3 por cento.

Estes números sugerem e confirmam que Viana do Castelo está a conseguir dissociar o aumento da produção de resíduos urbanos (RU) do crescimento económico, em contraste com o panorama geral nacional. Assim, o projeto Viana Abraça tem-se tornado numa referência nacional e lançado o desafio aos outros municípios para que adiram à competição da compostagem. Um desafio onde, com certeza, todos sairão vencedores. 



ZONA URBANA

SABIA QUE?!

Viana do Castelo tomou a iniciativa de agir em relação ao excesso de resíduos em aterro, muito antes da divulgação da diretiva europeia que obriga os países membros a separar orgânicos.

organicos.smsbvc.pt #vianaabraça

MULHERES DE SALTO ALTO

Há cada vez mais mulheres a ocuparem cargos de liderança e lugares de destaque na sociedade. Na última década assistimos a uma virada de paradigmas, um deles, um maior número de mulheres a ocupar cargos administrativos. Mas será que a igualdade de gêneros já ocupou por completo o panorama empresarial português?

Há mulheres no topo de três dos maiores grupos nacionais. Sucedem a empresários carismáticos, mas há mais casos. Elas estão a chegar, devagar e com a ajuda de quotas. Mas também há talento.

No espaço de um ano, Portugal perdeu três empresários marcantes. Américo Amorim, Belmiro de Azevedo e Pedro Queiroz Pereira não só estavam entre os homens mais ricos, como eram sinónimo dos três maiores grupos industriais do país. Agora, os rostos principais do futuro da Sonae, Grupo Amorim e Semapa são femininos.

Enumeram-se apenas três exemplos de uma realidade que se multiplica acarretando consigo exemplos de sucesso. Apesar de não ser possível determinar o sucesso em função dos gêneros, é evidente que uma Mulher tem uma visão completamente diferente do mundo que a envolve, essa capacidade aulere-lhe capacidades únicas. Como tal, cada vez mais as organizações reconhecem o valor da diversidade na sua gestão, particularmente no que concerne ao género, confiando que um maior

equilíbrio entre homens e mulheres

Um estudo do Fundo Monetário Internacional descobriu que empresas com mais mulheres em cargos seniores conseguem um *“retorno significativamente maior de ativos”*. Em média, e segundo o estudo, substituir apenas um homem por uma mulher no conselho de administração de uma empresa pode levar a aumento de 3 por cento a 8 por cento em rentabilidade.

Outro estudo recente, desta vez do Boston Consulting Group e do MassChallenge, mostram que o investimento em startups co-fundadas por mulheres garantem maior retorno financeiro. Por cada dólar de financiamento, essas startups geraram 78 centavos, enquanto as startups fundadas por homens geraram menos da metade disso – apenas 31 centavos.

Em suma, num momento em que começamos a ter finalmente mulheres em cargos de liderança, é importante criar um novo paradigma que dê resposta ao que as empresas e as suas pessoas precisam e que defina claramente o que significa liderar como mulher. Foi neste sentido que partimos em busca de exemplos de sucesso de mulheres líder que são referências nas áreas profissionais em que atuam, percebendo os desafios que enfrentam diariamente mostrando que também elas são capazes de liderarem o caminho para o sucesso. 



Trabalhar com estilo

Começou numa garagem e hoje é uma empresa reconhecida internacionalmente. O grupo Joselen celebra este ano 30 anos de atividade. A empresa de Famalicão tem-se evidenciado através da personalização de uniformes de trabalho, carimbados com a marca Unitrajés. Foi pelas palavras da administradora, Joana Costa, que conhecemos os segredos pro detrás do crescimento constante da empresa.



Em atividade desde 1989, como se define hoje o grupo Joselen?

O dia 1 de fevereiro de 1989 foi o primeiro dia de atividade da Joselen, na altura uma microempresa familiar fundada pelos nossos pais que se dedicava à revenda de tecidos em feiras de norte a sul do país.

O início de uma empresa, para uma grande maioria das empresas nunca é fácil, mas para a Joselen foi particularmente difícil. As instalações eram numa pequena garagem (ainda que provisória), além disso, quando o capital é pouco, as carrinhas servem de hotéis para seguirem de feira em feira, visitando-nos ao fim de semana para matarem as saudades.

Anos mais tarde nasce a Celmoda, uma marca de vestuário feminino com produção para o mercado de revenda e que atualmente conta com dois cash's - um no norte do país, em Famalicão, e outro no centro, em Lisboa. Esta marca, trouxe consigo gente nova, novas ideias, novas tecnologias, que ainda hoje exigem de nós um dinamismo constante para acompanhar as tendências de mercado.

Posteriormente e derivado à nossa forte presença no mercado íamos sendo abordados com alguma frequência por empresas que nos pediam para criarmos uma linha de

vestuário mas não tanto relacionado com a moda mas sim com o trabalho, a primeira empresa que acreditou em nós foi a TAAG (Transportadora Aérea Angolana). E é dessa forma que nasce a segunda marca do grupo, a Unitrajés.

Foi com a mesma vontade e audácia que em 2012 estes três irmãos partiram para a terceira e última marca do Grupo a Hygieco, que se dedica ao comércio de produtos e utensílios de limpeza para profissionais, com a excelente oferta que apresentamos aliada ao preços competitivos com que começamos desde o primeiro dia foi muito fácil ganhar quota de mercado.

Hoje a Hygeco orgulha-se de ser líder na zona norte no que diz respeito à venda deste tipo de material e projeta para o ano de 2020 e 2021 triplicar o volume de faturação com o aumento da equipa comercial e sucessiva quota de mercado e aumento de instalações.

Para concluir, queremos celebrar estes 30 anos do Grupo Joselen e celebrar a forma como foi capaz de criar relações duradouras que nasceram desde o primeiro dia, de gerar e solidificar confiança com outras organizações, desde clientes aos fornecedores e outros parceiros. O nosso muito obrigado a todos!

Qual a importância da farda no contexto empresarial e da Segurança e Saúde no Trabalho?

Muitas vezes ouvimos a expressão: "A primeira impressão é a que fica!". Esta expressão não é dita à toa, este processamento de memória é muito frequente e as empresas devem tirar partido disso.

Felizmente, há cada vez mais empresas

a quererem cuidar da imagem da sua empresa e também com a segurança dos seus funcionários. Por isso, a Unitrajés trabalha no departamento de desenvolvimento de imagem juntamente com o cliente para encontrar soluções que vão de encontro às necessidades do mesmo.

A aparência de um trabalhador, seja ele vendedor, rececionista ou operacional, dá um forte contributo para a construção do marketing da empresa e para a forma como os clientes olham para si. Por isso, achamos nós, sem puxar a brasa à nossa sardinha, que é de absoluta importância usar um uniforme cuidado, personalizado e que vá de encontro aos valores e cultura da empresa, respeitando obviamente as questões de segurança a que as mesmas são obrigadas.

A tecnologia marca presença também nas fardas? O que representa, por exemplo a tecnologia softshell?

O mundo está cada vez mais tecnológico e as empresas também, a Joselen obviamente que não é exceção, a tecnologia é algo que está cada vez mais presente no nosso dia a dia, no setor têxtil, temos verificado grandes avanços a nível tecnológico que nos têm trazido grandes vantagens competitivas, e a tecnologia softshell é uma delas.

É um têxtil usado em várias peças de vestuário, sobretudo na área do fardamento, por ter características muito particulares. A tecnologia Softshell é baseada num tecido especial feito de uma membrana microporosa composta por três camadas sobrepostas diferentes para criar uma combinação única: poliéster externo fino e maleável (que repele a água e protege contra o vento); membrana respirável (para facilitar a eliminação da transpiração); micro fleece interno (para manter o corpo aquecido).

Esta combinação cria um sistema de isolamento na medida em que o tecido regula a temperatura do corpo durante períodos ao ar livre. Além disso este tecido oferece várias características: é confortável, leve, quente, respirável e maleável.

A personalização e o departamento de design é um dos grandes pontos diferenciadores da Unitrajés?

O mundo e o futuro passa essencialmente pelas novas tecnologias e pela aposta nas mesmas, o nosso departamento de desenvolvimento e design terá que acompanhar sempre estas constantes evoluções

pois é nelas que encontramos respostas inovadoras capazes de criar soluções que agradam e que superam as expectativas dos nossos clientes. É nesse prisma que gostamos de trabalhar, sempre um passo à frente daquilo que é esperado.

As empresas hoje têm, cada vez mais, necessidade de criar uma identidade própria que as defina, que as caracterize, e por isso o departamento de design procura entender a essência de cada cliente, a sua cultura os seus valores, para assim, em conjunto poderem desenvolver uma linha que transmita isso mesmo.

Atualmente, estão centrados nalguma área empresarial específica? Há alguma que gostasse de abranger?

A Unitrajés trabalha vários segmentos de mercado, desde restauração, hotelaria, saúde, indústria, educação, entre outros. No entanto, talvez por estarmos inseridos no coração de uma grande zona industrial e termos alguma notoriedade de mercado, somos bastante abordados pelo ramo industrial, em que já trabalharmos com algumas empresas de renome como: Continental-Mabor, Leica, BA, Brasmar, entre outras.

Porém queremos quebrar essa tendência e estamos a criar parceiros no ramo da educação, com escolas profissionais e também no sector da restauração onde muito se tem *dado cartas* a nível internacional.

Qual o vosso maior mercado, o vosso nome já chegou além fronteiras?

Face à globalização económica a internacionalização tornou-se uma das estratégias que faziam e fazem parte dos nossos planos para podermos potencializar o nosso crescimento, principalmente no que diz respeito à Unitrajés.

Em 2015 a Unitrajés definiu a internacionalização como objetivo estratégico para levar a marca a outros mercados. O primeiro mercado foi Moçambique, onde criamos mais que parceiros, amigos com quem hoje ainda temos o prazer de trabalhar. E este foi o impulso que precisávamos para uma vez mais, acreditarmos que era possível. Depois começamos a participar em feiras um pouco por todo o mundo e vamos levando a Unitrajés vestida nos colaboradores de muitas empresas que acreditam no nosso profissionalismo. 



O mundo não evolui a favor dos que têm medo.

Vira as câmaras para si mesma e fala para as lentes como se de uma pessoa real se tratasse. Do outro lado da câmara estão milhares de pessoas. Bárbara Corby é uma cara conhecida no mundo digital. Assume-se como criadora de conteúdos, está quase a atingir a meta dos 200 mil seguidores no instagram e no youtube são mais de 150 mil subscrições. Nada surgiu por acaso, o sucesso é apenas fruto do seu trabalho e criatividade. No BackOffice de um influencer existe, também, um lado empresarial. Bárbara Corby desvendou-nos mais sobre a sua veia empreendedora.

Enquanto criadora de conteúdos dito as minhas próprias regras e na internet não há estereótipos.

Do Brasil para Portugal, do jornalismo para o youtube, descreva-nos um pouco o percurso feito até agora.

A minha nacionalidade é sempre um assunto de conversa. Os meus pais são brasileiros e por isso tenho nacionalidade brasileira, mas nasci em Portugal. Vivi cá toda a minha vida! Cresci em Aveiro com a minha família e quando chegou a hora de decidir o meu percurso na faculdade, optei por Comunicação Social em Coimbra, o que na altura foi um choque para os meus familiares. Já se falava muito sobre a precariedade dos salários nesta área em Portugal. Mas, ainda assim decidi apostar no meu instinto. Três anos depois vim para Lisboa trabalhar numa revista e estou aqui até hoje, embora o jornalismo tenha ficado para trás.

Qual considera o ponto de viragem do seu sucesso profissional? O foco e o trabalho foram essenciais em todo o trajeto?

Eu, como a maior parte dos jovens que ingressam o ensino superior, tinha muitas expectativas quanto ao meu futuro trabalho. Quando finalmente percebi como funcionava o dia a dia de um jornalista, apercebi-me de que afinal não era o meu sonho. É difícil admitir que não estamos felizes na profissão que escolhemos. Ao fim de quatro anos a trabalhar em revistas percebi que tinha que mudar, procurar novos objetivos e criei o meu canal no Youtube. A partir daí ser focada foi essencial. Procurei estudar muito sobre o assunto, trazer conteúdos diferentes e destacar-me de alguma forma positiva.

Como se define a Bárbara Corby? (Influencer, youtuber, criadora de conteúdos, empreendedora...)

Definitivamente, criadora de conteúdos. Esse é o meu trabalho, ser criativa e partilhar as minhas experiências através de conteúdos nas redes sociais. Se também me considero empreendedora? Claro que sim! Criei o meu próprio negócio, dou trabalho a outras pessoas e não pretendo parar por aqui.

Para quem não conhece o mundo do youtube e dos influencers, como é que funciona? Em termos de trabalho, de remuneração, de parcerias...

Bem, este é sem dúvida um dos assuntos que geram mais curiosidade por esta ser uma profissão tão nova. No meu caso, se uma marca tem interesse em trabalhar comigo, contacta a minha agência que posteriormente envia a proposta para mim. Se o produto fizer sentido para mim e para o meu público é assinado um contrato, negociam-se os valores e avançamos para a produção dos conteúdos. No final de cada campanha os pagamentos são feitos através da minha empresa.

Como é o seu dia a dia de trabalho?

Tento ter uma rotina embora não seja muito fácil na nossa profissão. Acordo sempre à mesma hora, oito da manhã. Aproveito as primeiras horas do dia para produzir os meus

conteúdos, gravar vídeos, tirar fotografias... É nessa altura que me sinto mais criativa. A parte da tarde normalmente é mais dedicada às tarefas de edição, reuniões, eventos... Todos os dias são diferentes. A internet muda muito rápido e por isso o nosso trabalho também. Quase todas as campanhas surgem de um dia para o outro e normalmente os conteúdos têm que ser enviados para ontem.

Por detrás das câmaras existe também um lado empresarial. Como define o seu?

Acredito que o meu foco, capacidade de capitalizar os meus interesses e as minhas competências aliados à minha criatividade foram essenciais para conseguir alcançar os meus objetivos.

Inserida num mundo que segue de perto as tendências tecnológicas, qual o investimento necessário?

Muito. Todos os dias os equipamentos são atualizados e sou da opinião que é muito importante trazermos sempre a melhor qualidade possível. Posso dizer que só este ano, 2019, já investimos mais de onze mil euros em equipamento.

Como se diferencia a Bárbara Corby num mundo em que todos aspiram a ser influencers ou youtubers?

Acredito na minha autenticidade e acho que é por isso que as pessoas seguem o meu trabalho. Sou muito verdadeira em tudo o que partilho e isso faz com que os meus seguidores realmente confiem em mim.

Das telas para a moda, o nome de Bárbara Corby é também uma marca de roupa. O que a levou a dar esse passo? (qual a previsão para o lançamento da nova coleção e em que se diferencia a marca - no design, no preço e na qualidade)

Sempre quis trazer um pouco da minha mensagem para um objeto real, que as pessoas pudessem ter em casa. A coleção #MaisAmor foi um sucesso e tenho muito orgulho desse projeto. Todos os produtos eram confeccionados em Portugal e totalmente originais. Agora estamos a trabalhar em novos projetos, em princípio até ao final do ano teremos novidades!

Ao longo do seu percurso profissional sentiu maiores dificuldades por ser jovem e/ou mulher?

Honestamente, senti quando comecei como jornalista que os meus colegas não me levavam a sério. Enquanto criadora de conteúdos dito as minhas próprias regras e na internet não há estereótipos.

Que conselhos daria a quem quer iniciar o seu negócio, mesmo que seja num ramo diferente da sua formação?

Foco e muito estudo sem dúvida. É importante ir ao fundo da questão, fazer melhor do que o que já está a ser feito, fazer diferente. E por fim, arriscar. O mundo não evolui a favor dos que têm medo. 

§

COMUNICAR OMNICANAL: Experiência de uma marca!

por **Mafalda Flores**, CEO & Founder, Blood.Com Agência de Comunicação



A comunicação é uma das vertentes mais importantes quando falamos sobre empresas, marcas e organizações. E num contexto de mercado onde a informação se apresenta massificada, uma marca não é o que se diz ao consumidor, é o que os consumidores percebem e passam uns aos outros.

Olhando à nova era mediática e Multicanal em que vivemos atualmente, cada empresa tem que saber comunicar da forma mais eficaz e abrangente com o seu público-alvo. Comunicar de forma criativa e assertiva é essencial para poderem dar a conhecer os seus produtos e serviços ao público-alvo, agregando valor às suas marcas. Construir as bases sólidas com percepções positivas para atingirem uma reputação de credibilidade que, naturalmente, proporcione a captação de novos clientes e, principalmente, uma relação de confiança que fidelize os clientes que já experimentaram a marca.

A experiência Multicanal é o que parte das empresas já vai investindo hoje em dia, comunicando através de um Website, Blog, Facebook, Instagram, LinkedIn... Usam cada uma destas plataformas para interagir com os clientes. No entanto, na maior parte dos casos, o cliente ainda não tem uma experiência integrada com mensagens uniformes em todos os diferentes canais.

Num mercado altamente competitivo, a diferenciação faz-se com orientação 'personalizada' ao cliente, cultivando um relacionamento permanente e interativo através de novos canais de comunicação, com mensagens sólidas e uniformes, valorizando-se aos olhos do mercado e

da comunidade em que está inserida.

A otimização de uma estratégia Omnicanal é, aqui, um fator de sucesso, atuando com uma mensagem de forma linear em todos os canais, sejam eles online (website, app, redes sociais) ou off-line (TV, imprensa, lojas físicas, rádio).

A mudança de comportamentos e a incessante busca por informação atualizada leva a que as empresas tenham de estar presentes nas diversas plataformas digitais, para que possam interagir com os seus clientes, ao mesmo tempo que têm de se manter ativas nas formas mais convencionais de comunicação, como a imprensa escrita, o telefone, igualmente utilizados por clientes não utilizadores das novas tecnologias.

A abordagem Omnicanal, visa aumentar as vendas e a quota de mercado das empresas e marcas. Como tal, deve ser percebida como um conjunto das melhores práticas que permitem alavancar os pontos de contato de uma forma consistente, com o objetivo de otimizar a experiência do consumidor através dos vários canais em que eles interagem, independentemente se a transação é realizada numa loja, dispositivo móvel, computador ou através de um catálogo. Cada 'peça' deste puzzle multicanal deve ser consistente e complementar a sua experiência de forma sequencial.

O real objetivo é responder às necessidades dos clientes, fidelizar e garantir que partilhem a experiência positiva que tiveram com a marca.

Dizemos assim que Omnicanal é Multicanal feito de forma certa! 

Portuguesas com M Grande

Amália Rodrigues, Paula Rego e Rosa Mota, estas três mulheres mudaram a história de Portugal, cada uma na sua área, mas já muito foi escrito sobre elas. Numa altura em que muito se fala da igualdade de géneros destacamos alguns registos históricos de outras mulheres que contribuíram para uma mudança de paradigmas.

Carolina Beatriz Ângelo

A primeira mulher a votar e a realizar uma cirurgia em Portugal (Guarda, 16 de abril de 1878 — Lisboa, 3 de outubro de 1911).

Era médica ginecologista e tinha a cargo a sua filha Emília. Beatriz Ângelo foi pioneira em várias frentes: integrou o primeiro grupo de mulheres a defender direitos e deveres iguais para homens e mulheres; foi a primeira mulher da Europa Ocidental a votar; foi a primeira mulher a realizar uma cirurgia e foi a primeira feminista portuguesa, e única da sua época, a defender o serviço militar obrigatório para as mulheres.

Antónia Rodrigues

A única cavaleira condecorada do exército português por muitos e muitos séculos (Aveiro, 1580 — local e data da morte desconhecidos)

Antónia mal sonhava com as aventuras que a esperavam quando atracasse em Mazagão, no Norte de África. Ao chegar, alistou-se no exército português como soldado. Aprendeu a manejar a espada de forma exímia e a sua enorme coragem deu-lhe honras como o oficial-cavaleiro e passava a ser a única cavaleira condecorada do exército português por muitos e muitos séculos. Foi preciso enganar meio mundo para conquistar o seu.

Ana de Castro Osório

A mulher que impulsiona a literatura infantil em Portugal e a sufragista mais conhecida da primeira vaga de feministas portuguesas (Mangualde, 18 de junho de 1872 — Setúbal, 23 de março de 1935)

Ana de Castro Osório foi uma das primeiras cronistas portuguesas a publicar a sua opinião, sempre muito ligada às causas sociais, em jornais. Em 1905, publicou o primeiro manifesto feminista português, que vem cimentar os ideais e as aspirações das sufragistas do nosso país. Ana de Castro Osório é a sufragista mais conhecida do público em geral (uma espécie de

Emmeline Pankhurst portuguesa), da primeira vaga de feministas portuguesas, e uma das que mais contribuiu para mudar mentalidades e alcançar as reivindicações femininas da sua época.

Matilde Simon Rachel Bensaúde

Fitopatologista, investigadora, diretora da Inspeção dos Serviços Fitopatológicos (Lisboa, 23 de janeiro de 1890 — Lisboa, 22 de novembro de 1969)

Em 1920, foi a única mulher a participar na fundação da Sociedade Portuguesa de Biologia, ainda que passasse a maior parte do tempo nos Estados Unidos, a fazer a especialização em fitopatologia, que escolheu por querer encontrar soluções para as doenças das plantas. Matilde foi uma mulher extraordinariamente progressista para o seu tempo. Morreu convicta de que tinha mudado um bocadinho o mundo. E mudou.

Maria de Lourdes Braga de Sá Teixeira

Aviadora, símbolo feminista, sonhadora intrépida (Lisboa, 19 de outubro de 1907 — Lisboa, 19 de julho de 1984)

Durante quase duas décadas, foi a única mulher em Portugal autorizada a pilotar um avião, e foi preciso esperar mais 19 anos para que uma outra mulher, Maria Ghira, obtivesse, oficialmente, as asas de piloto civil. Mais impressionante do que imaginar as piruetas que Milú desenhou, rasgando nuvens com o seu avião Caudron G3, a 6 de dezembro de 1928, é saber que só em 1994, 65 anos depois, foram atribuídas as primeiras asas de piloto militar a uma mulher em Portugal.

Isabel Rilvas

Piloto acrobata, visionária, impulsionadora das Enfermeiras Paraquedistas (Lisboa, 8 de janeiro de 1935 —)

Intrépida e determinada, logo aos 18 anos viu, de facto, as nuvens dançarem-lhe sobre o seu capacete de primeira mulher-piloto acrobata, primeira mulher paraquedista civil e primeira piloto (entre homens e mulheres) de balões de ar quente da Península Ibérica. 

LOGÍSTICA

O amanhã da logística

Já alguma vez se perguntou acerca do caminho que a sua escova dos dentes fez para chegar até sua casa? Ou o seu computador, constituído por milhares de componentes electrónicos sensíveis? Ou a fruta que comeu ao pequeno almoço?

Todos estes produtos passaram por uma longa cadeia de transportes e armazéns até chegarem à superfície onde os comprou e antes de serem produzidos. Cada um dos seus constituintes também já fez milhares de quilómetros.

A arte de acertar tempo e espaço e garantir que um produto chega ao cliente – final ou intermédio – em condições devidas chama-se logística. A logística diz respeito à organização e gestão de meios e materiais para uma atividade, ação ou evento.

Nesta edição, dedicamo-nos a explorar o setor e as tendências são claras: apostas em equipamentos alugados – renting – e a integração de processos de automação. As constantes mutações dos negócios e o passo acelerado do setor fazem com que muitas vezes o investimento em equipamento não seja justificado e daí o seu aluguer traga mais-valias para a empresa.

Além disso é seguro anunciar que a Indústria 4.0 chegou ao setor da logística com veículos inteligentes que operam sozinhos. São os AGV (Automated Guided Vehicle) que além de substituírem o trabalho humano no plano físico, através da inteligência artificial e computação em nuvem também já são capazes de fazer gestão de stocks de forma autónoma.

Venha conhecer este mundo fascinante. [in](#)

Trazer qualidade no transporte de doentes

www.valedoancora.pt



A Ambulâncias Vale do Âncora é uma empresa dedicada ao transporte de doentes e determinada em proporcionar nas suas deslocações um serviço de qualidade. Com uma equipa disponível 24 horas por dia, conta com uma moderna frota, adequada para qualquer necessidade de transporte. Em entrevista à IN Corporate Magazine, o administrador, Ricardo Lousado, contou as ambições sobre o futuro da empresa e os desafios do setor.

Que razões o levaram a apostar neste segmento de mercado?

Pondo de parte o fascínio pessoal da área dos cuidados de saúde, na solidariedade e apoio aos mais fragilizados, verifiquei uma carência por parte dos operadores, nomeadamente: a falta de capacidade de gestão de frota específica dos seus recursos operacionais em que, o gestor seria sempre o elemento com mais anos de casa ou quem tivesse mais conhecimento do território geográfico; e pelas falhas de resposta e cuidados na interação com os utentes pelo qual os elementos 'motoristas' possuem formações, mas falham em aspetos de gestão de conflitos, ponderações, compreensão, imposição assertiva e empatia com o utente - visto que no seu global são sempre pessoas fragilizadas e/ou idosos com temperamentos mistos, diversos e vinculados o que requer um motorista ponderado e minimamente formado nesse sentido.

Considerando os dois pontos acima descritos notei que existia falta de qualidade no serviço prestado e decidi criar uma oferta diferenciada, com a aposta de um serviço com qualidade e pontualidade capacitando os elementos, motoristas, gestores, secretariados com o que considerava essencial para poder corresponder a uma melhoria de qualidade no sector.

Este serviço é um complemento importante para os transportes de emergência, no distrito de Viana do Castelo?

Não e sim. Os serviços de emergência são restritos às entidades públicas (INEM) e bombeiros e vedado às entidades privadas. No entanto dentro dos parâmetros e critérios legais a existência pontual de situações que possam substituir um veículo de emergência é por si só um complemento importante.

Disponibilidade e pontualidade são obrigatoriamente as palavras de ordem da empresa?

Disponibilidade, pontualidade e qualificação específica são, sem dúvida, os pontos essenciais para que haja qualidade no serviço de transporte não urgente de doentes, o que é o objetivo da Vale do Ancora.

Quais os maiores desafios do sector?

Atualmente em Viana do Castelo, contrariamente ao restante território nacional, os táxis ainda são contratados pelas entidades públicas para efetuar transportes não urgentes de doente, porém são impedidos segundo o Artigo 5º do RTD (Regulamento Transporte Doentes).

É importante consciencializar que entidades privadas e públicas são completamente dispare, sendo que uma visa o lucro e a outra a solidariedade social. A competição/concorrência entre si, em pé de igualdade, é, já por si só, desigual.

É igualmente relevante alertar as entidades públicas que os valores praticados atualmente e pagos, impedem de prestar serviços com qualidade, obrigando por vezes a recusar ou prestar um serviço com pouco ou nenhum rendimento.

Para além disso, há os elevados custos de formação de pessoal com qualidade, o mesmo acontece no que diz respeito à compra e manutenção de veículos e seus consumíveis (como por exemplo os combustíveis).

Quais os principais desafios da Ambulâncias Vale do Âncora para o futuro?

Consolidar concelho de Viana; firmar e consolidar o nome como referência de qualidade no serviço de ambulância; crescer na nossa área geográfica para os distritos vizinhos.

Conforto e segurança no transporte de doentes

A Ambatlântico é uma empresa direcionada ao transporte não urgente de doentes com atuação na região do Grande Porto e também em Aveiro. O rigor no cumprimento de prazos e um serviço humanizado são parte da identidade de uma empresa que se coloca sempre ao dispor do cliente.

Em que contexto e em que ano surgiu a Ambatlântico?

A Ambatlântico nasceu nas mãos do atual dono da empresa – Ricardo Lousado, no ano de 2017. Conhecido como um homem empreendedor, determinado e de trabalho, não teve dificuldade em arriscar e abraçar este setor. Inicialmente geriu pessoalmente a empresa, trabalhando em todas as áreas para solidificar os seus conhecimentos, se aperfeiçoar e profissionalizar em todas as áreas que o sector exige. Sem nunca deixar de estar presente, passado dois anos, a Ambatlântico passa a ter como gestora executiva a colaboradora Susana Santos, que encontra neste projeto, um enorme desafio e mantém o mesmo sentido de determinação e trabalho. Encontra em cada cliente uma motivação e a confiança de servir cada vez melhor. Exige de si própria, não menos do que o melhor.

Quais são os serviços disponibilizados pela empresa? Estamos a falar de uma equipa de quantos colaboradores e de que forma é constituída a vossa frota?

A Ambatlântico faz serviço de transporte não urgente, maioritariamente serviço programado, para hemodiálise, fisioterapia, consultas, meios de diagnóstico e serviço de oncologia. No geral trabalhamos com serviço particular, subsistemas de saúde (ADSE, SAD PSP e SAD GNR), seguros de saúde, segurança social, serviço internacional e com credenciais, nomeadamente credenciais do Hospital de São João. Temos uma tímida e excelente equipa de 12 colaboradores, que são extraordinários profissionais, que vestem a camisola e lutam dia após dia para o crescimento salutar da Ambatlântico.

Quais são os vossos principais parceiros de trabalho? Tem exclusividade para alguma unidade em particular ou algum tipo de limite geográfico na implementação do vosso serviço?

Desenvolvemos a nossa atividade na grande cidade do Porto, recentemente alargamos um pouco a nossa área geográfica e estamos a trabalhar também em Paredes, Penafiel, Marco de Canavezes e Aveiro. O nosso grande objetivo no crescimento é fazê-lo de forma segura e sem nunca perdermos a qualidade que habituamos os nossos clientes.

Preservamos os laços que temos com todos os nossos parceiros e concorrentes, que respeitamos e mantemos boas relações.

Que mais-valias identifica na Ambatlântico-Ambulâncias, que diferenciem esta empresa dos demais players do mercado?

A nossa principal diferença em relação a outras empresas do setor é a nossa frota, que tentamos preservar e cuidar para dar conforto e segurança e que é cuidadosamente alinhada pelo nosso gestor de frota – Miguel Faria. Os nossos colaboradores, que são excelentes profissionais da área, têm uma componente humana que nunca é posta em causa. A coordenação de serviço, dirigida por Rogério Campos, tem como foco principal o cumprimento de todos os horários e rotas de serviço, para que não hajam atrasos e os que possam existir, por condições alheias ao serviço, sejam minimizadas no imediato. Não deixar ninguém para trás, é o lema deste coordenador.

Quais são as vossas perspetivas de futuro? Pretendem alargar mercado ou iniciar alguma nova parceria em 2020?

A nossa perspetiva para o futuro, passará sempre por manter o padrão de qualidade que os nossos clientes e parceiros nos exigem. Pretendemos manter a formação técnica, a boa manutenção da nossa frota e o alargamento dos serviços geograficamente.



Empigest aposta na logística 4.0: progredindo com as evoluções tecnológicas

Um serviço superior, assistência multimarca e soluções inovadoras – estes são os pontos que distinguem a Empigest. Do recondicionamento de equipamento, à automação de armazéns, venha conhecer esta empresa de Mafra, líder na movimentação de cargas.



A operar desde 2007, a Empigest é uma referência nacional no ramo da movimentação de cargas. Começaram com oito colaboradores e neste momento já são 122. Ao leme do projeto estão Carlos Carvalho, Diretor Geral e Sérgio Mateus, Diretor de Serviços.

O desenvolvimento tem sido contínuo e desde o ano passado a Empigest cresceu quase 25 por cento. “Fecharemos o ano de 2019 com uma faturação a rondar 20 milhões de euros, no ano anterior faturamos 14.8”, quantifica Carlos Carvalho.

O fundador explica que a Empigest, tal como o nome indica, dedica-se à gestão de empilhadores e por isso o modelo de negócio vai além da simples revenda de máquinas. “Apostamos em três fatores diferenciadores: o nível de serviço, a assistência multimarca e as soluções diferentes e inovadoras”.

As apostas interseccionam-se e o nível de serviço, personalizado e com foco na qualidade, alia-se às soluções inovadoras na figura do aluguer ajustado às necessidades específicas de cada cliente e na venda de máquinas recondicionadas.

Recondicionamento

O recondicionamento dos equipamentos permite oferecer soluções mais baratas que têm a mesma garantia de uma solução nova. A Empigest propõem-se a encontrar soluções que se adequem às necessidades do cliente e não se limita a apresentar orçamentos para o que o cliente idealizou.

Na perspetiva de Carlos, tal é decisivo para ganhar um negócio. “Por vezes, os clientes têm uma atividade em que não justifica ter uma máquina nova”, acrescenta e por isso faz todo o sentido apresentar uma proposta com custo reduzido e adaptada às exigências do serviço.

“Quando o cliente nos abre a porta para apresentarmos a nossa solução, fica a ganhar pois obtém uma resposta mais ajustada”, esclarece o co-fundador, complementando: “o objetivo é acrescentar valor ao processo para que o cliente fique informado acerca do que achamos melhor”.

Aposta na automação

Em 12 anos de atividade, as exigências de mercado têm sofrido mutações, mas a Empigest tem conseguido tirar partido da sua maturidade e dar resposta às novas necessidades. Foi assim a estreia na Indústria 4.0, quarta revolução industrial marcada pelo fenómeno da automação.

A mais recente aposta são veículos autoguiados, ou AGV (Automated Guided Vehicle), equipamentos que não precisam de operador e podem ser comandados por um software adequado, WMS (Warehouse Management System), ou telemóvel e tablet.

A utilização é simples, uma vez que não requer engenharia complexa, infra-estruturas ou rotas programadas. Pelo contrário, os AVG podem ser configurados pelo utilizador autonomamente. A tecnologia de ponta implementa a inteligência artificial na gestão de armazéns e o resultado são soluções mais seguras e aumento de produtividade.

“A automação é um processo que ainda cria alguns receios no tecido empresarial. Afinal, estamos a falar de máquinas que vão substituir pessoas”, descreve Carlos Carvalho, contrapondo que “estas máquinas não têm, obrigatoriamente, que colocar estas pessoas no desemprego”.

“Tendencialmente, as pessoas deixarão de fazer tarefas rotineiras de menor valor e vão começar a fazer trabalhos de valor acrescentado que exigem formação e um certo know-how. Os trabalhos rotineiros tenderão a ser feitos por máquinas”, explica.

A história é cíclica e é com facilidade que o co-fundador exemplifica o mecanismo de conversão de competências. “Com o aparecimento dos computadores, os processos tornaram-se realmente mais rápidos, mas surgiram novos postos de trabalho”.

“Considero uma evolução positiva. Imagine-se uma pessoa que trabalha oito horas em produção: no final do mês consegue garantir o rendimento, mas certamente que se tiver formação para uma tarefa especializada, sentir-se-à mais realizada”, reflete Carlos Carvalho. 



Benaemp:

soluções de aluguer para a movimentação de cargas



Situada no distrito de Santarém, mais especificamente em Benavente, a Benaemp é uma empresa especialista em soluções de aluguer para a movimentação de cargas. A empresa nasceu há mais de 10 anos e o crescimento reflete os serviços diferenciados que oferece.

Criada pela mão de Jorge Rosa em 2008, a Benaemp especializa-se em empilhadores e na movimentação de cargas em geral. Assim, além de empilhadores a gás, diesel e elétricos, a Benaemp comercializa também porta paletes manuais, elétricos e stackers.

O ponto forte da empresa é mesmo o aluguer de equipamentos – a curto prazo, desde um dia, até períodos mais longos. Na opinião de Jorge Rosa o aluguer é “a melhor forma de ter um empilhador sempre novo, sem ter de investir recursos financeiros na sua aquisição, manutenção e reparação”.

Esta modalidade permite ao cliente “dimensionar as suas frotas em função do seu regime de trabalho, pensando os picos de atividade com máquinas alugadas pelo período de tempo necessário”, além disto os custos e preocupações com a manutenção do equipamento ficam à responsabilidade da Benaemp.

Por esta mesma razão, Jorge Rosa explica que a “assistência quase imediata e a proximidade ao cliente” são os fatores que distinguem a Benaemp da demais concorrência e refere que o objeto da empresa é mesmo proporcionar um serviço de proximidade com maior carácter, ajudando o cliente nas suas atividades diárias.

De 2008 até ao presente, o percurso da Benaemp tem seguido sempre um rumo ascendente. A empresa começou com apenas três funcionários e faturação rondava os 20 mil euros. Atualmente, as coisas são bem diferentes e a Benaemp já emprega 13 funcionários e supera um milhão de euros em faturação.

Geograficamente, atua no centro e sul de Portugal, mas a expansão para outras zonas do país está no horizonte. Desta forma, o futuro passa por novas instalações, dado que para as instalações que têm “já estão a trabalhar na capacidade máxima”, e a aposta na captação de mão de obra especializada no ramo da mecânica. 



Robustez e segurança para a sua empresa

A LusoRacks oferece soluções de armazenagem industrial há mais de uma década. Comercializam várias opções para todas as medidas e necessidades, desde material novo, seminovo e usado.

“Temos todo o tipo de estanteria: arquivo para livraria, estantes para picking, racks para paletes”, começa por explicar Alexandre Alves. Se à primeira vista parece tudo muito semelhante, a verdade é que a LusoRacks se destaca pela capacidade de se adaptar a qualquer espaço, peso e tamanho da mercadoria a armazenar.

Com o objetivo de encontrarem respostas às necessidades e exigências de cada cliente, a LusoRacks aposta tanto em equipamento novo como usado, embora exista mais procura para material em segunda mão. “Trabalhamos muito com material seminovo e usado, que fazemos questão de ter sempre em boas condições”, esclarece Alexandre, acrescentando que “além do custo mais reduzido, a entrega é imediata graças ao stock que temos sempre disponível.”

A LusoRacks compra e vende material usado e, para além do transporte, garante a qualidade de montagem e desmontagem. “Tentamos ser o mais competitivos possível e somos das poucas empresas em Portugal que tem material para entrega imediata”, explica Alexandre.

Gôndolas

A agilidade na resposta e o respeito pelo cliente são valores que orientam a empresa, o que fez com que, em 2019, a LusoRacks apostasse numa nova gama de produtos.

A comercialização de gôndolas – as estantes de loja/supermercado – acompanha a empresa desde sempre, mas recentemente ganhou novo fôlego. “No início do ano tivemos

contacto com um fabricante e estamos a apostar nessa parceria”, relata o líder da empresa, que sublinha as ofertas altamente competitivas que a LusoRacks apresenta. O material é novo, moderno e com uma relação qualidade/preço única.

Pioneiros no renting de estanteria

A maioria das empresas necessita, em algum ponto da sua atividade, de soluções temporárias para armazenamento de stocks e é, desta forma, que surge a possibilidade de alugar. “Alguém que precise de estanteria por um período de tempo limitado, pode alugar na LusoRacks”. Alexandre Alves acrescenta que não conhece mais nenhuma empresa em Portugal que o faça.

É a LusoRacks que se encarrega de fazer a montagem e desmontagem, garantido que os processos são feitos com segurança. O mercado ainda não está completamente preparado para este modelo, mas Alexandre acredita que “o tempo e divulgação vão garantir o seu sucesso.”

Inspeção

Quando se fala em armazenagem industrial, não se pensa na importância de manutenção periódica para garantir a segurança. Ao longo do tempo, e com a movimentação dos empilhadores, pode haver choques que comprometam o bom estado dos equipamentos.

A inspeção destes sistemas é muito importante e obrigatória. Segundo a norma europeia 15635, “todas as empresas têm de fazer a inspeção técnica, pelo menos, uma vez ao ano”, alerta Alexandre Alves. Para tal, pode contactar a LusoRacks que presta este serviço independentemente da marca do seu material. 



DB Schenker aposta em exoesqueletos para mudar a vida dos colaboradores

A empresa de logística alemã DB Schenker está a estudar a hipótese de usar exoesqueletos externos que ajudem os trabalhadores a pegar em cargas pesadas.

A DB Schenker assume os colaboradores como o seu “bem mais valioso”, associando o “sucesso no mercado” à retenção de recursos humanos, baseada no compromisso com o desenvolvimento sustentável e uma forte cultura corporativa.

A DB Schenker, líder industrial global com mais de 140 anos de experiência na logística, aposta em soluções inovadoras e cada vez mais automatizadas. Recentemente, a empresa começou a estudar a possibilidade de usar exoesqueletos – um esqueleto externo – de forma a complementar a força humana em tarefas que exigem grande esforço físico.

“A implementação dos robôs de suporte nos armazéns reduziria o esforço muscular exigido pelo movimento de elevação e rotação de cargas”, avança a DB Schenker. O objetivo é o uso de exoesqueletos para melhorar a ergonomia dos seus colaboradores de armazém.

A DB Schenker “concluiu com sucesso na Alemanha um projeto teste do uso de exoesqueletos, em diferentes centros de trabalho, implementado com o objetivo de libertar os colaboradores dos seus armazéns de tarefas que exigem um grande esforço físico”.

“Mesmo em armazéns altamente automatizados, os colaboradores continuam a ser indispensáveis para muitas atividades. Atualmente, embora as operações gerais de elevação sejam realizadas por máquinas como empilhadoras ou robôs, a extração é ainda demasiado complexa. Um exoesqueleto combina o poder da máquina com a competência motora humana, proporcionando a solução perfeita”, garante a DB Schenker.

A DB Schenker assume os colaboradores como o seu “bem mais valioso”, associando o “sucesso no mercado” à retenção de recursos humanos, baseada no compromisso com o desenvolvimento sustentável e uma forte cultura corporativa.

As dores nas costas, desenvolvidas muitas vezes pelo esforço lombar contínuo e ligado à movimentação de cargas pesadas, já foi apontado como a principal causa de absentismo em Portugal.

Assim, a aposta em soluções que poupem a saúde dos colaboradores é o passo mais lógico. “Trabalhamos consistentemente para melhorar ainda mais a satisfação do colaborador”, refere a DB Schenker. O desenvolvimento sustentável dos recursos humanos é uma prioridade.

Um protótipo já foi testado por alunos da Universidade de Dortmund e por colaboradores da empresa. “O feedback de estudantes e dos colaboradores da DB Schenker depois de testarem o protótipo foi muito positivo e confirma que o uso no long-prazo, em conjunto com outras soluções ergonómicas otimizadas para processos logísticos, pode melhorar a saúde dos colaboradores”, explica Gerald Mueller, chefe de Gestão de Processos e Eficiência.

Exoesqueletos

Conhecidos como esqueletos externos ou robôs de suporte, os exoesqueletos são estruturas de suporte eletromecânicas que são transportadas com o corpo e que estão desenhadas para apoiar os colaboradores durante os movimentos de elevação e rotação de cargas.

“A sua fisionomia protege as vértebras lombares e os músculos das costas, prevenindo a tensão nestas partes do corpo que, frequentemente, são a causa de doenças e da incapacidade para trabalhar”, assegura a empresa de logística. 

Conhecidos como esqueletos externos ou robôs de suporte, os exoesqueletos são estruturas de suporte eletromecânicas que são transportadas com o corpo e que estão desenhadas para apoiar os colaboradores durante os movimentos de elevação e rotação de cargas.



TECNOLOGIA

E se as máquinas fizerem o nosso trabalho?

Nesta edição da In, privilegiámos a tecnologia. Fomos à procura das melhores aplicações para gerir o seu negócio, selecionamos startups portuguesas que se destacam pela inovação e pelo financiamento que têm conseguido.

Aprendemos sobre o machine learning. A possibilidade de fazer as máquinas 'pensarem' e criarem soluções com base em padrões. Uma espécie de rede neuronal que vai aprendendo com as experiências de forma autonomamente conseguir dar resposta aos mais diversos problemas e analisar dados de forma mais eficiente.

O machine learning - parte integrante da badalada inteligência artificial - é particularmente interessante quando aplicado a conjuntos de dados volumosos. Entramos nas ferramentas de big data que envolvem dados que são demasiados grandes para serem analisados isolada e detalhadamente, mas quando analisados como um todo permitem-nos desenhar tendências. Este tipo de ferramentas é particularmente poderoso e tem sido muito utilizado em marketing e estratégia política, mas quando aplicado às nossas preferências do dia-a-dia guia-nos até ao conceito de Internet das Coisas.

Este conceito refere-se à ligação de objetos entre si e à internet e é uma tecnologia emergente. Já conhecemos as casas inteligentes, mas a tecnologia pode ser aplicada a milhares de outras coisas e simplificar a nossa vida. A utopia é ensinar às máquinas tudo o que elas precisam de saber para trabalharem por nós, enquanto nós humanos relaxamos e, quem sabe, nos sobre algum tempo no final do dia para ler aquele livro que está na mesinha de cabeceira faz tempo ou ir até ao ginásio.

Quão longe estamos desta realidade? Venha conhecer as novas tecnologias na In. 

Startups com ADN português

O tímido país mostra que não tem nada de envelhecido. Portugal é a sede de negócios inovadores e as startups são sinónimo disso. A IN apresenta-lhe sete startups portuguesas que podem revolucionar o seu dia a dia.

Muzzley

Chegar a casa e ter a sua chaleira com água quente? Fábricas totalmente automatizadas onde as máquinas fazem tudo? Não são cenários de um filme de ficção científica. São o começo tímido da internet das coisas, do anglo-saxónico Internet of Things (IoT) – um mercado emergente. A Muzzley começou em 2013, com Domingos Bruges, e representa precisamente a possibilidade de interagir com o mundo que nos rodeia através de um smartphone. A startup implementa tecnologia que liga os dispositivos eletrónicos do dia a dia à internet, possibilitando o seu controlo através do smartphone.

Lapa

Nunca sabe do telemóvel? Da carteira? Se só não perde a cabeça porque está agarrada, o que lhe falta é a Lapa. João Oliveira e Luís Certo inventaram a Lapa, um dispositivo portátil que se cola (como se fosse uma lapa) aos objetos às chaves, ao carro, à carteira. Através de uma aplicação no smartphone, é possível saber onde estão esses objetos num raio de 70 metros. Fora desse raio, pode recorrer à comunidade – todos os que usam a aplicação Lapa.

Wisecrop

A Wisecrop, startup da UPTEC – Parque de Ciência e Tecnologia da Universidade do Porto, quer ajudar os produtores a evitar gastos energéticos ou tratamentos desnecessários. É uma ferramenta de gestão com várias soluções para a atividade agrícola que alia a inteligência artificial a equipamentos colocados no terreno para recolher dados e desenha soluções que poupam o ambiente e aumentam a produtividade agrícola. O co-fundador, Tiago Sá, foi distinguido pela Forbes na lista “30 under 30”, prova do sucesso da startup.

Heptasense

Ricardo Santos e Mauro Peixe conheceram-se na faculdade e partilhavam o sonho de controlar coisas sem lhes tocarem, começaram a trabalhar no projeto e nasceu a Heptasense, em Lisboa. A startup desenvolveu um sistema de inteligência artificial que analisa o movimento e o fluxo de pessoas num determinado local para alimentar mecanismos automáticos e tem desenvolvido

meios de controlo de terrorismo que envolvem contagem de multidões, mapas de calor entre outras tecnologias. A startup foi selecionada para um programa de dados da Comissão Europeia e vai receber um financiamento de 100 mil euros.

MobiQueue

Falto de esperar em filas? Tire a senha antes de chegar com a MobiQueue. A aplicação, desenvolvida pela startup portuguesa homónima, permite a procura dos estabelecimentos aderentes mais próximos e a consulta do número de pessoas em espera para cada serviço, assim como tempo médio de espera. O serviço de gestão de senhas é complementado por informações úteis como horários e contactos. Para alguns estabelecimentos, a aplicação deixa o utilizador retirar senha de forma não presencial. Senha emitida? Pode receber uma notificação de alerta personalizada de acordo com as suas preferências.

HUUB

A HUUB, nascida na Maia, atua no ramo da logística e ano passado bateu a média europeia de financiamento. A startup consciencializada de que a era em que nos encontramos é “moldada pela informação, experiência de utilizador, colaboração e produtividade” apostou em soluções integradas. O objetivo é um ecossistema logístico mais dinâmico. A startup é responsável pela gestão da cadeia de abastecimento de marcas que operam no mercado da moda a nível internacional, através da plataforma Spokel. O futuro passa por contratar 30 pessoas e crescer para os EUA num investimento de 2 milhões de euros.

Feedzai

Sabemos que a inteligência artificial é o futuro e a tecnologia já é utilizada para muitos fins. A Feedzai decidiu aplica-la no combate à fraude. Machine learning (software inteligente que aprende com padrões de utilização) e big data uniram-se para dar às soluções bancárias e comércio via internet mais segurança. Transparência, rapidez e eficiência são os valores da startup portuguesa que tem sido destacada internacionalmente. No início do ano, a empresa associou-se ao Instituto Superior Técnico para criar a primeira unidade curricular da instituição dedicada ao machine learning. 

Seis aplicações que o ajudam a gerir a sua empresa

Gerir um negócio significa muitas vezes termos que nos desdobrar para conseguir cumprir todas as obrigações. A In traz-lhe as melhores aplicações que pode instalar no seu smartphone para aumentar produtividade e facilitar a gestão da sua empresa.

eFatura

Começamos com o eFatura, obviamente. Todos sabemos o constrangimento que é ter que perder tempo a fazer login e analisar fatura a fatura. Ter a aplicação instalada no seu smartphone permite-lhe validar as suas faturas em qualquer lugar e gerir a sua conta. Apesar da app não ser oficial, é segura, dado os seus dados apenas ficarem armazenados no próprio dispositivo e nos servidores das finanças.

ABBY Business Card Reader

Por vezes, o dia de um empresário significa várias reuniões com troca de cartões. Guardar os cartões é fácil, talvez uma capa seja suficiente. O problema é que muitas vezes precisamos de um cartão e já não sabemos bem onde está guardado ou não temos a capa dos cartões connosco. A ABBY Business Card Reader é uma app que lhe permite digitalizar os seus cartões e armazenar contactos telefónico e e-mail, sem ter que os digitalizar manualmente. É a forma ideal de ter todos os seus cartões em apenas um sítio.

Hootsuite

Um negócio de sucessos significa, nos dias de hoje, uma gestão cuidada de redes sociais. Mas entre Facebook, Instagram e LinkedIn é difícil gerir tudo. Se instalar a Hootsuite pode ser ativo nas redes sociais, 24 horas por dia, agendando automaticamente postagens de uma só vez em todas as suas contas nas redes sociais.

Trello

O Trello permite trabalhar colaborativamente e ter mais produtividade. Com quadros, listas e cartões, pode organizar e priorizar seus projetos de forma divertida, flexível e gratificante. Além disto, a aplicação pode ser integrada com diversas outras para facilitar o seu trabalho. É a ferramenta perfeita para organizar projetos com muitos colaboradores e manter registo dos prazos a cumprir.

LogMeIn

Necessita de aceder a um ficheiro importante que está no computador do seu escritório? O LogMeIn permite-lhe aceder ao seu Mac ou PC a partir do seu smartphone e executar remotamente quase todas as aplicações que tem no computador.

Revolut para Empresas

Os bancos aplicam comissões quando gasta dinheiro no estrangeiro ou efectua uma transferência internacional. A Revolut não aplica essas comissões e é uma excelente forma de contornar as inconveniências de uma viagem de negócios. Para abrir uma conta Revolut para Empresas, depois instale aplicação Revolut para Empresas. Pode gerir o cartão associado a contas já existentes, receber notificações de pagamentos, consultar extrato ou cancelar o cartão. 



Localizada na margem direita do Tejo e atravessada por um seu afluente, o rio Almonda, Torres Novas é o típico exemplo de cidade do interior, que conjuga na perfeição a vida e animação citadina com a tranquilidade rural.

O Centro Histórico de Torres Novas é marcado pela memória do seu passado medieval, com o traçado das ruas e o Castelo, mas esta região guarda também registos arqueológicos da presença humana desde a época pré-histórica, assim como importantes vestígios romanos (a *Villa Cardilium*, e presume-se o traçado do primeiro castelo). Por todas essas e mais razões, **Torres Novas é um Interior por descobrir:**

1 Património histórico



Das ruínas romanas da *Villa Cardilium*, ao Castelo medieval, passado por inúmeras igrejas na cidade e no concelho, o Museu Carlos Reis a Casa-Memorial Humberto Delgado, ou ainda as Grutas das Lapas.

2 Património natural



Dois importantes espaços naturais: a Reserva do Paúl do Boquilobo (UNESCO) e o Parque Natural das Serras d'Aire e Candeeiros. Há também o Monumento Natural das Pegadas dos Dinossauros e as Grutas do Almonda

3 Gastronomia



Com tradições situadas entre a serra e o rio, Torres Novas tem especialidades tão distintas como o cabrito assado, a fataça e a petinga fritas, as enguias, a morcela de arroz, as couves com feijão, a doçaria tradicional ou o figo.



Hotel com 60 quartos
Restaurante
Auditório para 150 pessoas

Praça 5 de Outubro (praça principal)

Reservas:
Tel. 249.819.370
hotelcavaleiros@gmail.com





Web Summit 2019 está de volta a Portugal

A cimeira tecnológica Web Summit vai decorrer em Lisboa entre 4 e 7 de novembro. A In não podia deixar o acontecimento em branco e apresenta-lhe aqui os principais nomes que vão marcar presença.

160 países, 1200 oradores e mais de onze mil CEO's. Estes são os números que apresentam a quarta edição da Web Summit a decorrer em Lisboa, com data marcada para 4 a 7 de novembro.

Edward Snowden que expôs os programas de espionagem e cibervigilância feitos pelos EUA é o convidado principal do primeiro dia da Web Summit 2019. A próxima vicepresidente da Comissão Europeia e responsável pela pasta da Economia Digital, Margrethe Vestager, vai voltar à Web Summit, onde tem sido presença assídua.

Além destes, os convidados oscilam entre as mais diversas personalidades do mundo da tecnologia, de Guo Ping – Rotating Chairman da Huawei, a David Eun – Chief Innovation

Officer da Samsung. Também o futebolista Ronaldinho vai marcar presença na qualidade de embaixador da Teqball.

A inclusão de mulheres na tecnologia é uma preocupação assumida pela cimeira e por isso a presença feminina nesta edição da cimeira está em peso. Katherine Maher – CEO da Wikipedia, Ruby Zefo – Chief Privacy Officer da Uber ou Cassie Kozyrkov – Chief Decision Scientist da Google são alguns dos nomes que vão passar pelo Altice Arena.

A título pessoal ou com a sua equipa de trabalho – para convencer o seu chefe consulte o site da Web Summit – a cimeira é a oportunidade ideal para o desenvolvimento profissional, criar contactos ou simplesmente conhecer melhor o mercado. 



AGÊNCIA DE COMUNICAÇÃO #ESTRATÉGIAOMNISCANAL

Assessoria de Imprensa | Relações Públicas | Branding
Digital Media | Ativação de Marca | Eventos



communication is in our blood

+351 935 058 588 | geral@bloodcom.pt

   www.bloodcom.pt



Agenda Cultural Outubro

Dias 9, 11, 12 e 19 – Douro Jazz

Vem aí mais uma edição do festival Douro Jazz, festival que se realiza no Teatro de Vila Real. No programa deste ano destaca-se a participação de três orquestras: Orquestra Jazz de Matosinhos, Orquestra de Jazz do Douro e Brussels Jazz Orchestra. A programação completa-se com Ricardo Toscano, Trio Carlos Azevedo e Elisa Rodrigues, além de uma arruada com os Animadixie.

10 a 20 – FOLIO – Festival Literário Internacional de Óbidos, Óbidos

Tempo e o Medo – é o tema desta edição do festival FOLIO. O festival conta com escritores como Hélia Correia, Prémio Camões, e o brasileiro Geovani Martins, o francês Mathias Énard e Frédéric Martel. Alexandre Andrade, Dulce Maria Cardoso, Gonçalo M. Tavares, Hélia Correia, José Eduardo Agualusa, José Gil, Lídia Jorge, Nuno Júdice, Ricardo Araújo Pereira e Valter Hugo Mãe são os escritores portugueses confirmados. O FOLIO é a desculpa ideal para vir beber uma ginja e explorar o universo literário nacional e internacional.

De 17 a 27 – DocLisboa – Lisboa

A 17.ª edição do DocLisboa apresenta diversas visões do

mundo através de um programa que inclui duas retrospectivas: Ascensão e Queda do Muro – O Cinema da Alemanha de Leste, que celebra o 30.º aniversário da queda do Muro de Berlim; e Jocelyne Saab, que ilustra o percurso da cineasta, fotógrafa, jornalista e intelectual libanesa, figura singular do cinema contemporâneo. O festival realiza-se em diversos espaços culturais: Culturgest, Cinema São Jorge, Cinemateca Portuguesa e Cinema Ideal.

De 18 a 27 – Festival Jazz ao Centro – Coimbra

A autarquia e o Jazz ao Centro Clube procuram a “experimentação” num cartaz com destaques naturais para artistas como Steve Coleman and Five Elements, Fred Frith Trio e Rodrigo Amado/Joe McPhee/Kent Kessler/Chris Coreano Quartet.

O Convento São Francisco vai acolher Alberto Conde, num tributo a Bernardo Sasseti (e Steve Coleman figura fundamental na história do jazz. Salão Brasil, Teatro Académico Gil Vicente, Centro Norton de Matos, Colégio da Graça, Casa das Artes Bissaya Barreto, Casa da Mutualidade, Centro de Artes Visuais e Coola Boola, Rádio Universidade de Coimbra e Museu Nacional Machado de Castro, são alguns dos locais onde poderá escutar Fred Frith, Joe McPhee, Michael Moore, Wilbert De Joode, Carlos “Zíngaro”, Rodrigo Amado, Susana Santos Silva e Gabriel Ferrandini.

Até 19 – Pure Pop Art – Museu Bial de Cerveira, Vila Nova de Cerveira

A Pop Art – urbana, com cores berrantes e influenciada pelas bandas desenhadas – é a arte visual na sua orientação mais industrial, repetitiva e consumista. O movimento nasceu nos anos 50 nos Estados Unidos, mas até dia 19 vai estar de visita a Vila Nova de Cerveira. Ao lado dos grandes nomes da Pop Art – como Andy Warhol e Roy Lichtenstein – surge a portuguesa Joana Vasconcelos.

Para a curadora Ángeles Rodríguez Baliño, “apresentar esta coleção da Pop Art em Vila Nova de Cerveira é um desafio e uma responsabilidade. Uni-la a uma obra de Joana Vasconcelos é certificar que este movimento intemporal está mais vivo do que nunca”. A exposição decorre no Museu Bial de Cerveira, destacado este ano pela APOM – Associação Portuguesa de Museologia como “Melhor Museu Português”.

Até 20 – Os Desvios da Natureza – Museu Municipal de Faro

Columbano Bordalo Pinheiro, Silva Porto, Henrique Pousão e José Malhoa são alguns dos nomes da coleção de pintura naturalista, que está em foco no Museu Municipal de Faro. Estas e outras obras, entre elas peças de arqueologia, trabalhos do farense Carlos Porfírio e também dos artistas Pedro Tropa, Ilda David e René Bertolo, protagonizam os Desvios da Natureza, título da exposição

Além da exposição, o museu tem por missão a investigação, conservação, documentação e valorização dos testemunhos materiais e imateriais na área de Faro. É altura para farenenses e para os que rumam de outras regiões conhecerem o concelho.

Até 27 – Encontros da Imagem – Braga

Os Encontros da Imagem são o maior festival de fotografia do país. Reunindo autores nacionais e estrangeiros, a chamada é pública e os portefólios são avaliados por um júri internacional. O objectivo é promover novos autores emergentes e contribuir para o conhecimento novas aprendizagens. As ações do festival decorrem em diversos pontos de Braga e são oportunidade ideal para conhecer a cidade enquanto se deixa inspirar pela arte visual nas suas diferentes formas.

26 – Dead Combo – Centro de Artes e Espetáculos, Figueira da Foz

Tó Trips e Pedro Gonçalves conheceram-se em 2001, no final de um concerto de Howe Gelb em Lisboa. Da amizade nasceu a banda. Os Dead Combo anunciaram o seu fim garantido que “se todos estes anos foram uma grande festa nas nossas vidas, não poderia ser de outra forma o nosso final. Decidimos acabar, mas acabar em grande.” A despedida é só para 2020, até lá aproveite a genialidade dos músicos ao vivo e não perca este concerto.

31 – Ornatos Violeta – Super Bock Arena, Porto

A banda portuense atua no Porto a 31 de Outubro para inaugurar o novo Rosa Mota. Os Ornatos Violeta encerram, assim, uma série de concertos de comemoração dos 20 anos do álbum O Monstro Precisa de Amigos. É a oportunidade ideal para ver a banda portuense a jogar em casa. 

Opereta de Kyiv apresentar-se-á pela primeira vez em Portugal a 5 de novembro

O concerto "Noite de Opereta Ucrainiana em Lisboa", com artistas consagrados do Teatro Nacional Académico de Opereta de Kyiv, terá lugar no dia 5 de novembro de 2019, pelas 21 horas, no Teatro Politeama, em Lisboa. A entrada é livre mas pode reservar o seu lugar.

Teatro Nacional Académico de Opereta de Kyiv

O surgimento do Teatro de Opereta de Kyiv é marcado por duas datas: 13 de janeiro de 1934 e 14 de dezembro de 1935. A 13 de janeiro de 1934, abre um teatro permanente de comédia musical, sob a direção de V. Benediktov. A 14 de dezembro de 1935, dá-se a primeira estreia de Die Fledermaus ("O Morcego"), de J. Strauss. Passado pouco tempo, o palco voltou a brilhar com a primeira encenação de "O Vendedor de Pássaros" de K. Zeller, em língua ucraniana.

Desde 2003, o Teatro de Opereta de Kyiv é dirigido pelo seu diretor e coordenador artístico, Bohdan Strutynskyi. Na vigência desta direção, abriu-se uma nova página na história da equipa artística do Teatro. No curto período de tempo de liderança deste jovem coordenador, a Opereta de Kyiv alcançou mudanças singulares. Tal deve-se, principalmente, à renovação da composição de artistas e às encenações clássicas e contemporâneas de sucesso. O diretor introduziu ousadamente atividades extraordinárias, convidou jovens artistas e criou condições favoráveis à auto-realização criativa. Como refere Bohdan Strutynskyi: "o tempo exige que o teatro surpreenda sempre o espectador com um olhar moderno sobre as coisas antigas".

Em 2004, o teatro ganhou um novo estatuto - Teatro Académico de Opereta de Kyiv.

Em dezembro de 2009, o Teatro Académico de Opereta de Kyiv comemorou seu 75º aniversário e, nessa ocasião, recebeu o estatuto de Teatro Nacional, dada a sua significativa contribuição para o renascimento espiritual nacional e dado o seu alto nível de criatividade.

Hoje, o Teatro de Opereta apresenta-se como um teatro generalista. No palco da Opereta de Kyiv, são realizados espetáculos de opereta clássica, musicais modernos e clássicos, vários programas de concerto (programas artísticos, concertos da orquestra sinfónica, concertos de ópera e balé) e várias experiências criativas são ousadamente incorporadas com sucesso.

A Opereta Nacional de Kyiv apresenta ativamente atuações pela Ucrânia e no estrangeiro. No dia 5 de novembro, a Opereta de Kyiv será apresentada pela primeira vez em Portugal!

Tendo em conta a ideia do lema oficial do teatro, "Teatro Académico de Opereta de Kyiv - Um Passo para a Comemoração!", a equipa artística procura sempre dar ao público a sensação de uma verdadeira festividade.

Para reservar o seu lugar, pode contactar embucrania@gmail.com ou +351 213 010 065 



LITOGRAFIS

NÓS FAZEMOS IMPRESSÃO



www.litografis.pt +351 289 598 500 +351 966 478 205 geral@litografis.pt

DESIGN GRÁFICO

A Litográfis materializa a sua ideia para o suporte adequado.

PRÉ-IMPRESSÃO

Sector equipado com dois modernos CTPs (Computer To Plate), de tecnologia térmica, 6 estações de trabalho que abrangem ambientes Windows e Apple, Hardware PC e Macintosh e ainda equipamentos de gravação e revelação de fotolitos.

IMPRESSÃO DIGITAL

Imprimimos os trabalhos em um curto espaço de tempo, permitindo entregas rápidas, ideais para aquele trabalho que necessita imediatamente.

IMPRESSÃO MÉDIO FORMATO

Produzimos brindes, roll ups, pop ups, bandeiras publicitárias, lonas e serviços de estampagem de têxteis.

IMPRESSÃO OFFSET

Sector no qual temos instalada uma enorme capacidade de produção, num total de 16 corpos de impressão, todos da marca alemã Heidelberg, líder mundial no fabrico de máquina de impressão offset.

ACABAMENTO

Um sector, igualmente muito importante, que dispõe dum conjunto de 17 modernos equipamentos de colagem, corte, alseamento, dobragem e agrafamento.

VIANA ABRAÇA

CONQUISTA OS VIANENSES E
AVANÇA NA VALORIZAÇÃO DE
RESÍDUOS ORGÂNICOS!

viana
ABRAÇA

SEPARE ORGÂNICOS
SEJA SOLIDÁRIO

A CIDADANIA
AMBIENTAL ESTÁ A
ACONTECER EM VIANA!

— ÁTILIO LEMOS, PRESIDENTE DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS MUNICIPAIS JÁRDOS
DE SANCAMENTO BASTO DE VIANA DO CASTELO

DESDE **JULHO DE 2018,**
JÁ SOMOS **6.886 FAMÍLIAS**
A FAZER A COMPOSTAGEM!

DESDE **JULHO DE 2019,**
JÁ SOMOS **1.135 FAMÍLIAS**
A FAZER A SEPARAÇÃO DE
RESÍDUOS ORGÂNICOS!



União Europeia
Fundo de Crescimento

Saiba mais em organicos.smsbvc.pt e no facebook **Viana Abraça**